

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

(étnia _____)

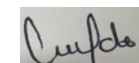
GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																		
MENÚ N° 1																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCIÓN
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	ER	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio				
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	889	Harina de plátano, sin pelar	5	5	18	0.1	0.0	4.4	0.0	0.6	0.7	0.0	0.0	500	8190	81.9	
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4.8	4.8	4.8	142.5	180.0	0.5	0.0	63.0	1000	1800	270.0	
		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	
		637	Queso campesino	20	20	53	3.8	4.1	0.3	17.4	117.2	0.1	0.6	187.0	1000	6500	130.0	
		74	Pan blanco	30	30	99	2.0	1.0	20.5	0.0	26.4	0.9	0.3	162.3	60	300	150.0	
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	146	80	39	0.5	0.1	9.0	6.4	12.8	0.4	0.2	2.4	500	600	175.2	
		138	Arveja verde, cruda	50	20	18	3.4	0.2	7.5	3.5	9.5	0.8	0.8	1.0	1000	3000	150.0	
		134	Apio, tallo, crudo	30	15	2	0.1	0.0	0.4	0.0	6.3	0.1	0.0	12.0	1000	2400	72.0	
		244	Tomate, pulpa	25	20	4	0.2	0.0	0.7	22.0	91.2	0.3	0.0	1.2	260	4000	384.6	
		251	Zanahoria, cruda	30	26	9	0.2	0.0	2.1	178.5	6.9	0.1	0.1	8.9	500	1500	26.8	
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10.4	4.6	0.0	0.0	5.5	0.4	0.4	31.8	500	2800	352.8	
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	22.0	
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	53	1.0	0.1	12.0	0.0	2.0	0.1	0.3	0.2	1000	2400	36.0	
		91	Pasta alimenticia	5	5	17	0.6	0.0	3.8	0.0	1.1	0.1	0.0	6.0	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	
		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	
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara	50	40	37	0.8	0.0	8.4	0.0	1.6	0.4	0.0	4.4	1000	3400	170.0	
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.0	
	JUGO DE FRESA	302	Fresa, maduro, fruto entero	44	42	15	0.3	0.2	2.9	1.7	8.8	0.6	0.1	0.8	500	3000	264.0	
		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	MELON PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	80	40	8	0.3	0.0	1.7	27.2	4.4	0.2	0.0	2.8	1000	2600	208.0	
		649	Yogurt	150	150	122	4.4	4.2	16.8	82.5	133.5	0.3	0.5	60.0	200	8000	600.0	
	TORREJAS	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	4	4	16	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	12.0	
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	2.4	900	6590	14.6	
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0.6	0.5	0.0	7.965	2.385	0.0765	0.063	6.0	55	350	31.8	
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro	114	80	70	1.1	0.0	16.0	17.7	6.4	0.7	0.1	2.4	1000	1900	216.6	

APORTE TOTAL DEL MENÚ	926	36	32	130	507.4	621.0	6.8	3.8	556.7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$		\$ 3.463,32
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L1/LS)	943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	68,6%	107,4%	53,8%	85,2%	60,8%	77,2%	59,4%	126,8%	62,1%	45,2%	189,8%	46,4%



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

(étnia _____)

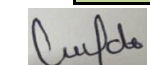
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

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)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCIÓN		
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio					
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,5	0	63,0	1000	1800	270,0		
		298	Mora de castilla, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68	2,8	0,4	0	0,4	1000	1000	80,0		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0	0	0	0	0,0	500	1500	6,0		
	CARNE EN TROZOS	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		
		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		
		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		
	PAN MOLDE	85	Pan molde	30	30	81	2,8	0,3	16,9	0	42,6	1,7	27,9	0,0	60	300	120,0		
	MANZANA EN CUADROS	332	Manzana, maduro, pulpa	50	43	27	0,1	0,1	6,4	0	6,8	0	0	0,9	1000	3500	175,0		
ALMUERZO	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA CABEZONA)	234	Remolacha, sin cáscara, cruda	43	34	15	0,5	0,0	3,3	0	11,0	0,3	0,0	24,4	1000	1600	68,8		
		251	Zanahoria, cruda	47	40	15	0,3	0,0	3,4	279,7	10,8	0,2	0,2	14,0	500	1500	41,9		
		150	Cebolla cabezona	6	6	2	0,1	0,0	0,4	0	3,6	0,0	0,0	0,2	1000	3500	21,0		
		542	Carne de res, magra	50	50	125	8,6	10,0	0,0	0	3	1,4	0	25,5	500	7000	700,0		
	CARNE GUISADA	153	Cebolla lunca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0	0,6	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	0,2	260	4000	76,9		
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0	0	0	0	0,0	900	6590	7,0		
	ESPAGUETIS GUISADOS	93	Pasta alimenticia	20	20	68	2,0	0,1	14,9	0,0	5,0	0,8	0,0	1,2	500	2600	104,0		
		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		
		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	2,6		
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	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		
		225	Plátano hartón, maduro	68	41	62	0,4	0,1	14,8	22,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	1920	163,2		
		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 GUAYABA	309	Guayaba, maduro, pulpa	54	41	16	0,4	0,1	3,3	43,3	5,3	0,3	0,0	1,2	1000	2200	118,8		
CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	58	41	20	0,4	0,0	4,6	6,5	14,2	0,1	0,1	0,8	1000	3200	182,4			
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0	0	0,0	500	1500	6,0		
		298	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	2,8	0,4	0	34,0	1000	3200	150,0		
	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	30	30	111	0,7	0,6	25,7	5,1	4,2	0,7	0	92,1	55	300	163,6		
		338	Melón, maduro, pulpa	160	80	16	0,6	0,0	3,4	54,4	8,8	0,3	0,1	5,6	1000	2600	300		
	MELÓN PICADO																		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						905	30	35	117	840,8	520,0	8,2	28,2	396,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$ 3344,95				
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN AMDR para macronutrientes (L / LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD							23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2	UL= 900	UL= 2500			UL= 40	UL= 12	UL= 1900
						1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	400,0	1000,0			15,0	2,0	1200,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67,0%	89,7%	44,9%	93,5%	66,8%	69,5%	53,5%	210,2%	52,0%			54,7%	1409,6%	33,1%



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

(étnia _____)

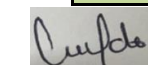
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																				
MENÚ N° 3																				
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) n o kg	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$		
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A IU	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg						
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera	150	150	81	4,8	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
		17	Avena nacional, crudo	5	5	19	1,0	1,0	0,3	0,3	3,0	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70,0
	QUESO DOBLE CREMA	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	4,7	3,7	3,7	1,2	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
	MOGOLLA	70	Monolla	30	30	93	2,6	2,6	1,4	1,4	19,0	17,6	0,0	9,9	0,8	0,0	0,3	60	160	80,0
	DURAZNO PICADO	300	Durazno, maduro, pulpa	95	81	44	0,8	0,8	0,1	0,1	10,1	10,1	38,0	7,3	0,5	0,0	0,8	250	1500	570,0
ALMUERZO	TORTA DE ESPINACA	170	Espinaca, cruda	134	80	16	2,3		0,2		1,3		428,5	98,9	1,9	0,8	53,1	1000	2190	293,5
		153	Cebolla tunca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,1	3,5	14,6	0,0	0,0	0,2	260	4000	61,5
		47	Harina de trigo	10	10	34	1,2		0,0		8,0		2,2	0,2	0,2	4,0	1000	2400	24,0	
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,6	0,5	0,5	0,0	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	7,8	55	350	31,8
	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	542	Carne de res, magra	50	50	125	8,6	8,6	10,0	10,0	0,0	0,0	0,0	3,0	1,4	0,0	25,5	500	7000	700,0
		153	Cebolla tunca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	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	0,0	0,0	0,1	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soja	3	3	27	0,0	0,0	3,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,2	0,2	0,2	0,0	0,0	3,2	1,0	0,0	0,0	139,0	55	350	12,7
	ARROZ BLANCO	47	Harina de trigo	1	1	3	0,1	0,1	0,0	0,0	1,0	0,7	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	2400	2,4
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	1,3	0,1	0,1	16,0	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		153	Cebolla tunca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	374	Aceite, de soja	3	3	27	0,0	0,0	3,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
		194	Papa criolla, con cáscara, cruda	40	40	34	0,9	0,9	0,0	0,0	7,6	7,6	0,0	0,4	0,4	0,0	7,2	1000	3500	140,0
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	357	Tomate de árbol amarillo	67	40	23	0,7	0,7	0,0	0,0	5,0	5,0	232,0	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	147,4
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	42	40	14	0,3	0,3	0,2	0,2	2,8	2,8	1,6	8,4	0,6	0,1	0,8	500	3000	252,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera	150	150	81	4,8	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
	CHURROS	47	Harina de trigo	25	25	86	4,9		0,2		2,29		0	5,5	0,5	0,6	4,3	1000	2400	60,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,6	0,5	0,5	0,0	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	7,8	55	350	31,8
		374	Aceite, de soja	5	5	45	0,0	0,0	5,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	36,6
		688	Azúcar, blanco	4	4	16	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	12,0
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	95	81	36	0,2	0,2	0,2	0,2	8,3	8,3	0,0	6,5	0,3	0,1	0,8	1000	4000	380,0
	APORTE TOTAL DEL MENÚ						922	41	38	93	1031,3	623,9	8,1	2,8	473,5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$		\$ 3.056,63		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ/LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						68,3%	120,0%	60,1%	101,4%	72,4%	55,2%	42,5%	257,8%	62,4%	53,9%	140,8%	39,5%			



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AMEY E AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02129

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO :

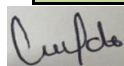
Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 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	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCIÓN													
						Calorías	Proteínas g	Grasa mg	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	46,0														
		632	Leche de vaca, entera	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0														
		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														
	HUEVO REVUELTO	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														
		374	Aceite, de soya	1	1	8	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0														
		74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	20,5	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0														
	FRESAS PICADAS	902	Fresa, maduro, fruto entero	85	81	28	0,6	0,4	5,6	3,2	17,0	1,1	0,2	1,6	1000	3000	300,0														
		153	Arveja seca	15	15	43	3,6	0,1	8,1	3,3	9,0	0,7	0,0	2,3	500	3500	105,0														
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	2600	7,8														
	ARVEJA VERDE SECA	189	Cilantro	1	1	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	1000	1500	1,5														
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	14,6															
179		Lechuga común	37	20	2	0,2	0,0	0,2	2,0	9,0	0,2	0,1	1,2	60	350	215,8															
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	242	Tomate, pulpa	20	20	4	0,1	0,0	0,8	4,4	18,2	0,2	0,0	1,2	260	4000	307,7														
		209	Pepino cohombro	27	27	2	0,1	0,0	0,4	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	66,5														
		527	Carné de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	5,5	0,4	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8														
	PECHUGA DE POLLO GUISADA	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														
		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	22,0														
	ARROZ CON ZANAHORIA	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0														
		251	Zanahoria, cruda	24	20	8	0,1	0,0	1,7	142,8	5,5	0,1	0,1	7,1	500,0	1500	21,4														
		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	0,3														
	PLATANO COCINADO	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	0,2														
		225	Plátano hartón, maduro	68	41	62	0,4	0,1	14,8	22,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	1920	3,1														
		221	Lulo, maduro, pulpa	67	40	15	0,4	0,0	3,3	14,9	4,0	0,2	0,0	1,2	1000	2000	134,0														
	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														
		329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,0	6,4	56,0	6,0	0,2	0,0	1,6	500	600	96,0														
		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	GALLETAS WAFFER	35	Galleta, dulce, wafer	30	30	136	1,6	4,0	23,5	0,9	6,3	0,9	0,0	116,4	342	4400	386,0													
			343	Papaya, maduro, pulpa	115	81	24	0,4	0,1	5,5	189,2	19,3	0,2	0,2	4,0	1000	3000	345,0													
	APORTE TOTAL DEL MENÚ						934	39		34		121		699,8		541,6		7,6		3,2		743,9		COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.560,1						
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ / LI)						943	23,5		67,1		26,2		36,6		117,9		153,2		790,0		610,0				7,0		3,0		235,0	
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8		47,5		37,5		52,5		168,8		219,4		UL= 900		UL= 2500				UL= 40		UL= 12		UL= 1900	
								400,0		1000,0		50,0		2,0		1200,0															
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						69,2%	114,0%		57,1%		90,0%		64,3%		71,8%		55,2%		174,9%		54,2%		50,4%			159,7%		62,0%			

APORTE TOTAL DEL MENÚ		934	39		34		121		699,8	541,6	7,6	3,2	743,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.560,03
APORTE DE LA MINUTA PATRON		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
AMDR para macronutrientes (LI/LS)			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		69.2%	114.0%	57.1%	90.0%	64.3%	71.8%	55.2%	174.9%	54.2%	50.4%	159.7%	62.0%		



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

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años y 11 meses

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)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$				
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio								
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 A LA CRIOLLA	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					
		228	Papa común, sin cáscara	3	2	2	0,0	0,0	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0	0,2	1000	2300	6,9					
		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					
		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	9,1					
	AREPA	45	Harina de maíz, extra tostada	30	30	112	3,0	1,0	22,8	0,0	6,6	1,2	1,0	126,0	500	1500	90,0					
		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	7,0					
		269	Banano común, maduro	114	80	70	1,2	0,1	16,0	17,6	6,4	0,7	0,2	2,4	1000	1900	216,6					
		179	Espinaca, cruda	9	5	0	0,0	0,0	0,1	0,5	2,2	0,0	0,0	3,3	1000	2190	19,7					
170		Lechuga común	9	5	1	0,2	0,0	0,1	28,8	6,6	0,1	0,1	0,3	60	350	52,5						
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, ESPINACA Y MANGO	329	Mango, maduro, pulpa	40	20	13	0,1	0,0	3,2	28,0	3,0	0,1	0,0	0,8	1000	2000	120,0					
		251	Zanahoria, cruda	30	26	9	0,2	0,0	2,1	178,5	6,9	0,1	0,1	8,9	500	1500	26,8					
		175	Habichuela, cruda	28	25	8	0,5	0,0	1,4	4,3	15,1	0,3	0,0	1,5	1000	3000	84,0					
		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					
		568	Hígado de pollo	50	50	60	9,0	2,0	1,7	3082,5	5,5	4,3	1,6	39,5	500	4600	200,0					
	HIGADO DE POLLO EN SALSA	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					
		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	9,1					
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0					
		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	5,2					
	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	900	6590	22,0					
		249	Yuca, cruda	50	40	61	0,4	0,0	14,8	0,4	2,6	0,3	0,0	5,6	1000	1200	60,0					
		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					
		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					
		YUCA EN SALSA	340	Naranja, zumo	100	80	32	0,6	0,2	7,0	1,6	26,4	1,0	0,4	1,6	1000	4980	250,0				
	632		Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0					
	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					
	301		Feijoa, maduro, fruto	100	80	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	1000	7000	350,0					
33	Galleta, dulce		30	30	135	1,9	3,9	23,3	0,0	11,4	1,3	0,2	91,8	120	219	54,8						
REFRIGERIO DE LA TARDE	GALLETAS DULCE	33	Galleta, dulce	30	30	135	1,9	3,9	23,3	0,0	11,4	1,3	0,2	91,8	120	219	54,8					
APORTE TOTAL DEL MENÚ						877	33		30		120		3680,4		479,7		11,5		4,6		472,1	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						943	34,0		33,0		128,0		790,0		610,0		7,0		3,0		235,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8		67,5		37,5		52,5		168,8		219,4		400,0		1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						65,0%	97,2%		48,7%		79,2%		56,6%		71,2%		54,8%		920,1%		48,0%	

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

(étnia _____)

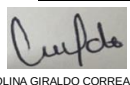
GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAIORES DE 1 AÑO																	
MENÚ N° 6																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GULUPA	632	Leche de vaca, entera.	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		312	Gulupa, pinton, pulpa	50	40	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	1000	3000	150,0
		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
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,2	26,7	0,9	0,7	87,2	55	350	356,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,0
		74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	20,5	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,8	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	174,0
		251	Zanahoria, cruda	27	23	8	0,2	0,0	1,9	160,7	6,2	0,1	0,1	8,1	500	1500	24,2
		179	lechuga común	40	22	2	0,2	0,0	0,3	2,2	9,7	0,2	0,1	1,3	500	350	20,0
	ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA Y LIMON	214	Perejil	2	2	1	0,1	0,0	0,1	5,8	0,2	0,0	0,0	1,0	500	1800
320			Limón, pulpa	2	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	3000	6,0
213			Pepino relleno	34	31	6	0,2	0,2	0,8	0,9	2,1	0,5	0,0	1,2	500	3000	204,0
PEPINOS GUISADO		244	Tomate, pulpa	2	2	0	0,0	0,0	0,1	1,8	7,3	0,0	0,0	0,1	260	4000	30,8
		153	Cebolla lujca, 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 soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
ARROZ CON ARVEJA		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		139	Arveja 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
		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
PAPAS EN CHIPS		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
		192	Papa común, sin cáscara	50	40	37	0,8	0,0	8,4	0,0	1,6	0,4	0,0	4,4	1000	3400	170,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,0
CARNE DE CERDO GUISADA		480	Carne de cerdo, lomo	50	50	71	13,6	1,9	0,0	0,0	5,0	0,3	0,0	26,5	500	8300	700,0
		153	Cebolla lujca, 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 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 LULO		321	Lulo, maduro, pulpa	67	40	15	0,4	0,0	3,3	14,9	4,0	0,2	0,0	1,2	1000	2000	134,0
		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
		302	Fresa, maduro, fruto entero	42	40	18	0,3	0,2	2,8	1,6	8,4	0,6	0,1	0,8	500	3000	252,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	Kumis, entero con dulce	150	150	134	4,4	3,8	20,4	94,5	169,5	0,2	0,5	69,0	1000	4790	718,5
	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldré, horneado	30	30	111	0,7	0,6	25,7	5,1	4,2	0,7	0,0	92,1	55	300	163,6
	PERA PICADA	347	Pera, maduro, pulpa	94	80	35	0,2	0,2	8,2	0,0	6,4	0,3	0,1	0,8	1000	4000	376,0
APORTE TOTAL DEL MENÚ						920	37	31	123	602,2	476,1	6,3	2,2	524,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$		\$ 4.126,
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
							23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4					
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						68,1%	108,5%	54,3%	83,4%	59,6%	72,9%	56,1%	150,6%	47,6%	41,9%	111,8%	43,7%


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

(étnia _____)

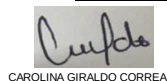
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

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										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$	
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg					
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
		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		
		298	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	2,8	0,4	0,0	34,0	1000	3200	256,0		
	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	6500	130,0		
		85	Pan molde	30	30	81	2,8	0,3	16,9	0,0	42,6	1,7	27,9	354,9	60	300	150,0		
ALMUERZO	CIRUELA	293	Ciruela, maduro, pulpa	57	40	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	1000	2400	136,8		
		527	Carné de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8		
	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	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	1800	9,0		
		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	5,0		
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	2600	7,8		
	TORNILLOS GUIADOS CON VERDURAS	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		
		91	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,1	15,2	0,0	4,2	0,2	0,0	1,2	500	2600	104,0		
		251	Zanahoria, cruda	12	10	4	0,1	0,0	0,9	71,4	2,8	0,0	0,0	3,6	500	1500	10,7		
		139	Aveña verde, cruda	31	12	15	1,0	0,0	2,6	2,7	4,5	0,3	0,0	0,6	1000	3000	93,0		
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	500	4000	44,0		
		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	5,2		
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	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		
		225	Plátano hartón, maduro,	67	40	61	0,4	0,1	14,6	21,7	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	160,8		
	ENSALADA DE APIO, PEPINO COHOMBRO, ESPINACA Y CILANTRO	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		
		209	Pepino cohombro, sin	27	20	2	0,1	0,0	0,4	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	66,5		
		134	Apio, tallo, crudo	40	20	3	0,1	0,0	0,6	0,0	8,4	0,1	0,0	16,0	1000	2400	96,0		
		159	Cilantro, hojas	2	2	1	0,1	0,0	0,1	7,0	4,7	0,1	0,0	0,8	1000	1636	3,3		
	JUGO DE MORA	170	Espinaca, cruda	19	11	2	0,3	0,0	0,2	60,8	14,0	0,3	0,1	7,5	1000	2190	41,6		
		339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0,4	0,0	5,9	0,0	17,0	0,7	0,0	0,4	1000	1000	45,0		
	REFRIGERIO DE LA TARDE	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	6,0	
329			Mango, maduro, pulpa	81	41	27	0,2	0,0	6,4	56,7	6,1	0,2	0,0	1,6	500	600	95,0		
LECHE		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
PAN BLANCO		74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	20,5	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0		
BANANO EN RODAJAS		269	Banano común, maduro,	114	80	70	1,1	0,0	16,0	17,7	6,4	0,7	0,1	2,4	1000	1900	216,6		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						905	37	30	122	619,8	622,8	7,3	29,6	843,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$ \$ 2.789,32				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,1	26,2	36,6	117,9	153,2	UL= 900	UL= 2500			UL= 40	UL= 12	UL= 1900
													400,0	1000,0			15,0	2,0	1200,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67,0%	109,0%	54,6%	79,7%	56,9%	72,3%	55,7%	154,9%	62,3%			48,4%	1480,2%	70,3%



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 LA LEY 1581 DE 2012.

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

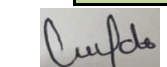
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

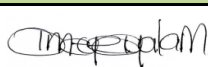
ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

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 \$	
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg					
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
		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	6,0		
		675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,2	26,7	0,9	0,7	87,2	55	350	356,4		
		348	Piña, maduro, pulpa	146	80	39	0,5	0,1	9,0	6,4	12,8	0,4	0,2	2,4	2000	4900	357,7		
	HIGADO DE RES ASADO	72	Mollicón	30	30	92	2,3	0,6	19,4	0,0	7,5	0,2	0,0	0,0	60	300	150,0		
		570	Hígado de res	50	50	65	10,0	2,3	1,2	5044,5	4,5	3,0	0,0	38,0	60	180	150,0		
		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		
		11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,2	1000	2400	36,0		
		91	Pasta alimenticia	5	5	18	0,6	0,0	3,8	0,0	1,1	0,1	0,0	6,0	500	2600	26,0		
ALMUERZO	ARROZ TIGRE	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	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		
		249	Yuca, cruda	50	40	61	0,4	0,0	14,8	0,4	2,8	0,3	0,0	5,6	1000	1200	60,0		
		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	22,0		
		244	Tomate	14	10	2	0,1	0,0	0,3	11,4	47,4	0,2	0,0	0,0	1000	2800	36,0		
	TOMATE EN RODAJAS	147	Calabaza, sin cáscara,	64	58	12	0,5	0,0	2,6	0,0	7,5	0,2	0,0	0,0	1000	1500	96,0		
		139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0,8	0,0	2,1	2,2	3,8	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75,0		
		251	Zanahoria, cruda	6	5	2	0,0	0,0	0,4	35,7	1,4	0,0	0,0	1,8	500	1500	5,4		
		153	Cebolla junca, tallos	5	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	1000	2600	13,0		
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	260	4000	46,2		
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE MARACUYA	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		
		333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,7	0,0	2,4	500	2915	291,5		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0		
		332	Manzana, maduro, pulpa	47	40	25	0,1	0,1	6,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000	3500	164,5		
		637	Queso campesino (CON EL MIX DE FRUTAS)	30	30	79	5,6	6,1	0,5	26,1	175,8	0,1	0,9	280,5	1000	6500	195,0		
	MIX DE MELÓN Y DURAZNO	32	Galleta, de soda	30	30	124	2,9	2,1	23,3	0,0	11,4	2,0	0,2	283,2	320	2890	270,9		
		338	Melón, maduro, pulpa	80	40	8	0,3	0,0	1,7	27,2	4,4	0,2	0,0	2,8	1000	2600	208,0		
		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						928	38	33	119	5476,3	519,8	9,7	2,3	775,5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.244,09	
		APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,1	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12			UL= 1900
													400,0	1000,0	15,0	2,0			1200,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						68,8%	113,3%	56,7%	88,4%	63,1%	70,7%	54,4%	1369,1%	52,0%	64,3%	114,3%			64,6%



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AMEY 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 _____)

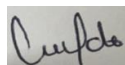
GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																		
MENÚ N° 9																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio				
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0	
		309	Guayaba, maduro, pulpa	54	41	16	0,4	0,1	3,3	43,3	5,3	0,3	0,0	1,2	1000	2200	100,0	
	PECHUGA DE POLLO GUISADA	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	
		527	Carne de pollo, pechuga	25	20	34	4,1	1,9	0,0	0,0	2,3	0,1	0,2	12,6	500	2800	140,0	
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	10,9	0,0	0,0	0,1	260	4000	46,2	
		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 soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6	
	AREPA	45	Harina de maíz, extra tostada	30	30	112	3,0	1,0	22,8	0,0	6,6	1,2	1,0	126,0	500	1500	90,0	
		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	
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	58	41	20	0,4	0,0	4,6	6,5	14,2	0,1	0,1	0,8	1000	3200	100,0	
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADO	453	Tilapia, filete, cruda	60	50	95	0,0	7,4	0,0	0,0	29,0	4,1	0,0	0,0	500	19000	2000,0	
		114	Tostada	10	10	40	0,5	0,7	8,0	0,0	4,0	0,2	0,0	57,0	1000	2800	28,0	
		675	Huevo de gallina	4	4	5	0,5	0,4	0,0	0,0	1,9	0,1	0,1	4,3	55	350	25,5	
	ARROZ BLANCO	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	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0	
		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	
	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	52	40	40	0,4	0,0	9,4	10,0	12,9	0,4	0,0	0,4	500	800	83,2	
		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	14,6	
	POTECA DE AUYAMA CON ARVEJA VERDE	124	Ahuyama	78	51	20	0,5	0,1	4,2	172,0	13,2	0,2	0,0	0,0	1000	800	62,4	
		139	Arveja verde, cruda	60	24	29	2,0	0,1	5,1	5,2	8,6	0,5	0,0	1,2	1000	3000	120,0	
		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	
		244	Tomate, pulpa	5	4	0	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9	
	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	7,3	
		348	Piña, maduro, pulpa	74	41	16	0,2	0,0	4,5	0,0	6,5	0,2	0,1	1,2	2000	4900	80,0	
		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	
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,7	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	100,0	
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE GUANÁBANA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0	
		307	Guanávana (fruta entera)	40	40	11	0,2	0,1	2,4	0,0	4,4	0,1	6,3	3,6	3500	11473	131,1	
		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	
	MANTECADA	712	Mantequilla	30	30	121	2,4	4,0	17,0	1,2	26,4	0,5	0,0	151,8	1000	6600	198,0	
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	43	41	14	0,3	0,2	2,8	1,6	6,4	8,6	0,6	0,1	500	3000	189,0	
APORTE TOTAL DEL MENÚ						934	28 34,0		36 33,0		119 128,0		624,6 546,2		17,7 8,8		489,7	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/LS)						943							790,0 610,0		7,0 3,0		235,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	23,5 47,1		26,2 36,6		117,9 153,2		UL= 900 UL= 2500		UL= 40 UL= 12		UL= 1900	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						69,2%	76,8%	38,5%	95,1%	68,0%	70,4%	54,2%	156,2% 54,6%		118,3% 437,8%		40,8%	



CAROLINA GIRALDO CORREA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AIMEY AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02129

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

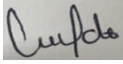
GRUPO ÉTNICO:

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAIORES 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 \$
						Calorias	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.	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0	
		889	Harina de plátano, sin pelar	5	5	17	0,2	0,1	3,9	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	500	8190	81,9	
		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	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
		329	Mango, maduro, pulpa	160	80	53	0,5	0,1	12,7	112,0	12,0	0,4	0,1	3,2	1000	2000	320	
	PAN FRANCÉS	82	Pan francés	30	30	67	3,0	0,1	18,5	0,0	23,1	1,7	11,2	0,0	60	300	150,0	
		958	Lenteña	15	15	49	3,5	0,1	8,5	0,0	10,5	1,4	0,0	4,1	1000	3000	45,0	
		251	Zanahoria, cruda	10	9	3	0,1	0,0	0,7	59,5	2,3	0,0	0,0	3,0	500	5000	100,0	
		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	
		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	
ALMUERZO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	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	
		543	Carne de res, molida	25	25	38	4,8	2,0	0,0	0,0	2,8	0,4	1,1	15,0	1000	1000	25,0	
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,2	0,0	3,2	1,0	0,0	0,0	2,2	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	0,0	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	
	ARROZ BLANCO	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	1400	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	6590	7,0	
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0	
		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	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,0	
REFRIGERIO DE LA TARDE	PAPA CRIOLLA FRITA	194	Papa criolla, con cáscara,	40	40	34	0,9	0,0	7,6	0,0	0,4	0,4	0,0	7,2	1000	3500	140,0	
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3	
	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO COHOMBRO Y TOMATE	252	Agua de hass, maduro,	30	30	51	0,4	4,9	1,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	1000	2300	69,0	
		209	Pepino cohombro, sin	35	26	3	0,1	0,0	0,5	0,5	13,4	0,2	0,0	0,5	1000	2462	86,2	
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	244	Tomate, pulpa	28	22	4	0,2	0,0	0,7	24,6	102,1	0,3	0,0	1,3	1000	1400	39,2	
		337	Tomate de árbol amarillo,	67	40	23	0,7	0,0	5,0	0,0	232,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	147,4	
	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	6,0	
		338	Melón, maduro, pulpa,	80	40	8	0,3	0,0	1,7	27,2	4,4	0,2	0,0	2,8	500	2600	208,0	
	SORBETE DE FREIJOA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0	
		301	Freiija, maduro, fruto	40	40	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1000	7000	280,0	
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		
909		Cucas	30	30	117	2,3	0,9	25,0	0,0	2,4	0,1	0,0	0,0	1000	2000	60,0		
DURAZNO EN TROZOS	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						918	33	34	125	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,1	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500				UL= 40
													400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						68,0%	98,9%	49,5%	90,6%	64,7%	74,0%	57,0%	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	


CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MIND06255


AMEY AYLÁ MEDINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MIND02129

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

(étnia _____)

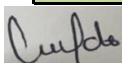
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

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)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$		
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio					
ALMUERZO	SORBETE DE MANGO	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
		329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,0	6,4	56,0	6,0	0,2	0,0	1,6	1000	2000	160,0		
		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		
	HUEVOS PERICOS	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	85,6	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	1400	7,0		
		150	Cebolla cabeza	4	4	1	0,1	0,0	0,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,2	1000	3500	14,0		
	AREPA DE MAÍZ 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	22,0		
		5	Arepa de maíz blanco, con	30	30	48	1,0	0,3	10,5	0,0	5,1	0,2	0,1	56,4	600	1500	75,0		
		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		
	CIRUELA EN TROZOS	294	Ciruela, maduro, pulpa	43	41	19	0,2	0,0	4,3	0,8	6,9	0,2	0,0	0,8	1000	2400	103,2		
		244	Tomate, pulpa	25	20	4	0,2	0,0	0,7	22,0	91,2	0,3	0,0	1,2	1000	1400	35,0		
	ENSALADA DE PEPINO - TOMATE Y CILANTRO	209	Pepino cohombro, sin	27	20	2	0,1	0,0	0,4	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	66,5		
		159	Cilantro, hojas	8	7	4	0,3	0,0	0,6	28,1	18,7	0,5	0,0	3,3	1000	1636	13,1		
		251	Zanahoria, cruda	35	30	11	0,2	0,0	2,5	208,3	8,0	0,1	0,1	10,4	500	1500	105,0		
	ZANAHORIA EN JULIANAS	159	Cilantro, hojas	4	4	2	0,2	0,0	0,3	14,0	9,4	0,3	0,0	1,7	1000	1636	6,5		
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0		
		150	Cebolla cabeza	4	4	1	0,1	0,0	0,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,2	1000	3500	14,0		
	ARROZ VERDE	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	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3		
		192	Papa común, sin cáscara,	50	40	37	0,8	0,0	8,4	0,0	1,6	0,4	0,0	4,4	1000	3400	170,0		
	PAPA SALADA	546	Carné de res, sobrebarbaga,	50	50	123	16,2	6,5	0,0	0,0	10,5	1,1	1,6	19,5	500	2300	230,0		
		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		
		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		
	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	7,0		
311		Gulupa, maduro, pulpa	50	40	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	1000	2000	100,0			
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			
JUGO DE GULUPA	347	Pera, maduro, pulpa	47	40	18	0,1	0,1	4,1	0,0	3,2	0,2	0,0	0,4	1000	4000	188,0			
	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			
	32	Galleta, de soda	30	30	124	2,9	2,1	23,3	0,0	11,4	2,0	0,2	283,2	500	2890	173,4			
REFRIGERIO DE LA TARDE	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	114	80	70	1,1	0,0	16,0	17,7	6,4	0,7	0,1	2,4	1000	1900	216,6		
	APORTE TOTAL DEL MENÚ						902	42	36	104	628,3	619,0	8,1	4,1	821,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.716,16		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						943	23,5	47,1	36,6	117,9	153,2	790,0	610,0	7,0	3,0			235,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40			UL= 12	UL= 1900
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						66,8%	123,6%	61,9%	94,7%	67,7%	61,5%	47,4%	157,1%	61,9%	53,9%			204,2%	68,4%



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AMEVE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02129

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

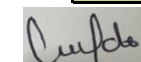
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 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	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCIÓN											
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio														
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	901	Avena nacional, crudo,	5	5	4	0.1	0.1	0.5	0.3	6.4	0.0	0.0	0.2	500	7000	70.0											
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4.8	4.8	4.8	142.5	180.0	0.5	0.0	63.0	1000	1800	270.0											
		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											
	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	6500	130.0											
		85	Pan molido	30	30	81	2.8	0.3	16.9	0.0	42.6	1.7	27.9	354.9	60	300	150.0											
ALMUERZO	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	146	80	39	0.5	0.1	9.0	6.4	12.8	0.4	0.2	2.4	500	600	175.2											
		234	Remolacha, sin cáscara	43	34	15	0.5	0.0	3.3	0.0	11.0	0.3	0.0	24.4	1000	1600	68.8											
		251	Zanahoria, cruda	47	40	15	0.3	0.0	3.4	279.7	10.8	0.2	0.2	14.0	500	1500	141.0											
	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA	150	Cebolla cabezona	6	6	1.9	0.1	0.0	0.4	0.0	3.6	0.0	0.0	0.2	1000	3500	21.0											
		175	Habichuela, cruda	20	18	6	0.4	0.0	1.0	3.1	10.8	0.2	0.0	1.1	1000	3000	60.0											
		251	Zanahoria, cruda	20	17	6	0.1	0.0	1.4	119.0	4.6	0.1	0.1	6.0	500	1500	60.0											
		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											
		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											
	MACARRONES A LA NAPOLITANA	374	Aceite, de soja	2	2	18	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	14.6											
		91	Pasta alimenticia	20	20	71	2.3	0.1	15.2	0.0	4.2	0.2	0.0	1.2	500	2600	104.0											
		244	Tomate, pulpa	7	6	1	0.1	0.0	0.2	6.2	25.5	0.1	0.0	0.3	1000	1400	9.8											
		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	10.4											
		374	Aceite, de soja	4	4	36	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	29.3											
	PLATANO COCINADO	225	Plátano harón, maduro	67	40	61	0.4	0.1	14.6	21.7	0.0	0.0	0.0	1.6	1000	1900	127.3											
		527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10.4	4.6	0.0	0.0	5.5	0.4	0.4	31.8	500	2800	352.8											
	PECHUGA DE POLLO APANADA	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	0.6	0.5	0.0	8.0	2.4	0.1	0.1	4.8	55	350	31.8											
		374	Aceite, de soja	4	4	36	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	29.3											
	JUGO DE FRESA	302	Fresa, maduro, fruto entero	43	41	14	0.3	0.2	2.8	1.6	8.6	0.6	0.1	0.8	500	3000	259.0											
		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											
	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	100	40	1	0.2	0.0	0.1	12.0	1.6	0.1	0.0	0.4	1000	1500	150.0											
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE MORA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4.8	4.8	4.8	142.5	180.0	0.5	0.0	63.0	1000	1800	270.0											
		339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0.4	0.0	5.9	0.0	17.0	0.7	0.0	0.4	1000	1000	45.0											
		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											
	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	2400	36											
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0.6	0.5	0.0	8.0	2.4	0.1	0.1	7.8	55	350	31.8											
		374	Aceite, de soja	5	5	45	0.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	36.6											
		688	Azúcar, blanco	4	4	16	0.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	7.0											
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0.2	0.0	2.8	95.4	9.7	0.1	0.1	2.0	1000	3000	174.0											
APORTE TOTAL DEL MENÚ						914	37		36		113		869.9		644.4		6.5		30.2		678.1							
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L1/L5)						943	34,0		33,0		128,0		790,0		610,0		7,0		3,0		235,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	23,5		47,1		26,2		36,6		117,9		153,2		UL= 900		UL= 2500		UL= 40		UL= 12		UL= 1900	
							400,0		1000,0		15,0		2,0		1200,0													
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67.7%	109.6%		54.9%		93.7%		66.9%		66.9%		51.5%		217.5%		64.4%		43.4%		1508.8%		56.5%	



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

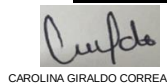
GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

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		
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio					
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
		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		
		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		
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	115	81	40	0,7	0,1	9,2	12,9	28,2	0,2	0,2	1,6	1000	3200	368,0		
		TOSTADA	114	Tostada	30	30	115	1,4	2,0	24,0	0,0	12,0	0,5	0,0	171,0	1000	2800	84,0	
			952	Garbanzo	15	15	53	2,9	0,8	8,4	0,0	22,5	1,0	0,0	4,5	1000	3214	48,2	
	CAZUELA DE GARBANZOS CON Y ZANAHORIA	251	Zanahoria, cruda	20	17	6	0,1	0,0	1,4	119,0	4,6	0,1	0,1	6,0	500	1500	60,0		
		244	Tomate, pulpa	8	6	1	0,1	0,0	0,2	7,0	29,2	0,1	0,0	0,4	1000	1400	11,2		
		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	2	2	1	0,1	0,0	0,1	0,0	4,7	0,1	0,0	0,8	1000	1636	3,3		
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			
ALMUERZO	ENSALADA TOMATE-PEPINO ARVEJA VERDE, LECHUGA Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	24	19	3	0,2	0,0	0,6	21,1	87,6	0,3	0,0	1,2	1000	1400	33,6		
		209	Pepino cohombro, sin	25	19	2	0,1	0,0	0,3	0,4	9,6	0,1	0,0	0,4	1000	2462	61,6		
		150	Cebolla cabezona	7	7	2	0,1	0,0	0,4	0,0	4,3	0,0	0,0	0,3	1000	3500	24,5		
		179	Lechuga común	10	6	0	0,0	0,0	0,1	0,6	2,4	0,0	0,0	0,3	60	350	58,3		
		139	Arveja 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		
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0		
		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		
		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		
	CHIPS DE ARRACACHA	135	Arracacha amarilla, sin	50	40	40	0,4	0,0	9,4	9,6	12,4	0,4	0,0	0,4	500	800	80,0		
		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		
REFRIGERIO DE LA TARDE	HAMBURGUESA 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	2,2	55	350	12,7		
		543	Carne de res, molida	25	25	38	4,8	2,0	0,0	0,0	2,8	0,4	1,1	15,0	1000	1000	25,0		
		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		
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	1400	7,0		
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,0	0,0	3,1	1,0	0,0	0,0	2,4	55	350	12,7		
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	47	Harina de trigo	1	1	3	0,1	0,8	0,7	0,0	0,6	0,2	0,0	0,0	1000	2400	2,4		
		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	14,6		
		357	Tomate de árbol amarillo,	67	40	23	0,7	0,0	5,0	232,0	0,0	1,4	0,0	0,4	500	1100	147,4		
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0		
		294	Ciruela, maduro, pulpa	43	41	19	0,2	0,0	4,3	0,8	6,9	0,2	0,0	0,8	1000	2400	103,2		
REFRIGERIO DE LA TARDE	MALTEADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0		
		901	Avana nacional, cruda,	10	10	8	0,2	0,2	0,8	1	12,8	0,2	0,2	0,6	500	7000	140,0		
		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		
	GALLETAS DULCES	33	Galleta, dulce	30	30	135	1,9	3,9	23,3	0,0	11,4	1,3	0,2	91,8	120	219	54,8		
		338	Melón, maduro, pulpa	160	80	16	0,6	0,0	3,4	54,4	8,8	0,3	0,1	5,6	1000	2600	416,0		
APORTE TOTAL DEL MENÚ						941	32	35	125	844,6	677,4	9,1	3,1	499,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$ 2.908,79				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L1/L5)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500			UL= 40	UL= 12	UL= 1900
							400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0								
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						69,7%	98,6%	49,4%	93,6%	66,9%	73,9%	56,9%	211,1%	67,7%			60,9%	152,8%	41,6%


CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255


AMEY E 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:	Servicio: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil
Nombre EAS:	FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)
	(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTIENDO NO. Y UNIDADES DE MEDIDA																	
MENÚ N° 14																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPR)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE FECLULA DE MAIZ	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		43	Harina de maiz blanco,	5	5	19	0,5	0,2	3,7	0,0	0,9	0,1	1,0	0,1	380	9500	125
		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
		542	Carne de res, magra	20	20	50	3,4	4,0	0,0	0,0	1,2	0,5	0,0	10,2	500	7000	280,0
	CARNE GUISADA	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
		244	Tomate, pulpa,	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	1400	7,0
		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	22,0
		332	Manzana, maduro, pulpa	95	121	51	0,2	12,1	0,0	12,9	0,2	0,0	1,0	1,0	1000	3500	332,5
	MANZANA PICADA PAN MOLDE	85	Pan molde	30	30	81	2,8	0,3	18,9	0,0	42,6	1,7	27,9	354,0	600	8390	419,5
		170	Espinaca, cruda	134	80	16	2,3	0,2	1,3	428,5	98,9	1,9	0,8	53,1	1000	2190	293,5
		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
		244	Tomate, pulpa,	4	3	1	0,0	0,0	0,1	3,5	14,6	0,0	0,0	0,2	260	4000	61,5
	TORTA DE ESPINACA	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	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	4,8	55	350	31,8
		91	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,1	15,2	0,0	4,2	0,2	0,0	1,2	500	2600	104,0
		244	Tomate, pulpa,	7	6	1	0,1	0,0	6,2	25,5	0,1	0,0	0,3	1000	1400	9,8	
ALMUERZO	ESPAGUETIS GUISADOS	153	Cebolla junca, tallos	2	1	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	0,0	900	6590	22,0
		249	Yuca, cruda	50	40	61	0,4	0,0	14,8	0,0	2,8	13,3	0,0	5,6	1200	1000	60,0
		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	22,0
	YUCA FRITA	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		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	4,8	6,0	0,0	0,0	2,1	1000	1800	9,0	
		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	5,2
	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	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
		301	Feijoa, maduro, fruto	54	41	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1000	7000	378,0
		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
		340	Naranja, zumo	50	40	16	0,3	0,1	3,5	0,8	13,2	0,5	0,2	0,8	500	1200	120,0
	NARANJA EN CASQUITOS	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		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
		298	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	2,8	0,4	0,0	34,0	1000	3200	256,0
		712	Mantecada	30	30	122	2,4	4,9	17,0	1,2	26,4	0,5	0,0	151,8	1000	6600	198,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA	302	Fresa, maduro, fruto entero	43	41	14	0,4	2,3	2,8	1,6	8,6	0,6	0,1	0,8	500	3000	258,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ		839	37		37		114		812,4	658,7	8,6	30,7	781,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.997,48
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L1 / L5)		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		69,6%	110,5%	55,4%	99,1%	70,8%	67,8%	52,0%	203,1%	65,1%	57,5%	1535,6%	65,1%		

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

CAROLINA GIRALDO CORREA

AMEYE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P.

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

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

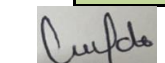
GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años y 11 meses

Sin pertenencia Étnica x

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 \$
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0	
	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	
		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	
	MOGOLLA	70	Mogolla	30	30	93	2,6	1,4	17,6	0,0	9,9	0,8	0,0	0,3	60	160	80,0	
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	115	81	24	0,4	0,1	5,5	189,2	19,3	0,2	0,2	4,0	1000	3000	345,0	
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA-AGUACATE Y TOMATE	179	Lechuga común	18	10	1	0,1	0,0	0,1	1,0	4,4	0,1	0,0	0,6	500	2280	82,1	
		253	Aguacate lorena, maduro,	20	12	17	0,2	1,6	0,6	0,4	1,2	0,0	0,0	0,7	1000	2300	46,0	
		244	Tomate, pulpa	18	14	3	0,1	0,0	0,5	15,8	65,7	0,2	0,0	0,9	1000	1400	25,2	
		124	Ahuyama	40	26	10	0,2	0,4	2,1	88,4	6,8	0,1	0,0	0,0	1000	800	32,0	
	TORTA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	139	Arveja verde, cruda	50	20	24	1,6	0,1	4,2	4,4	7,2	0,5	0,0	1,0	1000	3000	150,0	
		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	
		244	Tomate, pulpa	5	4	0	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	1400	7,0	
		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	
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0	
	ARROZ AL PIMENTÓN	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	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	
	PAPA AL VAPOR	191	Papa común, con cáscara,	40	40	34	0,8	0,0	7,7	0,0	28,0	0,2	0,0	2,4	500	1000	80,0	
		467	Bofe de res	56	50	42	8,4	0,9	0,0	0,0	6,6	3,8	0,0	99,0	1000	4000	224,0	
	BOFE DE RES EN SALSA CRIOLLA	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	1400	7,0	
		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 soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0	
	JUGO DE MARACUYA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,68	0,0	0,0	500	2915	291,5	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0	
MANGO EN PALITOS	329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,0	6,4	56,0	6,0	0,2	0,0	1,6	1000	2000	160,0		
YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	150	150	122	4,4	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,5	60,0	1000	2800	420,0		
REFRIGERIO DE LA TARDE		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	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	7,8	55	350	31,8	
		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	
		688	Azúcar, blanco	4	4	16	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	12,0	
	DURAZNO PICADO	300	Durazno, maduro, pulpa	95	81	44	0,8	0,1	10,1	38,0	7,3	0,5	0,0	0,8	250	1500	470,0	

APORTE TOTAL DEL MENÚ	895	35		33		111		788,8	569,8	9,1	2,3	311,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ S	3.325,
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	66.3%	103.2%	51.7%	86.9%	62.1%	65.6%	50.4%	197.2%	57.0%	61.0%	114.2%	26.0%		



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

GRUPO ÉTNICO :

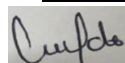
Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

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	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCIÓN
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA	339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0.4	0.0	5.9	0.0	17.0	0.7	0.0	0.0	1000	1000	45.0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4.8	4.8	4.8	142.5	180.0	0.5	0.0	63.0	1000	1800	270.0
		688	Azucar, blanco,	2	2	8	0.0	0.0	2.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	500	1500	6.0
	PAN BLANDITO	74	Pan blanco	30	30	99	2.0	1.0	20.5	0.0	26.4	0.9	0.3	162.3	60	300	150.0
		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	20.0
	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	1400	2.8
		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 soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.0
		329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0.2	0.0	6.4	56.0	6.0	0.2	0.0	1.6	500	1200	192.0
	ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA Y FRESA	170	Espinaca, cruda	34	20	4	0.6	0.0	0.3	108.7	25.1	0.5	0.2	13.5	1000	2190
179			Lechuga común	37	20	2	0.2	0.0	0.2	2.0	9.0	0.2	0.1	1.2	60	350	215.8
302		Fresa, maduro, fruto entero	5	5	2	0.0	0.0	0.3	0.2	1.1	0.1	0.0	0.1	500	3000	31.8	
ESPAGUETIS GUISADOS		93	Pasta alimenticia	20	20	68	2.0	0.1	14.9	0.0	5.0	0.8	0.0	1.2	500	2600	104.0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	1400	7.0
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.4	0.0	0.0	0.2	1000	2600	7.8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	22.0
BRÓCOLI COCINADO		146	Brócoli, crudo	100	40	14	1.6	0.1	1.5	30.0	42.4	0.4	0.0	13.2	500	2000	400.0
		228	Plátano hartón, verde,	62	40	64	0.5	0.1	15.2	42.7	3.2	0.2	0.0	10.5	500	1900	7.0
REFRIGERIO DE LA TARDE		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
	527		Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10.4	4.6	0.0	0.0	5.5	0.4	0.4	31.8	500	2800	352.8
	POLLO GUISADO	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 soya	3	3	27	0.0	3.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	900	6590	7.0
	JUGO DE FEIJOA	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0.0	0.0	0.1	4.4	18.2	0.1	0.0	0.2	1000	1400	7.0
		301	Feijoa, maduro, fruto	54	41	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.2	1000	7000	378.0
	PAPAYA PICADA	688	Azucar, 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	58	41	12	0.2	0.0	2.8	95.4	9.7	0.1	0.1	2.0	1000	3000	174.0
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4.8	4.8	4.8	142.5	180.0	0.5	0.0	63.0	1000	1800	270.0
	GALLETAS DULCE	33	Galleta, dulce	30	30	135	1.9	3.9	23.3	0.0	11.4	1.3	0.2	91.8	120	219	54.8
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	114	80	70	1.1	0.0	16.0	17.7	6.4	0.7	0.1	2.4	1000	1900	216.6

APORTE TOTAL DEL MENÚ	923	35		33		121		648,4	575,5	7,8	2,3	471,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.066,38
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	68.4%	102.8%	51.5%	88.7%	63.3%	71.9%	55.3%	162.1%	57.6%	52.0%	116.9%	39.3%		



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

(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

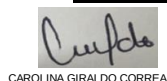
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAIORES DE 1 AÑO																		
MENÚ N° 17																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	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	
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
EFRIGERIO REFORZAC	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0	
		901	Avena nacional, crudo,	5	5	4	0,1	0,1	0,5	0,3	6,4	0,0	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	6,0	
	MOGOLLA	70	Mogolla,	30	30	93	2,6	1,4	19,0	0,0	9,9	0,8	0,0	0,3	60	160	80,0	
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	59,4	55	350	350,0	
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	95	81	51	0,2	0,1	12,1	0,0	12,9	0,2	0,0	1,6	1000	3500	332,5	
		948	Frijol rojo,	15	15	50	3,1	0,3	8,8	0,0	15,0	1,1	0,0	2,3	1000	3744	56,2	
	FRUJOLE	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,3	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	1400	7,0	
		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 soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6	
ALMUERZO	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO, ARVEJA VERDE Y TOMATE	252	Aguacate hass, maduro,	20	20	30	0,3	3,2	0,8	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1000	2300	46,0	
		209	Pepino cohombro, sin	27	20	2	0,1	0,0	0,3	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	66,5	
		244	Tomate, pulpa	13	10	2	0,1	0,0	0,3	11,4	47,4	0,2	0,0	0,6	1000	1400	18,2	
	ARROZ CON ZANAHORIA	139	Arveja verde, cruda	25	10	8	0,8	0,0	2,1	2,2	3,6	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75,0	
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0	
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2800	5,2	
	PAPAS A LA FRANCESA	251	Zanahoria, cruda	24	20	7	0,1	0,0	1,7	6,5	0,1	0,1	142,8	7,1	500	5000	240,0	
		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	22,0	
		191	Papa común, con cáscara,	40	40	34	0,2	0,0	7,7	0,0	28,0	0,2	0,0	2,4	500	1000	80,0	
	CARNE DE RES MOLIDA	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	
543		Carne de res, molida	25	25	38	4,8	2,0	0,0	0,0	2,8	0,4	1,1	15,0	1000	1000	25,0		
153		Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4		
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE MORA	374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6		
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	1000	1400	4,2	
		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	
	MELÓN 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	6,0	
		338	Melón, maduro, pulpa	80	40	8	0,3	0,0	1,7	0,0	17,0	0,7	0,0	2,8	1000	2600	208,0	
		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	
	CASQUITOS DE MANDARINA	PAN BLANCO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	21,0	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
		327	Mandarina, zumo	115	81	40	0,7	0,1	9,2	12,9	28,2	0,2	0,2	1,6	1000	3200	368,0	

APORTE TOTAL DEL MENÚ		918	34		36		119		286,0	641,8	7,5	146,3	601,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.853,08
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ/LS)		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		68.0%	100.6%	50.4%	95.0%	67.9%	70.2%	54.0%	74.0%	64.2%	50.1%	7316.9%	50.1%		



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



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

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

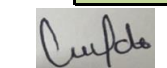
GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años y 11 meses

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

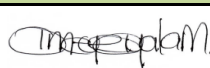
ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																	
MENÚ N° 18																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCIÓN
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MARACUYA	333	Maracujá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,7	0,0	2,4	500	2915	291,5
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		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	0,0	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
		114	Tostada	30	30	120	1,4	1,5	24,0	0,0	12,0	0,5	0,0	171,0	1000	2800	84,0
ALMUERZO	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	100	40	1	0,1	0,0	0,1	12,0	1,5	0,1	0,0	0,4	1000	1500	150,0
	VERDURAS SALTEADAS (APIO, CALABAZA, PIMENTON Y ZANAHORIA)	134	Apio, tallo, crudo	30	15	2	0,1	0,0	0,4	0,0	6,3	0,1	0,0	12,0	1000	2400	72,0
		147	Calabaza, sin cáscara,	30	27	6	0,2	0,0	1,6	0,0	4,7	0,1	0,0	0,0	1000	1500	45,0
		251	Zanahoria, cruda	42	36	13	0,2	0,0	3,2	249,9	9,6	0,1	0,1	12,5	500	1500	126,0
		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
		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
	TORNILLOS EN SALSA DE TOMATE NATURAL	93	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,5	15,2	0,0	4,2	0,2	0,0	1,2	500	2600	104,0
		244	Tomate, pulpa	7	3	1	0,0	0,0	0,2	6,2	25,5	0,1	0,0	0,2	1000	1400	9,8
		153	Cebolla junca, tallos	2	4	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,6	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	0,0	900	6590	22,0
		225	Plátano hartón, maduro,	68	41	62	0,4	0,2	14,8	22,0	0,0	0,0	0,0	1,6	500	1900	258,4
	PLATANO COCINADO	453	Tilapia, filete, cruda	60,0	50	92	7,2	7,4	0,0	0,0	29,0	4,1	0,0	0,0	500	19000	2280,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	1400	7,0
		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 soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
		321	Lulo, maduro, pulpa	67	40	15	0,4	0,1	0,0	3,3	14,8	10	0,2	0,0	1000	2000	134,0
	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
		302	Fresa, maduro, fruto entero	42	40	14	0,3	0,2	2,7	1,6	8,4	0,6	0,1	0,8	500	3000	252,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	FRESAS PICADAS	649	Yogurt entero, con dulce	150	150	24	0,9	0,9	3,4	16,5	26,7	0,1	0,1	60,0	1000	2800	420,0
		47	Harina de trigo	30	30	139	5,0	0,3	29,2	0,0	8,8	0,7	0,8	0,6	1000	2400	72
	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	150,0
		675	Huevo de gallina	20	18	27	2,2	1,9	0,1	0,0	9,5	0,3	0,3	25,0	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	6590	7,0
			Polyo de hornear	1										0,0	500	6000	5,0
			Esencia de vainilla	1										0,0	0	0	0,0
	CIRIEJA EN TROZOS	293	Ciruela, maduro, pulpa	80	80	72	0,2	1,4	14,7	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	192

APORTE TOTAL DEL MENÚ		870	31		33		114		527,6	450,8	12,3	2,2	446,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	#DIV/0!
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/LS)		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		64,4%	91,3%	45,7%	87,0%	62,1%	67,6%	52,0%	131,9%	45,1%	82,2%	110,8%	37,2%		



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

(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO :

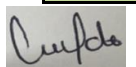
Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO																	
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 \$
						Calorias	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	70,0
		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
		632	Leche de vaca, entera.	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
	HUEVO EN TORTILLA	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,0	0,4	59,4	28,7	0,9	0,7	66,0	55	350	356,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
		PAN DULCE	77	Pan, coco	25	25	80	2,2	0,7	14,7	0,0	7,8	0,8	0,3	0,0	60	300
PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	95	81	35	0,2	0,0	7,1	10,7	6,5	0,3	0,1	0,8	1000	4000	380,0	
ALMUERZO	TORTA DE CALABAZA	147	Calabaza, sin cáscara.	45	41	9	0,3	0,0	1,8	0,0	5,3	0,1	0,0	0,0	1000	1500	67,5
		675	Huevo de gallina	5	5	6	0,1	0,0	0,0	15,9	2,4	0,1	0,1	4,8	55	350	31,8
		47	Harina de trigo	2	2	5	0,2	0,0	1,5	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	1000	2400	4,8
	ARROZ BLANCO	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
		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
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
	CORAZÓN DE 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	22,0
		555	Corazón de pollo	50	50	76	10,2	3,0	0,8	0,0	11,5	0,9	3,3	37,0	500	3500	350,0
		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
	ENSALADA DE (TOMATE PICADO EN CUADROS CON ZANAHORIA RAYADA)	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	5	4	1	0,0	0,0	3,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	1400	7,0
		251	Zanahoria, cruda	23	20	7	0,1	0,0	1,6	136,0	5,3	0,1	0,1	4,2	500	1500	69,0
	PAPA EN CASQUITOS	244	Tomate, pulpa	25	20	4	0,2	0,1	0,0	22,0	91,2	0,3	0,0	1,2	1000	1400	35,0
		191	Papa común, con cáscara.	40	40	34	0,8	0,0	7,7	0,0	28,0	0,2	0,0	2,4	500	1000	80,0
		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
	JUGO DE MARACUYA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,7	0,0	2,4	500	2915	291,5
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
		329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,1	6,4	56,5	6,0	0,2	0,1	1,6	500	1200	192,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE FRESA	302	Fresa, maduro, fruto entero	42	40	14	0,0	0,0	2,8	1,6	8,4	0,6	0,1	0,8	500	3000	252,0
		632	Leche de vaca, entera.	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		32	Galletita, de soda	30	30	124	2,9	2,1	23,3	0,0	11,4	2,0	0,2	283,2	320	2890	270,9
PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	80	40	24	0,2	0,1	7,1	95,4	19,3	0,2	0,2	2,0	1000	3000	240,0	

APORTE TOTAL DEL MENÚ		926	37		34		116		756,1	619,9	8,7	5,5	533,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.533,71
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		68,6%	108,1%	54,1%	91,3%	65,2%	68,5%	52,7%	189,0%	62,0%	58,3%	277,4%	44,5%		


CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MIND06255


AMEVE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MIND02129

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

(étnia _____)

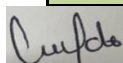
GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

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								
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE PLATANO	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0
		888	Harina de plátano	5	5	18	0,1	0,0	4,4	0,0	0,6	0,7	0,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0
		45	Harina de maíz, extra tostada	30	30	112	3,0	1,0	22,8	0,0	6,6	1,2	1,0	126,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALMUERZO	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	100	80	32	0,6	0,2	7,0	2,0	26,4	1,0	0,4	1,6
		250	Zanahoria, cruda	24	20	8	0,3	0,0	1,7	289,0	5,5	0,1	0,1	7,0
		170	Espinaca, cruda	34	20	4	0,6	0,0	0,3	108,7	25,1	0,5	0,2	13,2
	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y MANGO	329	Mango, maduro, pulpa	20	10	7	0,1	0,0	1,6	14,0	1,5	0,1	0,0	0,4
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	18,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4
		139	Aveja verde, cruda	50	20	24	1,6	0,1	4,2	0,0	7,2	0,5	0,0	1,0
	ARROZ CON ARVEJA Y PIMENTÓN	153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1
		215	Pimentón rojo	24	20	7	0,4	0,1	1,1	159,1	48,3	0,8	0,0	0,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	CHIPS DE ARRACACHA	135	Arracacha amarilla, sin	50	40	40	0,4	0,0	9,4	9,6	12,4	0,4	0,0	0,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		542	Carne de res, magra	50	50	125	8,6	10,0	0,0	0,0	3,0	1,4	0,0	25,5
	CARNE A LA CRIOLLA	153	Cebolla junca, tallos	5	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	0,0	18,2	0,1	0,0	0,2
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	357	Tomate de árbol amarillo,	67	40	23	0,7	0,0	5,0	232,0	0,0	1,4	0,0	0,4
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		332	Manzana, maduro, pulpa	47	40	25	0,1	0,1	6,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8
	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	0,0	180,0	0,5	0,0	63,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		298	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	2,8	0,4	0,0	34,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldré, homeado	30	30	111	0,7	0,6	25,7	5,1	4,2	0,7	0,0	92,1
	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	100	40	1	0,2	0,0	0,1	12,0	1,5	0,1	0,0	0,4

APORTE TOTAL DEL MENÚ						958	32	37	124	1059,4	650,5	10,5	2,7	617,7
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2	UL= 900	UL= 2500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						71,0%	95,2%	47,7%	98,8%	70,6%	73,7%	56,7%	264,8%	65,1%
							47,7%	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 40	UL= 12	UL= 1900
							400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0			
							264,8%	65,1%	69,7%	133,9%	51,5%	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$		\$ 3.128,74



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

(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

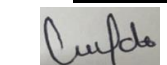
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 21															
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									
						Calorias	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 MORA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000
		339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0,4	0,0	5,9	0,0	17,0	0,7	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
	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
		85	Pan molde	30	30	60	2,8	1,3	16,9	0,0	43,0	1,7	3,0	354,9	60
		332	Manzana, maduro, pulpa	47	40	25	0,1	0,2	6,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000
ALMUERZO	PEPINO GUISADO CON ARVEJA VERDE	213	Pepino relleno	50	45	9	0,3	0,4	1,2	1,4	3,2	0,8	0,0	1,8	1000
		139	Arveja verde, cruda	88	35	42	2,9	0,2	7,4	7,7	12,6	0,8	0,6	1,8	1000
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	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
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	3,0	0,2	0,4	0,4	1000
		150	Cebolla cabezona	4	4	1	0,1	0,0	0,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,2	1000
	ARROZ VERDE	170	Espinaca, cruda	5	3	1	0,1	0,0	0,0	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000
		374	Aceite, de soja	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		228	Plátano hartón, verde,	62	40	64	0,5	0,2	15,2	43,0	3,0	0,2	0,0	10,5	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
		583	Molleja de pollo guisadas	50	50	57	9,1	2,1	0,3	32,5	4,0	1,8	1,5	34,5	500
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,2	1000
	MOLLEJAS DE POLLO GUISADAS	244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,0	18,0	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
		311	Gulupa, maduro, pulpa	50	40	29	0,4	0,0	6,8	0,0	4,0	0,2	0,0	2,8	500
	JUGO DE GULUPA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
		343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,8	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000
		624	Kumis entero con dulce	150	150	134	4,4	3,8	20,4	94,5	169,5	0,2	0,5	69,0	1000
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	47	Huevo de tripa	15	15	52	1,9	2,0	10,9	0,0	8,0	0,2	0,4	0,3	1000
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	2,4	0,1	0,1	7,8	55	350
		374	Aceite, de soja	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
	AREPUELA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
			Esencia de Vainilla	1										0,0	1000
			Polyo de hornear	1										0,0	500
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	95	80	35	0,2	0,3	8,3	0,0	6,5	3,2	8,0	0,8	1000

APORTE TOTAL DEL MENÚ						907	34	34	130	462,4	614,6	11,1	15,2	740,5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.289,19
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	400,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						67,2%	100,0%	50,1%	90,6%	64,7%	76,8%	59,1%	115,6%	61,5%		



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

(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

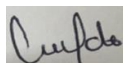
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 22															
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
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000
		37	Avena nacional, crudo,	5	5	19	0,9	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500
		688	Azúcar blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	480	Carne de cerdo, lomo	20	20	28	5,4	2,0	0,0	0,0	2,0	0,1	0,0	10,6	500
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		45	Harina de maíz, extra tostada	30	30	112	3,0	1,0	22,8	0,0	6,6	1,2	1,0	126,0	500
	AREPA	374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		302	Fresa, maduro, fruto entero	85	81	26	0,6	0,4	5,6	3,2	17,0	1,1	0,2	1,6	1000
ALMUERZO	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA-ZANAHORIA-CEBOLLA)	234	Remolacha, sin cáscara, cruda	43	34	15	0,5	0,0	3,3	0,0	11,0	0,3	0,0	24,4	1000
		251	Zanahoria, cruda	47	40	15	0,3	0,0	3,4	279,7	10,8	0,2	0,2	14,0	500
	YUCA FRITA	150	Cebolla cabezona	6	6	1,9	0,1	0,0	0,4	0,0	3,6	0,0	0,0	0,2	1000
		249	Yuca, cruda	50	40	61	0,4	0,0	14,8	0,4	2,8	0,3	0,0	5,6	1000
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000
		91	Pasta alimenticia	5	5	17	0,8	0,0	3,8	0,0	1,1	0,1	0,0	0,3	500
	CARNE A LA CRIOLLA	374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
		542	Carne de res, magra	50	50	125	8,6	10,0	0,0	3,0	1,4	0,0	25,5	500	7000
		153	Cebolla tunca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	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 soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900
	JUGO DE FEJOA	301	Fejoa, maduro, fruto	54	41	9	0,7	0,0	1,9	0,0	16,8	0,8	0,3	1,2	1000
		688	Azúcar blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	74	41	20	0,2	0,0	4,6	3,3	6,5	0,2	0,1	1,2	500
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000
REFRIGERIO DE LA TARDE	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldré, homeado	30	30	111	0,7	0,6	25,7	5,1	4,2	0,7	0,0	92,1	55
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	160	80	15	0,6	0,0	3,4	54,4	8,8	0,3	0,1	5,6	1500

APORTE TOTAL DEL MENÚ		949	34		38		122		635,4	481,3	8,2	2,1	435,5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.283,51
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/LS)		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		70.3%	99.2%	49.7%	101.7%	72.6%	72.5%	55.8%	158.9%	48.1%	54.7%	106.6%	36.3%		



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

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

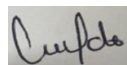
GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años y 11 meses

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 gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA \$	COSTO PORCIÓN \$
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO	632	Leche de vaca, entera	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	88,0	26,0	0,8	0,7	66,0	55	350	350,0
		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
	TOSTADA	114	Tostada	30	30	115	1,4	2,0	24,0	0,0	12,0	0,5	0,0	171,0	1000	2800	84,0
	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	100	80	32	0,6	0,2	7,0	2,0	26,0	1,0	0,4	1,6	1000	1860	186,0
ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS (CALABAZA, ZANAHORIA, 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	51,0
		251	Zanahoria, cruda	36	31	11	0,2	0,0	2,6	214,0	8,0	0,1	0,1	10,7	500	1500	108,0
		215	Pimentón rojo	24	20	7	0,4	0,1	1,1	159,0	48,0	0,8	0,0	0,8	1000	2500	60,0
		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	7,0
		91	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,1	15,2	0,0	4,0	0,2	0,0	1,2	500	2600	104,0
	ESPAGUETIS GUISADOS	153	Cebolla tunca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		244	Tomate, pulpa	5	5	1	0,0	0,0	0,2	5,0	22,0	0,1	0,0	0,3	1000	1400	7,0
		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	7,0
		192	Papa común, sin cáscara	50	40	37	0,8	0,0	8,4	0,0	2,0	0,4	0,0	4,4	1000	3400	170,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000,0	4000	20,0
	PAPA CHALECA	153	Cebolla tunca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		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
		527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	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
		321	Lulo, maduro, pulpa	67	40	15	0,4	0,1	3,3	14,8	4,0	0,2	0,0	1,2	1000	2000	134,0
	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
		343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,8	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	174,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	PAPAYA EN TROZOS	632	Leche de vaca, entera	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		298	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	3,0	0,4	0,0	34,0	1000	3200	256,0
	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	500,0	1500	6,0
		47	Harina de trigo	30	30	104	3,6	1,8	22,0	0,0	6,6	0,6	0,8	0,6	1000	2400	72,0
	TORTA DE HARINA 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	3,0
		675	Huevo de gallina	20	18	27	2,2	1,9	0,1	0,0	9,5	0,3	0,3	25,0	55	350	127,3
		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
			Polvo de hornear	1										0,0	500	6000	12,0
			Esencia de vainilla	1										0,0	0	0	0,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana roja (fruta entera)	47	40	25	0,1	0,1	7,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000	3500	164,5

APORTE TOTAL DEL MENÚ		935	39		39		116		935,6	575,5	7,1	2,8	478,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.080,95
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		69,2%	114,8%	57,5%	103,6%	74,0%	68,9%	53,0%	233,9%	57,6%	47,2%	137,8%	39,8%		



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AMEYLE AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02129

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

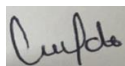
GRUPO ÉTNICO :

Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAIORES DE 1 AÑO																	
MENÚ N° 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 \$	
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg				Sodio mg
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE FRESA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	143,0	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		302	Fresa, maduro, fruto entero	43	41	14	0,3	0,2	2,8	1,6	8,6	0,6	0,1	0,8	500	3000	258,0
	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	
	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,0	117,0	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130,0	
	85	Pan molde	30	30	60	2,8	0,3	16,9	0,0	42,6	1,7	27,9	354,9	60	300	150,0	
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	58	41	20	0,4	0,0	4,6	6,0	14,0	0,1	0,1	0,8	1000	3200	185,6
ALMUERZO	LENTEJAS GUIADAS	958	Lenteja	15	15	49	3,5	0,1	8,5	0,0	11,0	1,4	0,0	4,1	1000	3000	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	4000	20,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	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	6590	22,0	
	RODAJAS DE TOMATE	244	Tomate, pulpa	63	50	9	0,5	0,1	1,7	55,0	230,0	0,8	0,0	3,0	1000	1400	88,2
	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0	
REFRIGERIO DE LA TARDE	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA VERDE	150	Cebolla cabeza	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
		251	Zanahoria, cruda	24	20	8	0,1	0,0	1,7	143,0	6,0	0,1	0,1	7,1	500	1500	72,0
	139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0,8	0,0	2,1	2,0	4,0	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75,0	
	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	
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	225	Plátano banón, maduro	68	41	62	0,4	0,1	14,8	22,0	0,0	0,0	0,0	1,6	500	1900	258,4
	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	
	543	Carne de res, molida	25	25	38	4,8	2,0	0,0	0,0	2,8	0,4	1,1	15,0	1000	1000	25,0	
	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	
	244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	1000	1400	4,2	
	675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,2	0,0	3,0	1,0	0,0	0,0	2,2	55	350	12,7	
374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	14,6		
REFRIGERIO DE LA TARDE	JUGO DE MORA	339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0,4	0,0	5,9	0,0	17,0	0,7	0,0	0,4	1000	1000	45,0
		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
	PATILLA EN TROZOS	346	Patilla, maduro, pulpa	100	40	1	0,2	0,0	0,1	12,0	1,6	0,1	0,0	0,4	1000	1500	150,0
	QUESO DOBLECREMA	640	Queso doble crema	30	30	80	7,0	5,6	1,8	28,8	122,0	0,2	0,9	142,5	1000	6500	195,0
	GALLETA DULCE	33	Galleta, dulce	30	30	135	1,9	3,9	23,3	0,0	11,4	1,3	0,2	91,8	120	219	54,8
	CIRUELA	293	Ciruela, maduro, pulpa	80	80	75	0,2	1,4	14,7	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	192,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ						922	33	35	124	440,0	803,4	8,5	31,4	878,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 2.391,58
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LJ/LS)						943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						1350	33,8	67,5	37,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						68,3%	99,0%	49,6%	93,1%	66,5%	73,7%	110,0%	80,3%	56,7%	1570,5%	73,2%



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.

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

(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO :

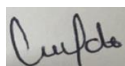
Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAIORES DE 1 AÑO																		
MENÚ N° 25																		
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 \$
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
ALMUERZO	SORBETE DE MARACUYA	632	Leche de vaca, entera.	150	150	81	4,8	4,8	4,8	143,0	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0	
		333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,0	4,8	70,0	3,6	0,7	0,0	2,4	500	2915	291,5	
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0	
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,0	27,0	0,9	0,7	59,4	55	350	356,4	
		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	36,6	
	PAN FRANCES	82	Pan francés	30	30	67	3,0	0,0	18,5	0,0	23,0	1,7	11,2	0,0	60	300	150,0	
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,0	6,4	58,0	6,0	0,2	0,0	1,6	1000	1600	128,0	
	AJIACO (PAPA COMÚN, PAPA CRIOLLA, MAZORCA, ARRACACHA Y GUASCAS)	192	Papa común, sin cáscara	17	14	13	0,3	0,0	2,9	0,0	0,5	0,1	0,0	1,5	1000	3400	57,8	
		193	Papa criolla, con cáscara	13	13	9	0,2	0,0	2,0	0,0	1,0	0,1	0,1	2,3	1000	3500	45,5	
		135	Arracacha amarilla, sin	18	14	14	0,1	0,0	3,4	3,0	4,0	0,1	0,0	0,1	500	800	28,8	
		68	Mazorca	17	10	14	0,5	0,0	2,8	0,2	1,2	0,1	0,0	3,6	1000	2300	39,1	
		171	Guascas, hojas	4	1	1	0,0	0,0	0,1	4,0	3,0	0,1	0,0	0,0	1000	6000	24,0	
		527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8	
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3	
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,0	16,0	0,0	3,0	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0	
		150	Cebolla cabezona	2	1,9	0,6	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0	
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,0	
	ENSALADA DE , TOMATE, PEPINO Y AGUACATE	253	Aguacate, buena, maduro	45	27	39	0,4	2,6	1,2	2,0	3,0	0,1	0,0	1,6	1000	2300	103,5	
	244	Tomate, pulpa	45	36	6	0,3	0,0	1,2	40,0	164,0	0,5	0,0	2,2	1000	1400	63,0		
	209	Peperino, cabezona, sin	25	19	2	0,1	0,0	0,3	0,4	9,6	0,1	0,0	0,4	1000	2462	61,6		
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	357	Tomate de árbol amarillo	67	40	23	0,7	0,0	5,0	239,0	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	147,4		
688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0		
CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	58	41	20	0,4	0,0	4,6	6,4	14,2	0,1	0,1	0,8	1000	3200	185,6		
REFRIGERIO DE LA TARDE	MALTEADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera.	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0	
		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	50,0	
		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	
	PAN BLANCO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	21,0	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0	
	MIX DE MANZANA Y PAPAYA	332	Manzana, maduro, pulpa	47	40	23	0,1	0,0	6,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000	3500	164,5	
	343	Papaya, maduro, pulpa	57	40	12	0,2	0,0	2,7	93,8	9,6	0,1	0,1	2,0	1000	3000	171,0		

APORTE TOTAL DEL MENÚ										COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ \$	\$ 3.200,31
933	37	36	116	892,3	685,0	7,7	13,5	400,2			
943	34,0	33,0	128,0	790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
	23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900
	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ											
69,1%	109,7%	54,9%	97,3%	69,5%	68,6%	52,8%	223,1%	68,5%	51,2%	672,7%	33,4%



CAROLINA GIRALDO CORREA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AIMEY AYALA MEDINA

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02129

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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