Comité Técnico de Seguimiento al Contrato de Aportes 20003252025

BIENESTAR FAMILIAR

Resguardo Indígena Iroka

Agenda

1.Realizar lectura y seguimiento a los compromisos del acta anterior
2.Realizar seguimiento a las obligaciones contractuales según corresponda, analizándolas de manera independiente, así como realizar un análisis integral de la ejecución contractual. Se verificarán para cada una de las obligaciones las evidencias y soportes de las actividades realizadas para su cumplimiento.
3.Revisar, validar y hacer seguimiento a la contratación del talento humano, acordes con los perfiles establecidos para la prestación del servicio y que la contratación del mismo se realice bajo las normas laborales vigentes. (presentar talento humano con los perfiles contratados y evidencia de sus estudios para cumplir con el perfil).
4.Realizar el seguimiento al cumplimiento de las atenciones de las niñas, los niños y las mujeres gestantes en el marco de la Política de estado para el desarrollo Integral a la primera infancia De Cero a Siempre, y del contrato de aporte o convenio respectivo; se debe anexar tanto en la presentación como en el acta del Comité Técnico Operativo evidencias fotográficas, que den cuenta del trabajo realizado.(seguimiento nutricional, formación a padres y/o cuidadores, colección de libros, crecimiento y desarrollo, vacunas, afiliación a salud, etc).
5.Revisar y hacer seguimiento al uso de la dotación (presentar inventario de dotación y estado en que se encuentra la dotación será anexo del acta)
6.Realizar el seguimiento a la identificación de casos especiales, priorización de la población atendida y realizar seguimiento a los casos de ausencia prolongada para otorgar un nuevo plazo de reintegro o reubicación. (niños y niñas con extra-edad, discapacidad etc).

Agenda

7.Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).
8.Revisar, aprobar y hacer seguimiento al plan de formación a familias o cuidadores, de acuerdo con los resultados y análisis de la caracterización y el diagnóstico situacional.
9.Aprobar y hacer seguimiento al plan de cualificación del talento humano ajustado luego de la caracterización.
10.Realizar seguimiento y aprobar adecuaciones en los ciclos de menús y Buenas Prácticas de Manufactura, acordes con los usos, costumbres y contextos de la población atendida, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos de la modalidad y las condiciones de calidad.
11.Realizar seguimiento presupuestal a la ejecución del contrato
12.Realizar el seguimiento de los eventos que afecten la permanencia o atención de las niñas, los niños y las mujeres gestantes.
13.Realizar seguimiento a los casos identificados y reportados por presunta amenaza, vulneración o inobservancia de derechos de las niñas, los niños y las mujeres gestantes.
14.Realizar el seguimiento de situaciones que afecten la permanencia de los agentes educativos que transitaron a la nueva modalidad y/o servicio, concertar las acciones a implementar en estos casos.

Agenda

15.Realizar seguimiento a los casos identificados y reportados por desnutrición aguda y riesgo de desnutrición (remisiones al sector salud, acciones realizadas, plan de acción dentro del servicio, actividades pedagógicas realizadas).

16.Ejercer control sobre el avance del contrato de acuerdo con el cronograma de ejecución aprobado. El supervisor o interventoría, según sea el caso, exigirá al contratista el **cronograma de acciones con fechas previamente programadas**, controlando en forma permanente el avance de este.

17.Realizar seguimiento a los presuntos incumplimientos evidenciados en el marco de las verificaciones en sitio o remoto a las unidades de servicio y entidades administrativas del servicio y/o actuaciones administrativas que se hayan dado a lugar.

18.Desarrollo

Lectura y seguimiento a los compromisos del acta anterior

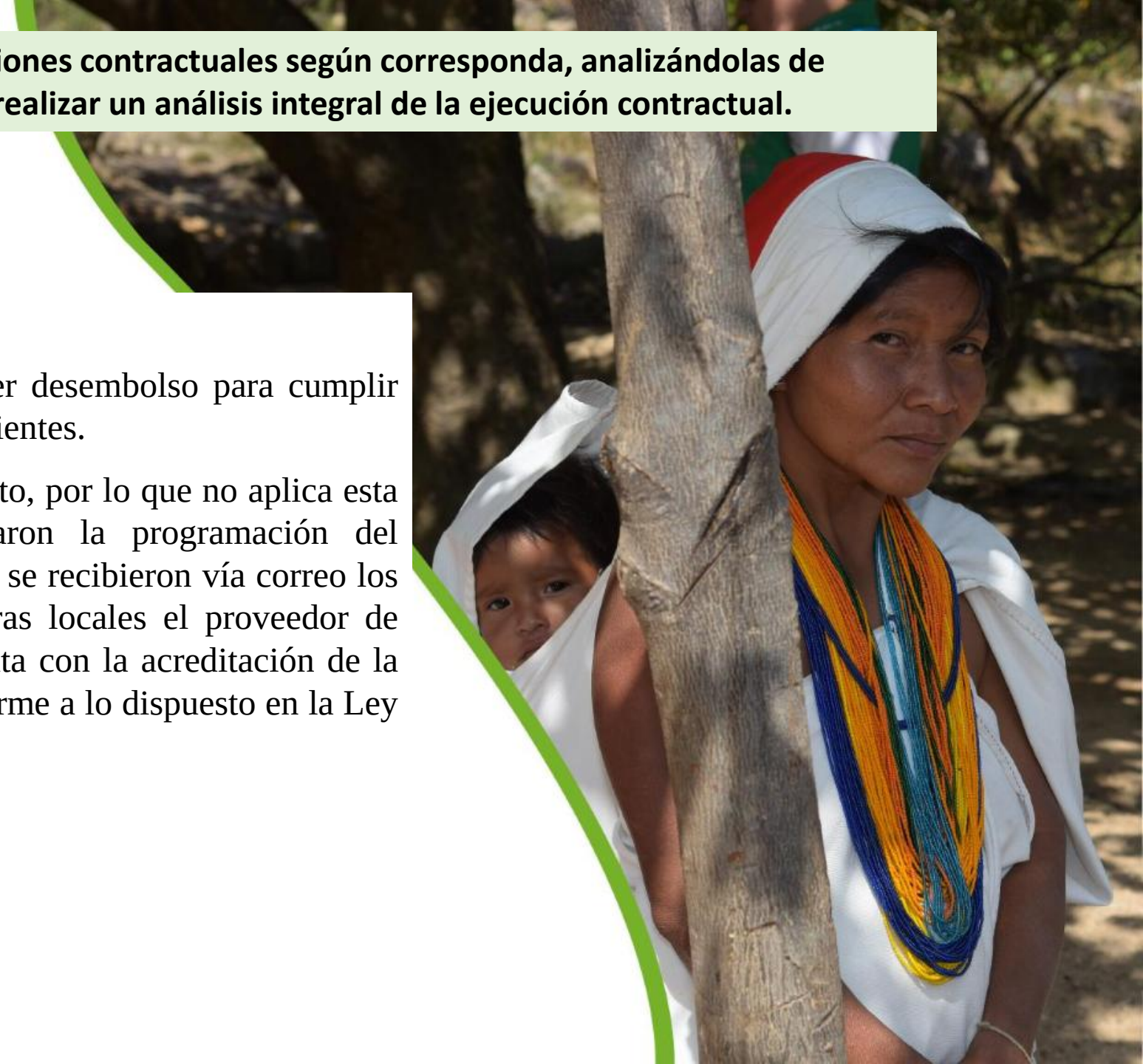


Se hace la lectura del acta anterior con fecha de 22 de abril del 2025 donde se presentaron y aprobaron los siguientes puntos:

- Fecha de suscripción del contrato 10/04/2025
- Fecha del acta de inicio del contrato: 11/04/2025
- Fecha de inicio de la atención directa: 21/04/2025
- Se aprobó el periodo de alistamiento del 14 al 18/04/2025
- Se aprobó el cronograma de atención y de GET.
- Se aprobó el talento humano propuesto por el resguardo indígena Iroka.
- Se aprobó el presupuesto para iniciar su ejecución.
- La supervisora aprueba el plan de cualificación y el plan acción del "Protocolo de actuaciones ante alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en los servicios de atención a la Primera Infancia del ICBF" entregado por el resguardo.
- Se prueba el plan de formación del talento humano y de formación familias o cuidadores.
- Se validó el proceso de selección de proveedores.
- Se aprobó el plan de saneamiento básico, documentos de acciones de educación alimentaria y nutricional, protocolo de atención de ETAS, punto de entrega de los Alimentos de Alto Valor Nutricional

PÚBLICA

Realizar seguimiento a las obligaciones contractuales según corresponda, analizándolas de manera independiente, así como realizar un análisis integral de la ejecución contractual.



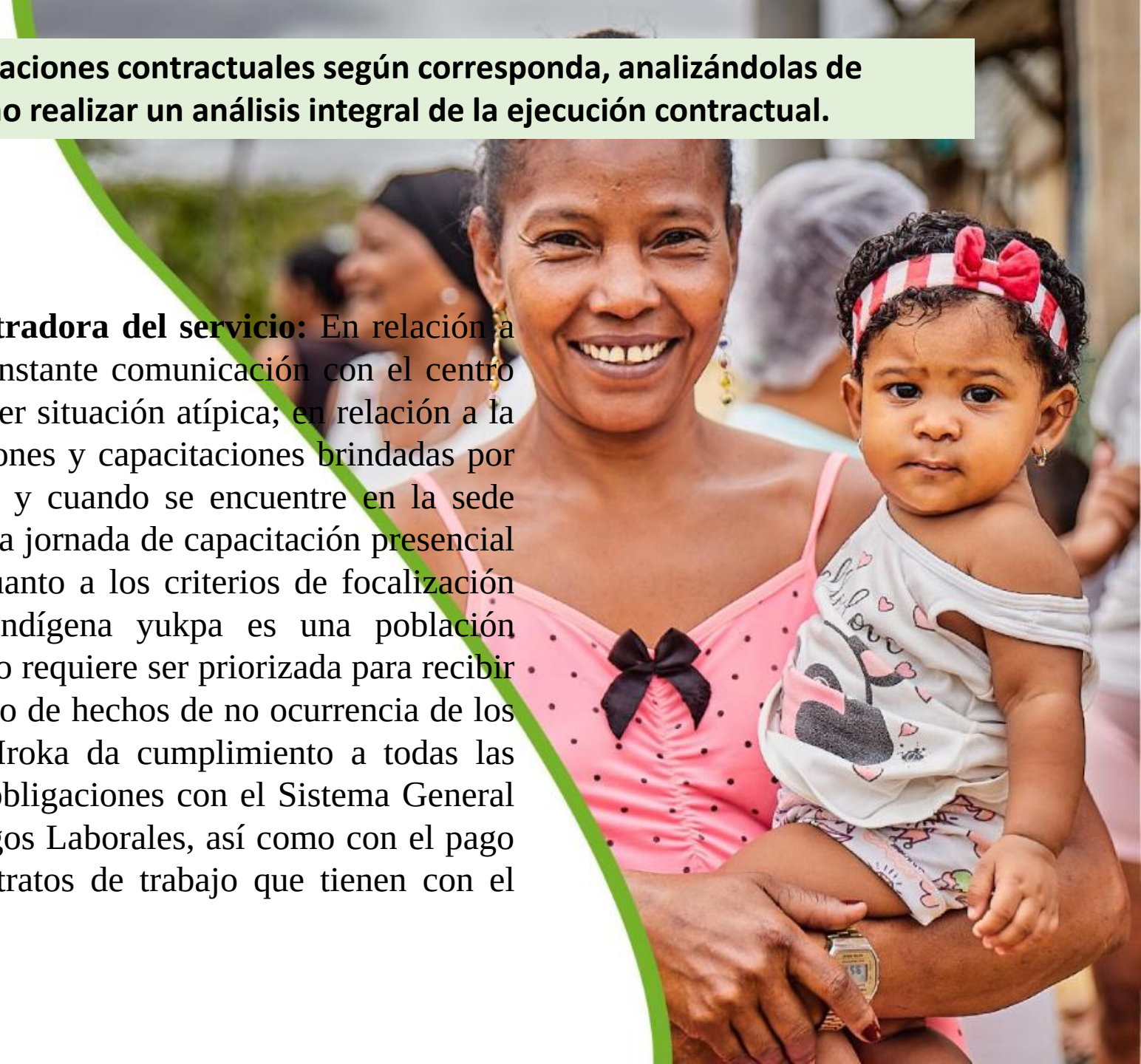
En cuanto a las obligaciones del ICBF.

Hasta la fecha solo se ha recibido un primer desembolso para cumplir con las obligaciones contractuales correspondientes.

La entidad no cuenta con contrato de comodato, por lo que no aplica esta obligación. Desde el centro zonal realizaron la programación del Alimento de Alto Valor Nutricional. También se recibieron vía correo los formatos de AAVN. En cuanto a las compras locales el proveedor de alimento que le suministra al resguardo cuenta con la acreditación de la secretaría departamental de agricultura, conforme a lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021.

PÚBLICA

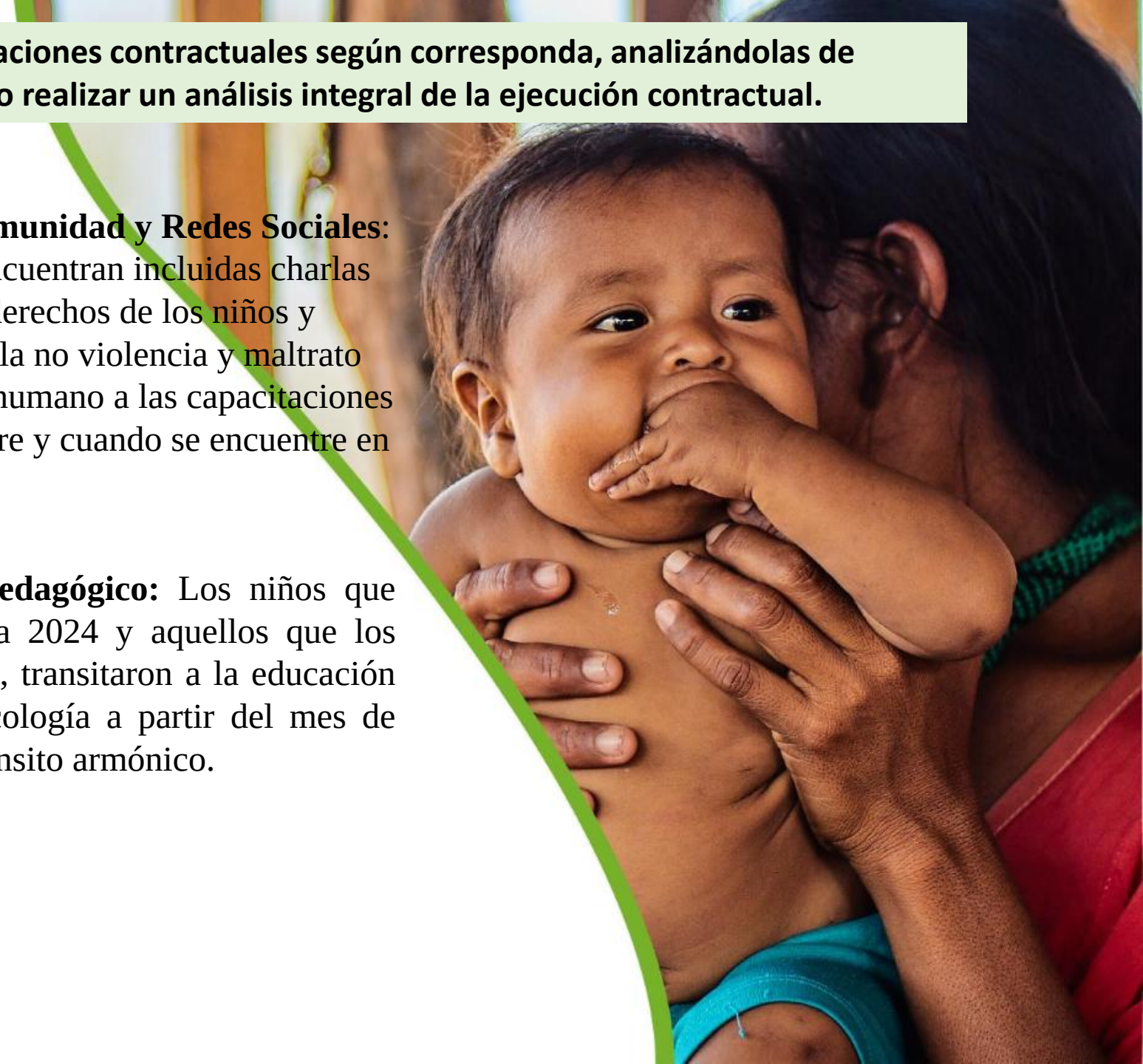
Realizar seguimiento a las obligaciones contractuales según corresponda, analizándolas de manera independiente, así como realizar un análisis integral de la ejecución contractual.



Obligaciones generales de la entidad administradora del servicio: En relación a este punto el Resguardo Iroka, mantiene una constante comunicación con el centro zonal en especial si llegara a presentarse cualquier situación atípica; en relación a la participación del talento humano en las formaciones y capacitaciones brindadas por el instituto, el equipo interdisciplinario siempre y cuando se encuentre en la sede administrativa, el día 23 de mayo participó en una jornada de capacitación presencial y el 04 de junio participó en una virtual. En cuanto a los criterios de focalización mencionado en esta cláusula, la población indígena yukpa es una población vulnerable y en peligro de extensión por lo que no requiere ser priorizada para recibir la atención. Se ha realizado la entrega del formato de hechos de no ocurrencia de los meses de abril mayo. El Resguardo Indígena Iroka da cumplimiento a todas las normas laborales en particular, cumple con las obligaciones con el Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensiones y Riesgos Laborales, así como con el pago de los aportes parafiscales asociados a los contratos de trabajo que tienen con el talento humano contrato de obra labor.

PÚBLICA

Realizar seguimiento a las obligaciones contractuales según corresponda, analizándolas de manera independiente, así como realizar un análisis integral de la ejecución contractual.

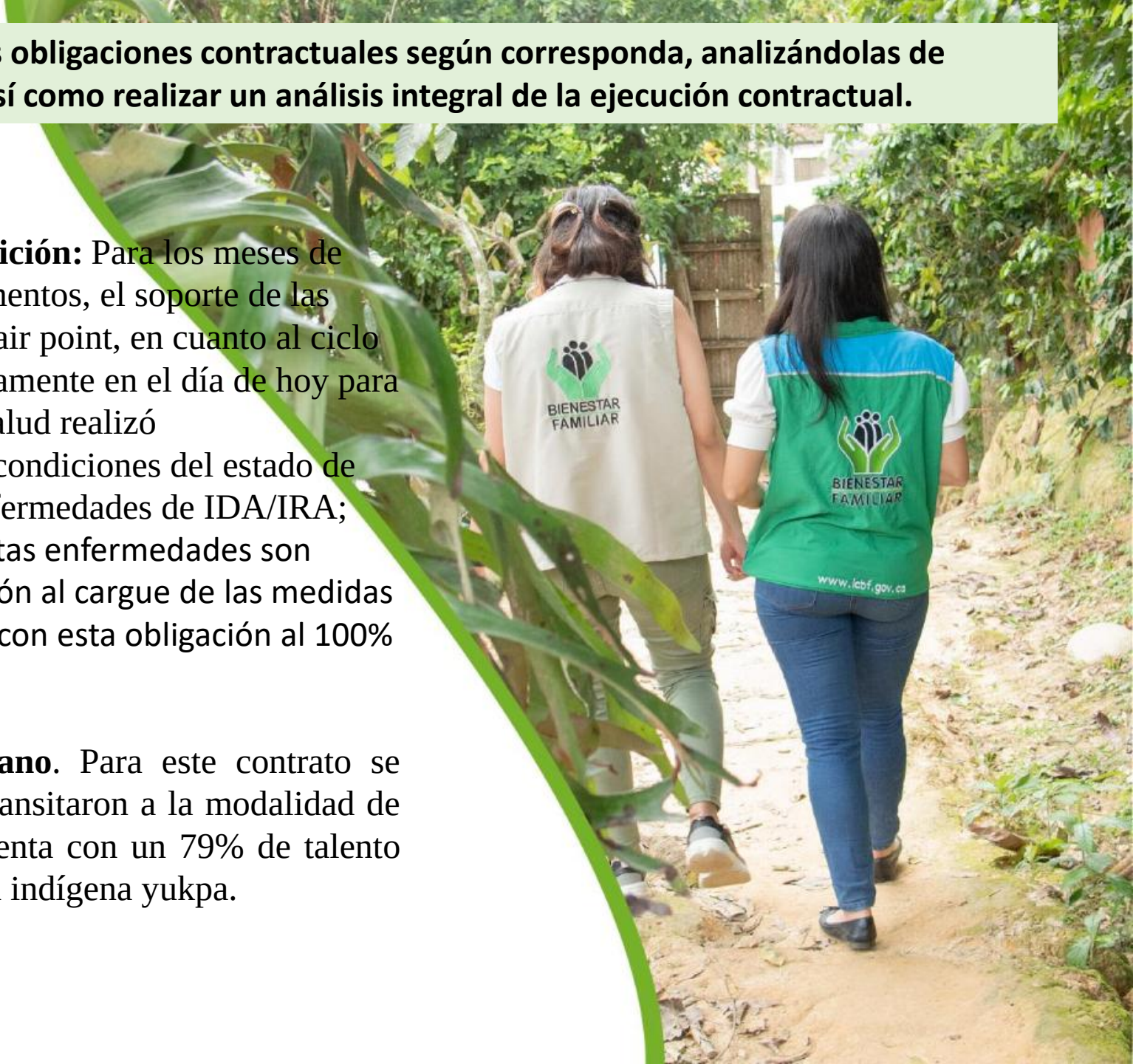


Obligaciones del Componente de Familia, Comunidad y Redes Sociales: Dentro del plan de formación a las familias se encuentran incluidas charlas y formaciones relacionadas con la protección y derechos de los niños y niñas, así como también la sensibilización sobre la no violencia y maltrato infantil. En cuanto a la participación del talento humano a las capacitaciones brindadas por el ICBF, el equipo participa siempre y cuando se encuentre en el casco urbano.

Obligaciones relacionadas con el proceso pedagógico: Los niños que cumplieron los 5 años de edad en la vigencia 2024 y aquellos que los cumplieron en el primer semestre del año 2025, transitaron a la educación formal. Los profesionales en pedagogía y psicología a partir del mes de agosto inician todo el proceso relacionado de tránsito armónico.

PÚBLICA

Realizar seguimiento a las obligaciones contractuales según corresponda, analizándolas de manera independiente, así como realizar un análisis integral de la ejecución contractual.



Obligaciones del Componente de Salud y Nutrición: Para los meses de abril y mayo se realizaron las entregas de los alimentos, el soporte de las entregas se encuentra cargado en la carpeta de shair point, en cuanto al ciclo de menús, lista de intercambios se entregan nuevamente en el día de hoy para su aprobación. En el mes de mayo el equipo de salud realizó acompañamiento a los hogares para verificar las condiciones del estado de salud de los menores y reforzar el tema de las enfermedades de IDA/IRA; aprovechando para reforzar que la mayoría de estas enfermedades son productos de malos hábitos de higiene. En relación al cargue de las medidas antropométricas, en el mes de mayo se cumplió con esta obligación al 100%

Obligaciones del Componente Talento Humano. Para este contrato se cuenta con 3 madres comunitarias activas que transitaron a la modalidad de educación inicial propia diaria. El resguardo cuenta con un 79% de talento humano contratado que pertenece a la comunidad indígena yukpa.

PÚBLICA

Realizar seguimiento a las obligaciones contractuales según corresponda, analizándolas de manera independiente, así como realizar un análisis integral de la ejecución contractual.



Obligaciones del Componente Ambientes Educativos y Protectores: Las infraestructuras utilizadas para la prestación del servicio se encuentran en territorio por lo que no requieren de un contrato de comodato. Las unidades requieren de una dotación para mejorar la estructura de las mismas y brindar un mejor servicio.

Obligaciones relacionadas con la recepción, almacenamiento, suministro, inventario y custodia de los Alimentos de Alto Valor Nutricional –AAVN: Los puntos de entrega y responsables del AAVN fueron actualizados al inicio del contrato, el registro de la entrega de la entrega de alimentos se ha realizado en los formatos establecidos y entregado de acuerdo a las orientaciones dadas por el centro zonal. El 30 de mayo se atendió la visita de interventoría la cual revisó las actas y las condiciones de almacenamiento del alimento.

Obligaciones de la Entidad Administradora del Servicio en el marco de la estrategia de compras locales: La entidad se encuentra al día con el pago de compras locales hasta el mes de mayo.

PÚBLICA

Realizar seguimiento a las obligaciones contractuales según corresponda, analizándolas de manera independiente, así como realizar un análisis integral de la ejecución contractual.



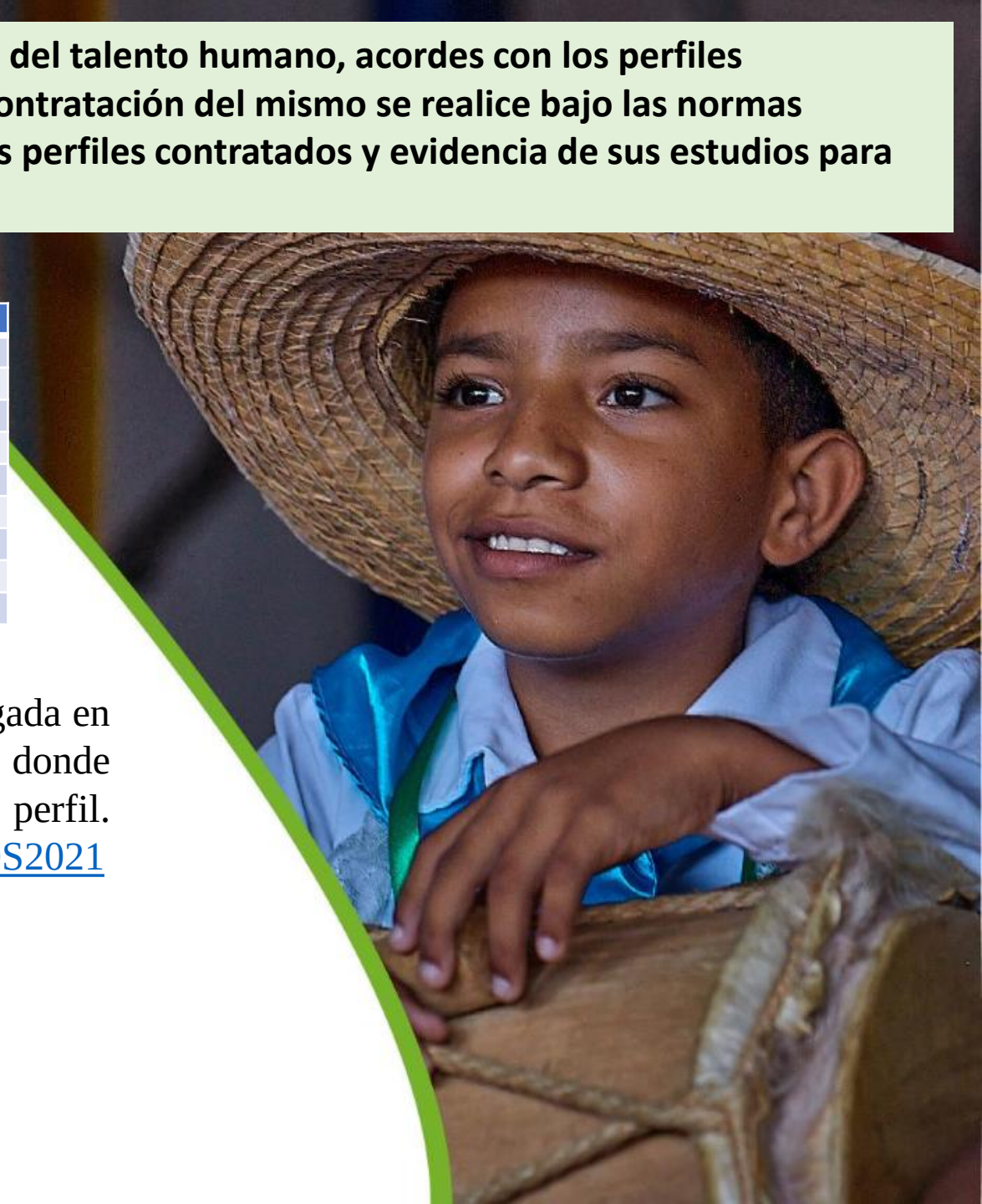
Obligaciones del registro y presentación de información: La información del representante legal, de las unidades comunitarias de atención, de los usuarios y del talento humano del contrato 20003252025 se encuentra actualizada en la plataforma del cuéntame, el registro de asistencia se encuentra completo hasta el mes de mayo, hasta la fecha se continúa con el mismo talento humano que se reportó al inicio. Al inicio del contrato los profesionales firman el formato de confidencialidad de la información.

Obligaciones relacionadas con la ejecución de Recursos: El contrato se ha ejecutado de acuerdo al presupuesto presentado y aprobado en el primer comité técnico operativo; el contrato de aportes número 20003252025, no cuenta con concepto de contrapartida, por esta razón esta obligación contractual no aplica para el contrato. A la fecha de realización del comité la entidad se encuentra al día con la entrega de los informes financieros y técnicos, de igual manera se encuentra al día con los pagos de rendimientos financieros.

PÚBLICA

Revisar, validar y hacer seguimiento a la contratación del talento humano, acordes con los perfiles establecidos para la prestación del servicio y que la contratación del mismo se realice bajo las normas laborales vigentes. (presentar talento humano con los perfiles contratados y evidencia de sus estudios para cumplir con el perfil).

Cargos	Cantidad	Perfil	Tipo de contratación
Agentes Educativos	35		Contrato laboral
Manipuladoras de Alimentos	35		Contrato laboral
Dinamizador Comunitario	5		Contrato laboral
Psicólogos	3	1	Contrato laboral
Pedagogos	3	1	Contrato laboral
Nutricionista-Dietista	1	1	Contrato laboral
Enfermeras Auxiliares	3	2	Contrato laboral
Auxiliar Administrativo	1	1	Prestación de servicio
Coordinadores	3	1	Prestación de servicios

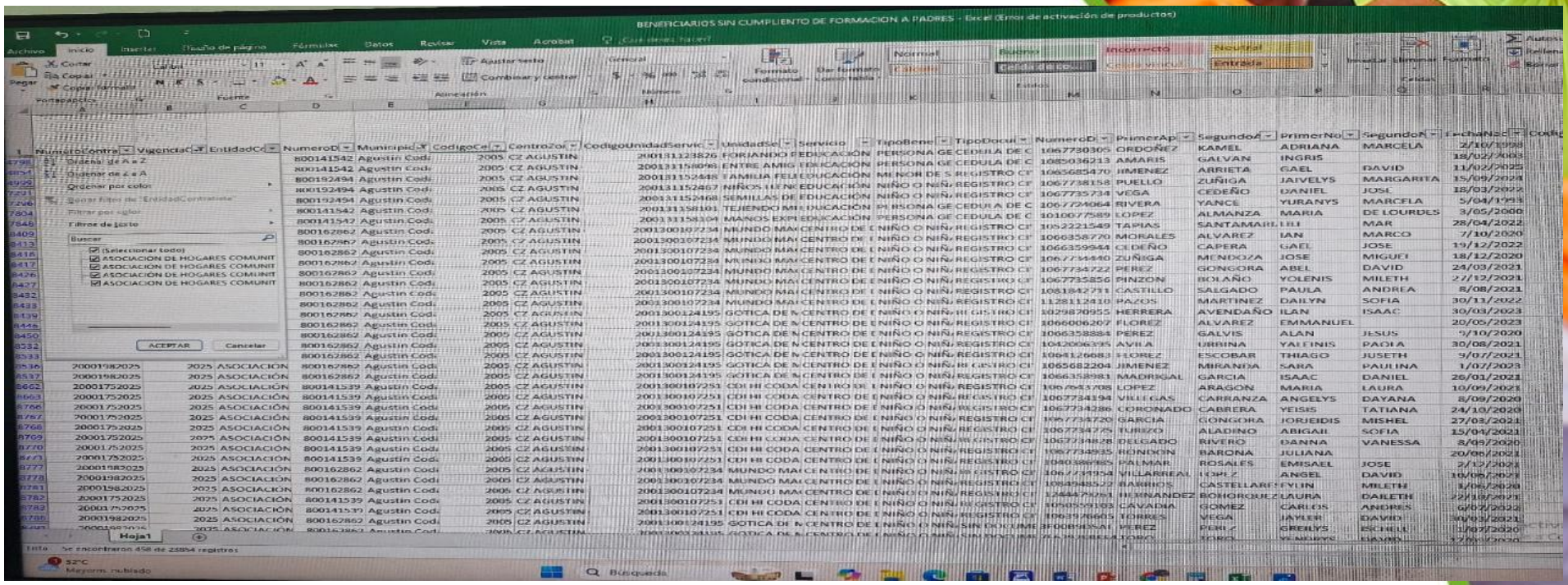


Las hojas de vida del talento humano contratado se encuentran cargada en la carpeta de shart point que el centro zonal dispuso para ello, en donde pueden verificar sus estudios de acuerdo al perfil. https://icbfgob.sharepoint.com/:f:/s/CARGUEINFORMETECNICOS2021/EipwIVzZyRdLgRpjuyQe0R8BvuqaW5d32xZHMScyEmki3g.

PÚBLICA

Realizar el seguimiento al cumplimiento de las atenciones de las niñas, los niños y las mujeres gestantes en el marco de la Política de estado para el desarrollo Integral a la primera infancia De Cero a Siempre, y del contrato de aporte o convenio respectivo; se debe anexar tanto en la presentación como en el acta del Comité Técnico Operativo evidencias fotográficas, que den cuenta del trabajo realizado.(seguimiento nutricional, formación a padres y/o cuidadores, crecimiento y desarrollo, vacunas, afiliación a salud, etc).

De acuerdo a los reportes enviado desde la regional el resguardo se encuentra al día con el seguimiento nutricional y la formación a los padres.



PÚBLICA

Realizar el seguimiento al cumplimiento de las atenciones de las niñas, los niños y las mujeres gestantes en el marco de la Política de estado para el desarrollo Integral a la primera infancia De Cero a Siempre, y del contrato de aporte o convenio respectivo; se debe anexar tanto en la presentación como en el acta del Comité Técnico Operativo evidencias fotográficas, que den cuenta del trabajo realizado.(seguimiento nutricional, formación a padres y/o cuidadores, crecimiento y desarrollo, vacunas, afiliación a salud, etc).

CENTRO ZONAL	NOMBRE DE LA ENTIDAD	NIT DE LA EAS	CONTRATO	SERVICIO	UDS	CUPOS CONTRATADOS	UDS VINCULADAS	CUPOS/UDS VINCULADAS	# BENEFICIARIOS VINCULADOS	% BENEFICIARIOS VINCULADOS	Segunda Toma Nutricional	% Cargue Segunda Toma Nutricional
CZ AGUSTIN CODAZ	RESGUARDO INDIGENA IROKA	824002010	20003252025	EDUCACIÓN INICIAL PROPIA DIARIA - PROPIA E	35	700	35	700	700	100,00%	699	99,86%
					2659	68470			64477	94,17%	29892	46,36%



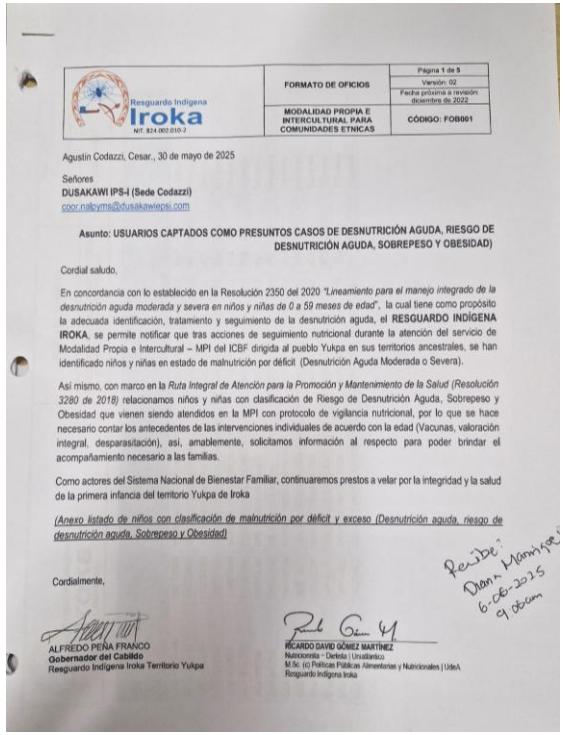






PÚBLICA

Realizar el seguimiento al cumplimiento de las atenciones de las niñas, los niños y las mujeres gestantes en el marco de la Política de estado para el desarrollo Integral a la primera infancia De Cero a Siempre, y del contrato de aporte o convenio respectivo; se debe anexar tanto en la presentación como en el acta del Comité Técnico Operativo evidencias fotográficas, que den cuenta del trabajo realizado.(seguimiento nutricional, formación a padres y/o cuidadores, crecimiento y desarrollo, vacunas, afiliación a salud, etc).



Resguardo Indígena Iroka
NIT. 824.002.010-2

FORMATO DE OFICIOS	Página 1 de 5 Versión: 02 Fecha próxima a revisión: diciembre de 2022
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL PARA COMUNIDADES ETNICAS	CÓDIGO: FOB001

Agustín Codazzi, Cesar., 30 de mayo de 2025

Señores
DUSAKAWI IPS-I (Sede Codazzi)
coor.nalcyms@dusakawiepsi.com

Asunto: USUARIOS CAPTADOS COMO PRESUNTOS CASOS DE DESNUTRICIÓN AGUDA, RIESGO DE DESNUTRICIÓN AGUDA, SOBREPESO Y OBESIDAD)

Cordial saludo.

En concordancia con lo establecido en la Resolución 2350 del 2020 *"Lineamiento para el manejo integrado de la desnutrición aguda moderada y severa en niños y niñas de 0 a 59 meses de edad"*, la cual tiene como propósito la adecuada identificación, tratamiento y seguimiento de la desnutrición aguda, el **RESGUARDO INDÍGENA IROKA**, se permite notificar que tras acciones de seguimiento nutricional durante la atención del servicio de Modalidad Propia e Intercultural – MPI del ICBF dirigida al pueblo Yukpa en sus territorios ancestrales, se han identificado niños y niñas en estado de malnutrición por déficit (Desnutrición Aguda Moderada o Severa).

Así mismo, con marco en la *Ruta Integral de Atención para la Promoción y Mantenimiento de la Salud (Resolución 3280 de 2018)* relacionamos niños y niñas con clasificación de Riesgo de Desnutrición Aguda, Sobrepeso y Obesidad que vienen siendo atendidos en la MPI con protocolo de vigilancia nutricional, por lo que se hace necesario contar los antecedentes de las intervenciones individuales de acuerdo con la edad (Vacunas, valoración integral, desparasitación), así, amablemente, solicitamos información al respecto para poder brindar el acompañamiento necesario a las familias.

Como actores del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, continuaremos prestos a velar por la integridad y la salud de la primera infancia del territorio Yukpa de Iroka

(Anexo listado de niños con clasificación de malnutrición por déficit y exceso (Desnutrición aguda, riesgo de desnutrición aguda, Sobrepeso y Obesidad)

Recibí:
Diana Manjarres
6-06-2025
9 folios

Cordialmente,

ALFREDO PEÑA FRANCO
Gobernador del Cabildo
Resguardo Indígena Iroka Territorio Yukpa

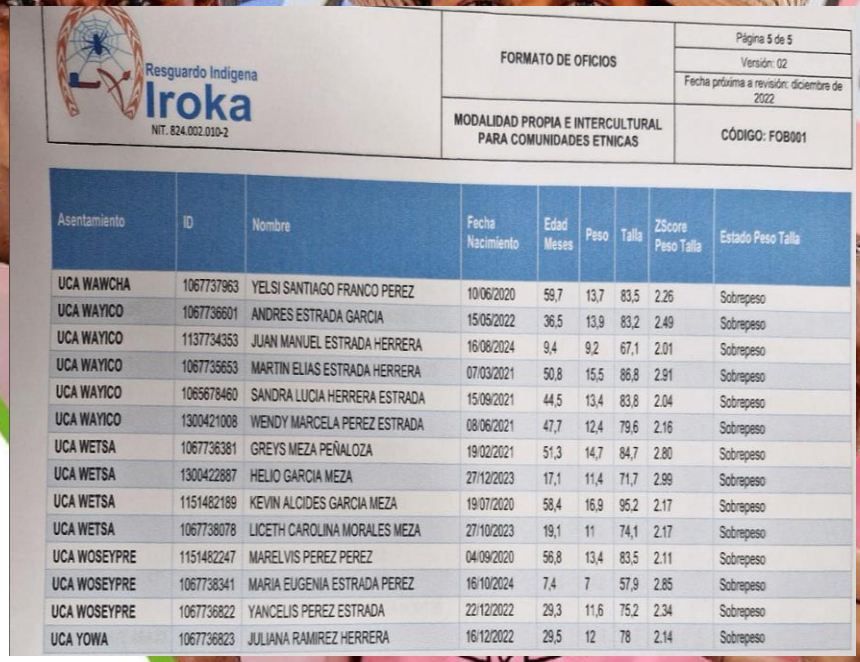
RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista – Dietista | Urudiatéctico
M.Sc. (c) Políticas Públicas Alimentarias y Nutricionales | UdeA
Resguardo Indígena Iroka



Resguardo Indígena Iroka
NIT. 824.002.010-2

FORMATO DE OFICIOS	Página 3 de 5 Versión: 02 Fecha próxima a revisión: diciembre de 2022
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL PARA COMUNIDADES ETNICAS	CÓDIGO: FOB001

Asentamiento	ID	Nombre	Fecha Nacimiento	Edad Meses	Peso	Talla	ZScore Peso Talla	Estado Peso Talla
UCA WAWCHA	1067738339	SALOMON PEÑALOZA FRANCO	27/11/2024	6,0	6,9	66	-1.04	Riesgo de desnutrición aguda
UCA WETSA	1137734228	VALENTINA MEZA CUELLO	22/07/2024	10,3	6,6	67	-1.48	Riesgo de desnutrición aguda
UCA WOSEYPRE	NO TIENE	ANDRES MAURICIO PEÑALOZA PEREZ	09/06/2023	23,7	8	73	-1.58	Riesgo de desnutrición aguda
UCA WOSEYPRE	1065680512	KATHIA PEREZ PEREZ	06/09/2022	32,8	9	78	-1.01	Riesgo de desnutrición aguda
UCA WOSEYPRE	1067735616	MAURICIO PEREZ FRANCO	25/12/2021	41,2	9,1	79	-1.64	Riesgo de desnutrición aguda
UCA YOWA	1067738332	GRISELA ESTRADA HERRERA	28/02/2024	15,0	7,1	69	-1.28	Riesgo de desnutrición aguda
UCA YOWA	1067737111	NAFER YESID COMEYE MOLINA	12/04/2023	25,6	9,2	78	-1.28	Riesgo de desnutrición aguda
AKACHA	1067735259	TANAIRAS GARCIA PEREZ	09/05/2021	48,7	14,4	87	2.07	Sobrepeso
PASCHASMACHA	1067737390	ABIGAIL MONTES PEÑA	03/11/2023	18,9	10,5	69,4	2.80	Sobrepeso
PASCHASMACHA	1300422533	ANYI LOLAIS GARCIA PEÑALOZA	20/10/2023	19,3	9,9	68,2	2.52	Sobrepeso
PASCHASMACHA	1137733518	EMMA SOFIA MORALES MONTES	18/01/2024	16,4	9	65	2.51	Sobrepeso
PASCHASMACHA	1300422395	ISAAC DAVID MONTES GARCIA	06/10/2023	19,8	10,4	70,2	2.41	Sobrepeso
PASCHASMACHA	1151482224	LEONEL ANDRES FRANCO PEÑALOZA	07/07/2020	58,8	18,4	98,4	2.48	Sobrepeso
PASCHASMACHA	1067737690	MARQUIRIS SANDRITH GARCIA MEZA	27/07/2023	22,1	12,3	76,6	2.80	Sobrepeso
PASCHASMACHA	1067736795	RUTH LIA PEÑALOZA MONTES	10/03/2023	26,7	11	72,7	2.32	Sobrepeso
PASCHASMACHA	1067736250	VIVIANA GARCIA FRANCO	29/01/2022	40,0	13	82	2.13	Sobrepeso
UCA APONSYA	1067735177	CRISTIAN CAMILO GARCIA MONTES	30/12/2020	53,0	15,8	92,1	2.01	Sobrepeso
UCA APONSYA	1067736485	VALENTINA MORALES PIÑA	28/01/2022	40,0	15,4	87,8	2.59	Sobrepeso
UCA APONSYA	1133485806	VALENTINA FRANCO ESTRADA	13/09/2022	32,5	11,4	75,7	2.06	Sobrepeso
UCA CHAWAYE	1067737453	MILDRETH MORALES ESTRADA	27/06/2023	23,1	10,1	69,4	2.41	Sobrepeso
UCA MAYACHA	1067737042	LINA MARCELA MARTINEZ MARTINEZ	17/08/2020	57,4	16,4	92	2.38	Sobrepeso
UCA MESHTA	1067738023	NUVIA RAMIREZ SANCHEZ	25/03/2024	14,2	7,7	61,9	2.04	Sobrepeso
UCA SALEM	1067735874	DAIRO ESTRADA QUEVEDO	06/04/2022	37,8	13,2	81,3	2.31	Sobrepeso



Resguardo Indígena Iroka
NIT. 824.002.010-2

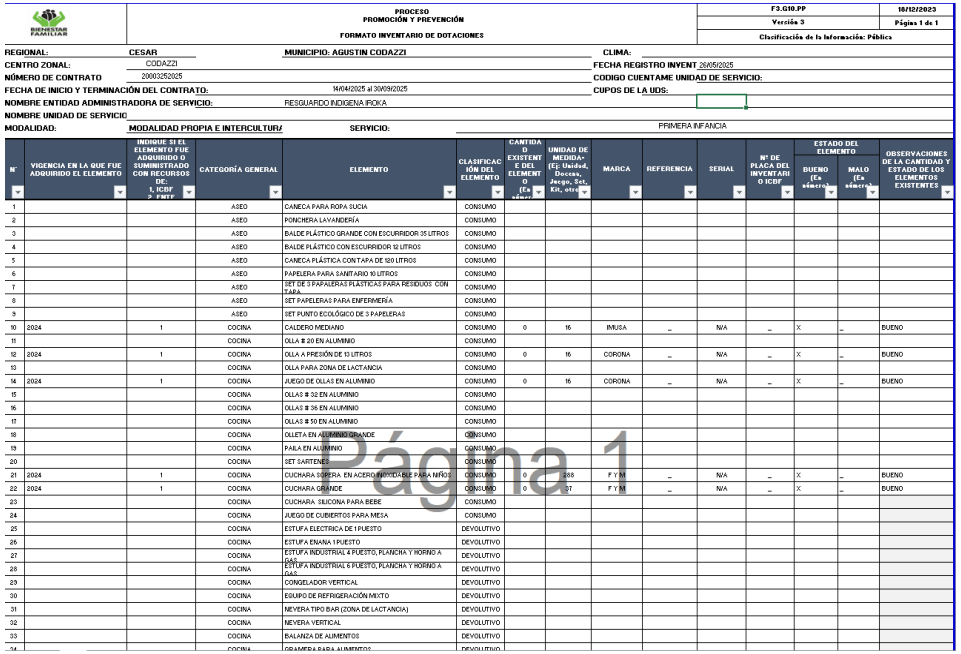
FORMATO DE OFICIOS	Página 5 de 5 Versión: 02 Fecha próxima a revisión: diciembre de 2022
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL PARA COMUNIDADES ETNICAS	CÓDIGO: FOB001

Asentamiento	ID	Nombre	Fecha Nacimiento	Edad Meses	Peso	Talla	ZScore Peso Talla	Estado Peso Talla
UCA WAWCHA	1067737963	YELSI SANTIAGO FRANCO PEREZ	10/06/2020	59,7	13,7	83,5	2.26	Sobrepeso
UCA WAYICO	1067736601	ANDRES ESTRADA GARCIA	15/05/2022	36,5	13,9	83,2	2.49	Sobrepeso
UCA WAYICO	1137734353	JUAN MANUEL ESTRADA HERRERA	16/08/2024	9,4	9,2	67,1	2.01	Sobrepeso
UCA WAYICO	1067735653	MARTIN ELIAS ESTRADA HERRERA	07/03/2021	50,8	15,5	86,8	2.91	Sobrepeso
UCA WAYICO	1065678460	SANDRA LUCIA HERRERA ESTRADA	15/09/2021	44,5	13,4	83,8	2.04	Sobrepeso
UCA WAYICO	1300421008	WENDY MARCELA PEREZ ESTRADA	08/06/2021	47,7	12,4	79,6	2.16	Sobrepeso
UCA WETSA	1067736381	GREYS MEZA PEÑALOZA	19/02/2021	51,3	14,7	84,7	2.80	Sobrepeso
UCA WETSA	1300422887	HELIO GARCIA MEZA	27/12/2023	17,1	11,4	71,7	2.99	Sobrepeso
UCA WETSA	1151482189	KEVIN ALCIDES GARCIA MEZA	19/07/2020	58,4	16,9	95,2	2.17	Sobrepeso
UCA WETSA	1067738078	LICETH CAROLINA MORALES MEZA	27/10/2023	19,1	11	74,1	2.17	Sobrepeso
UCA WOSEYPRE	1151482247	MARELVIS PEREZ PEREZ	04/09/2020	56,8	13,4	83,5	2.11	Sobrepeso
UCA WOSEYPRE	1067738341	MARIA EUGENIA ESTRADA PEREZ	16/10/2024	7,4	7	57,9	2.85	Sobrepeso
UCA WOSEYPRE	1067736822	YANCELIS PEREZ ESTRADA	22/12/2022	29,3	11,6	75,2	2.34	Sobrepeso
UCA YOWA	1067736823	JULIANA RAMIREZ HERRERA	16/12/2022	29,5	12	78	2.14	Sobrepeso

PÚBLICA

Revisar y hacer seguimiento al uso de la dotación (presentar inventario de dotación y estado en que se encuentra la dotación será anexo del acta)

Para la presente vigencia no se ha realizado dotación, en el primer comité técnico se presentó el formato de inventario, los equipos antropométricos se encuentran en perfectas condiciones y la dotación de enseres de cocina que se entrego en la vigencia pasada a algunas unidades se encuentran en buen estado, se anexa el inventario.



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

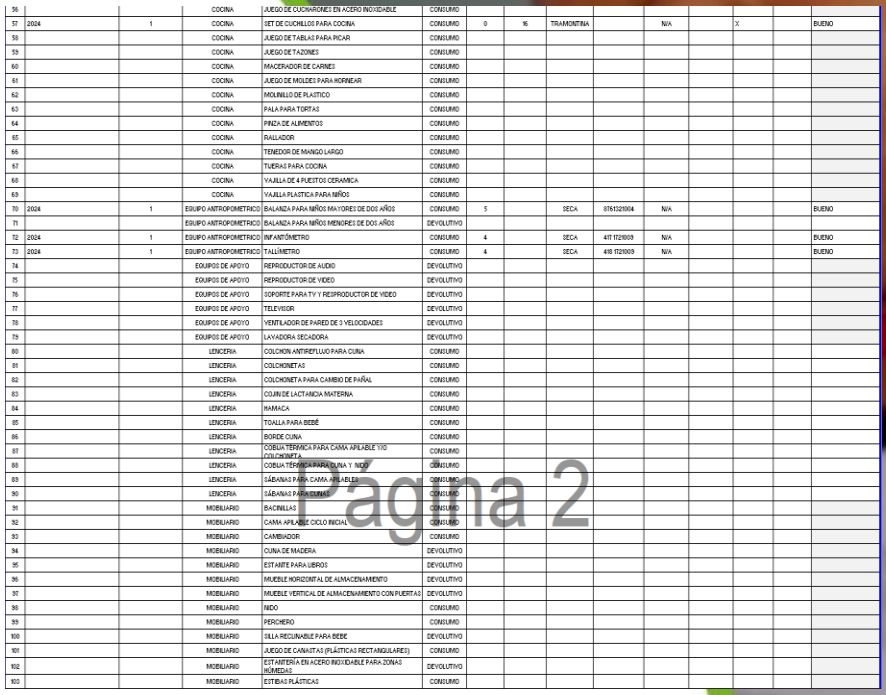
FORMATO INVENTARIO DE DOTACIONES

F3.G10.PP | 10/12/2023
Versión 3 | Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública

REGIONAL: CESAR
CENTRO ZONAL: CODAZZI
MUNICIPIO: AGUSTIN CODAZZI
CLIMA:
NÚMERO DE CONTRATO 20003252025
FECHA REGISTRO INVENT 26/05/2025
FECHA DE INICIO Y TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 14/04/2025 al 30/09/2025
CODIGO CUENTAME UNIDAD DE SERVICIO:
NOMBRE ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO: RESGUARDO INDIGENA IROKA
CUPOS DE LA UDS:
NOMBRE UNIDAD DE SERVICIO
MODALIDAD: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURA
SERVICIO: PRIMERA INFANCIA

N°	VIGENCIA EN LA QUE FUE ADQUIRIDO EL ELEMENTO	INDIQUE SI EL ELEMENTO FUE ADQUIRIDO O SUMINISTRADO CON RECURSOS DE: 1. ICBF 2. FMTF	CATEGORÍA GENERAL	ELEMENTO	CLASIFICACIÓN DEL ELEMENTO	CANTIDAD EXISTENTE DEL ELEMENTO (En cifras)	UNIDAD DE MEDIDA (Ej: Unidad, Docena, Juego, Set, Kit, otro)	MARCA	REFERENCIA	SERIAL	Nº DE PLACA DEL INVENTARIO ICBF	ESTADO DEL ELEMENTO: BUENO (En números)	ESTADO DEL ELEMENTO: MALO (En números)	OBSERVACIONES DE LA CANTIDAD Y ESTADO DE LOS ELEMENTOS EXISTENTES
1			ASEO	CANECA PARA ROPA SUCIA	CONSUMO									
2			ASEO	PONCHERA LAVANDERÍA	CONSUMO									
3			ASEO	BALDE PLÁSTICO GRANDE CON ESCURRIDOR 35 LITROS	CONSUMO									
4			ASEO	BALDE PLÁSTICO CON ESCURRIDOR 12 LITROS	CONSUMO									
5			ASEO	CANECA PLÁSTICA CONTAPA DE 120 LITROS	CONSUMO									
6			ASEO	PAPELERA PARA SANITARIO 10 LITROS	CONSUMO									
7			ASEO	SET DE 3 PAPALERAS PLASTICAS PARA RESIDUOS CON TAPA	CONSUMO									
8			ASEO	SET PAPELERAS PARA ENFERMERÍA	CONSUMO									
9			ASEO	SET PUNTO ECOLÓGICO DE 3 PAPELERAS	CONSUMO									
10	2024	1	COCINA	CALDERO MEDIANO	CONSUMO	0	16	IMUSA	_	N/A	_	X	_	BUENO
11			COCINA	OLLA # 20 EN ALUMINIO	CONSUMO									
12	2024	1	COCINA	OLLA A PRESIÓN DE 13 LITROS	CONSUMO	0	16	CORONA	_	N/A	_	X	_	BUENO
13			COCINA	OLLA PARA ZONA DE LACTANCIA	CONSUMO									
14	2024	1	COCINA	JUEGO DE OLLAS EN ALUMINIO	CONSUMO	0	16	CORONA	_	N/A	_	X	_	BUENO
15			COCINA	OLLAS # 32 EN ALUMINIO	CONSUMO									
16			COCINA	OLLAS # 36 EN ALUMINIO	CONSUMO									
17			COCINA	OLLAS # 50 EN ALUMINIO	CONSUMO									
18			COCINA	OLLETA EN ALUMINIO GRANDE	CONSUMO									
19			COCINA	PALA EN ALUMINIO	CONSUMO									
20			COCINA	SET SARTENES	CONSUMO									
21	2024	1	COCINA	CUCHARA SOPERA EN ACERO INOXIDABLE PARA NIÑOS	CONSUMO	0	288	F Y M	_	N/A	_	X	_	BUENO
22	2024	1	COCINA	CUCHARA GRANDE	CONSUMO	0	37	F Y M	_	N/A	_	X	_	BUENO
23			COCINA	CUCHARA SILICONA PARA BEBE	CONSUMO									
24			COCINA	JUEGO DE CUBIERTOS PARA MESA	CONSUMO									
25			COCINA	ESTUFA ELECTRICA DE 1 PUESTO	DEVOLUTIVO									
26			COCINA	ESTUFA ENANA 1 PUESTO	DEVOLUTIVO									
27			COCINA	ESTUFA INDUSTRIAL 4 PUESTO, PLANCHA Y HORNO A GAS	DEVOLUTIVO									
28			COCINA	ESTUFA INDUSTRIAL 6 PUESTO, PLANCHA Y HORNO A GAS	DEVOLUTIVO									
29			COCINA	CONGELADOR VERTICAL	DEVOLUTIVO									
30			COCINA	EQUIPO DE REFRIGERACIÓN MIXTO	DEVOLUTIVO									
31			COCINA	NEVERA TIPO BAR (ZONA DE LACTANCIA)	DEVOLUTIVO									
32			COCINA	NEVERA VERTICAL	DEVOLUTIVO									
33			COCINA	BALANZA DE ALIMENTOS	DEVOLUTIVO									
34			COCINA	GRAMERA PARA ALIMENTOS	DEVOLUTIVO									

Página 1



56			COCINA	JUEGO DE CUCHARONES EN ACERO INOXIDABLE	CONSUMO									
57	2024	1	COCINA	SET DE CUCHILLOS PARA COCINA	CONSUMO	0	16	TRAMONTINA		N/A		X		BUENO
58			COCINA	JUEGO DE TABLAS PARA PICAR	CONSUMO									
59			COCINA	JUEGO DE TAZONES	CONSUMO									
60			COCINA	MACERADOR DE CARNES	CONSUMO									
61			COCINA	JUEGO DE MOLDES PARA HORNEAR	CONSUMO									
62			COCINA	MOLINILLO DE PLASTICO	CONSUMO									
63			COCINA	PALA PARA TORTAS	CONSUMO									
64			COCINA	PINZA DE ALIMENTOS	CONSUMO									
65			COCINA	RALLADOR	CONSUMO									
66			COCINA	TENEDOR DE MANGO LARGO	CONSUMO									
67			COCINA	TIJERAS PARA COCINA	CONSUMO									
68			COCINA	VAJILLA DE 4 PUESTOS CERAMICA	CONSUMO									
69			COCINA	VAJILLA PLASTICA PARA NIÑOS	CONSUMO									
70	2024	1	EQUIPO ANTROPOMETRICO	BALANZA PARA NIÑOS MAYORES DE DOS AÑOS	CONSUMO	5		SECA	876132100A	N/A				BUENO
71			EQUIPO ANTROPOMETRICO	BALANZA PARA NIÑOS MENORES DE DOS AÑOS	DEVOLUTIVO									
72	2024	1	EQUIPO ANTROPOMETRICO	INFANTÓMETRO	CONSUMO	4		SECA	417 1721003	N/A				BUENO
73	2024	1	EQUIPO ANTROPOMETRICO	TALLÍMETRO	CONSUMO	4		SECA	416 1721003	N/A				BUENO
74			EQUIPOS DE APOYO	REPRODUCTOR DE AUDIO	DEVOLUTIVO									
75			EQUIPOS DE APOYO	REPRODUCTOR DE VIDEO	DEVOLUTIVO									
76			EQUIPOS DE APOYO	SOPORTE PARA TV Y REPRODUCTOR DE VIDEO	DEVOLUTIVO									
77			EQUIPOS DE APOYO	TELEVISOR	DEVOLUTIVO									
78			EQUIPOS DE APOYO	VENTILADOR DE PARED DE 3 VELOCIDADES	DEVOLUTIVO									
79			EQUIPOS DE APOYO	LAVADORA SECADORA	DEVOLUTIVO									
80			LENCERIA	COLCHON ANTIREFLUJO PARA CUNA	CONSUMO									
81			LENCERIA	COLCHONETAS	CONSUMO									
82			LENCERIA	COLCHONETA PARA CAMBIO DE PAÑAL	CONSUMO									
83			LENCERIA	COJIN DE LACTANCIA MATERNA	CONSUMO									
84			LENCERIA	RAMACA	CONSUMO									
85			LENCERIA	TOALLA PARA BEBÉ	CONSUMO									
86			LENCERIA	BORDE CUNA	CONSUMO									
87			LENCERIA	COBIJA TÉRMICA PARA CAMA APILABLE Y/O COLCHONETA	CONSUMO									
88			LENCERIA	COBIJA TÉRMICA PARA CUNA Y NIDO	CONSUMO									
89			LENCERIA	SÁBANAS PARA CAMA APILABLE	CONSUMO									
90			LENCERIA	SÁBANAS PARA CUNAS	CONSUMO									
91			MOBILIARIO	BACINILLAS	CONSUMO									
92			MOBILIARIO	CAMA APILABLE CICLO INICIAL	CONSUMO									
93			MOBILIARIO	CAMBIADOR	CONSUMO									
94			MOBILIARIO	CUNA DE MADERA	DEVOLUTIVO									
95			MOBILIARIO	ESTANTE PARA LIBROS	DEVOLUTIVO									
96			MOBILIARIO	MUEBLE HORIZONTAL DE ALMACENAMIENTO	DEVOLUTIVO									
97			MOBILIARIO	MUEBLE VERTICAL DE ALMACENAMIENTO CON PUERTAS	DEVOLUTIVO									
98			MOBILIARIO	NIDO	CONSUMO									
99			MOBILIARIO	PERCHERO	CONSUMO									
100			MOBILIARIO	SILLA RECLINABLE PARA BEBE	DEVOLUTIVO									
101			MOBILIARIO	JUEGO DE CANASTAS (PLÁSTICAS RECTANGULARES)	CONSUMO									
102			MOBILIARIO	ESTANTERIA EN ACERO INOXIDABLE PARA ZONAS HÚMEDAS	DEVOLUTIVO									
103			MOBILIARIO	ESTIBAS PLÁSTICAS	CONSUMO									

Página 2

PÚBLICA

Realizar el seguimiento a la identificación de casos especiales, priorización de la población atendida y realizar seguimiento a los casos de ausencia prolongada para otorgar un nuevo plazo de reintegro o reubicación.

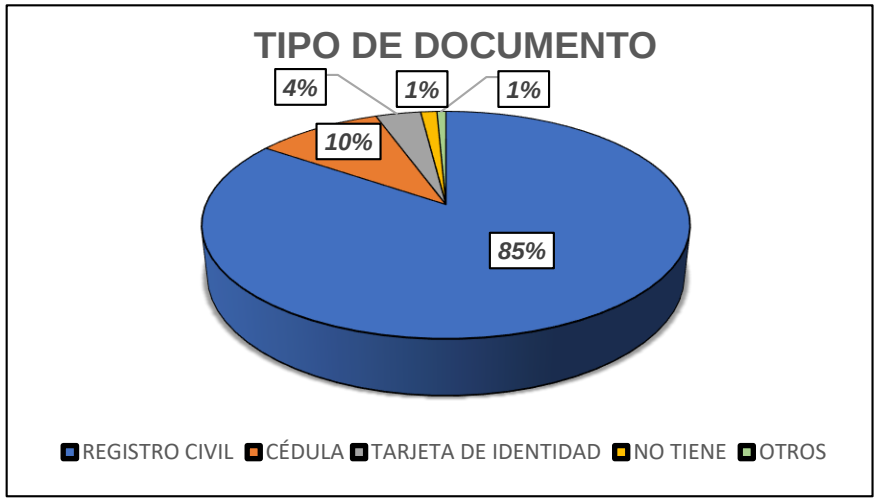


La población atendida por el resguardo indígena Iroka es indígena de la comunidad yukpa, por lo que no requieren priorización para ser atendidos, sin embargo, se les da prioridad aquellos niños que egresan del sector salud o del centro de recuperación nutricional siempre y cuando habiten en los asentamientos donde tengamos unidades comunitarias de atención. Para la fecha del comité el contrato no cuenta con niños con discapacidad diagnosticada.

PÚBLICA

Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).

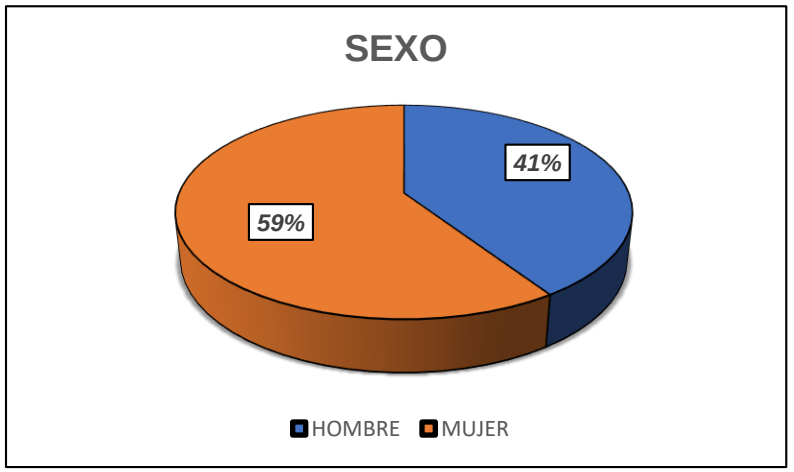
De acuerdo a los resultados obtenidos se evidencia que el plan de formación de las familias se encuentra ajustado a las necesidades y características de la población. Se presentan los aspectos más resaltantes de la ficha:



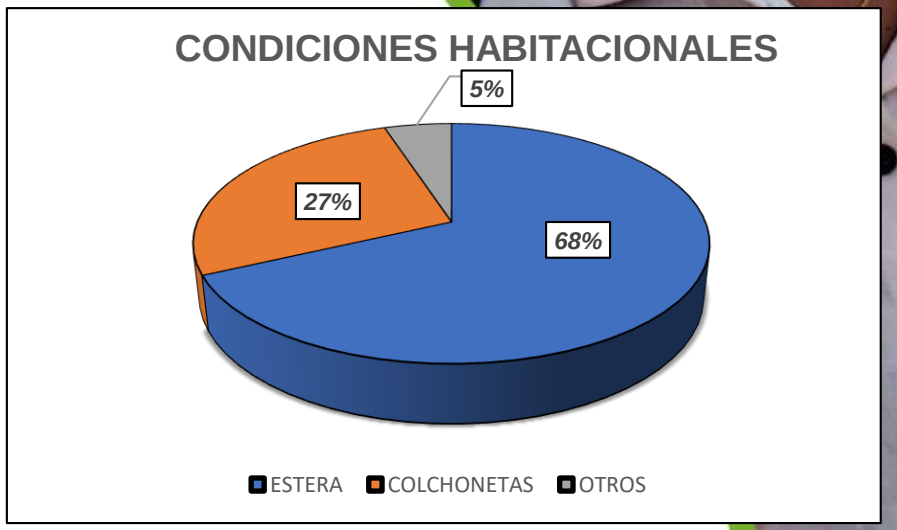
Como se evidencia en el gráfico tenemos un 97% de usuarios con documentos entre registro, tarjeta de identidad y cédula. Sin embargo, existe un porcentaje sin documento debido a que los padres no cuentan con los recursos para trasladarse a Codazzi a registrar

PÚBLICA

Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).



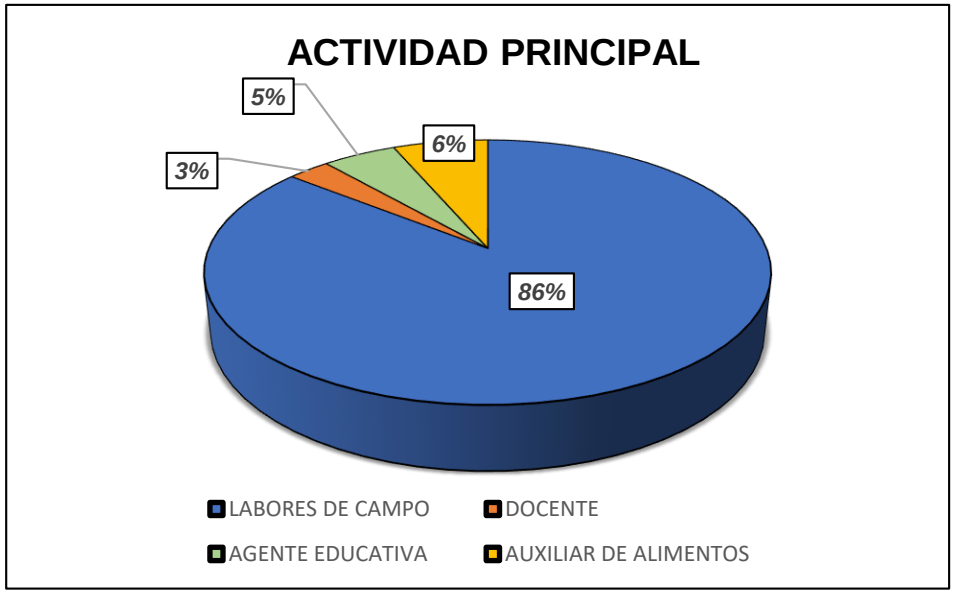
En el gráfico se observa que en el programa se cuenta con más mujeres que hombres.



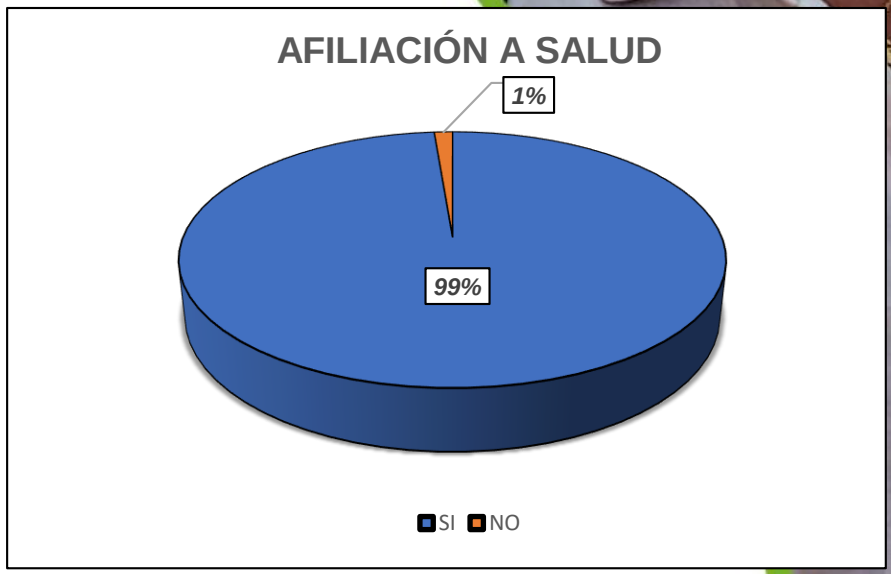
Dadas las condiciones económicas y costumbres de la comunidad el mayor porcentaje se obtuvo en esteras con un 68% seguido de un 27% tiene colchonetas y un 5% que lo que usa para dormir son hojas de plátanos tendidas en el suelo, otros usan tablas.

PÚBLICA

Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).



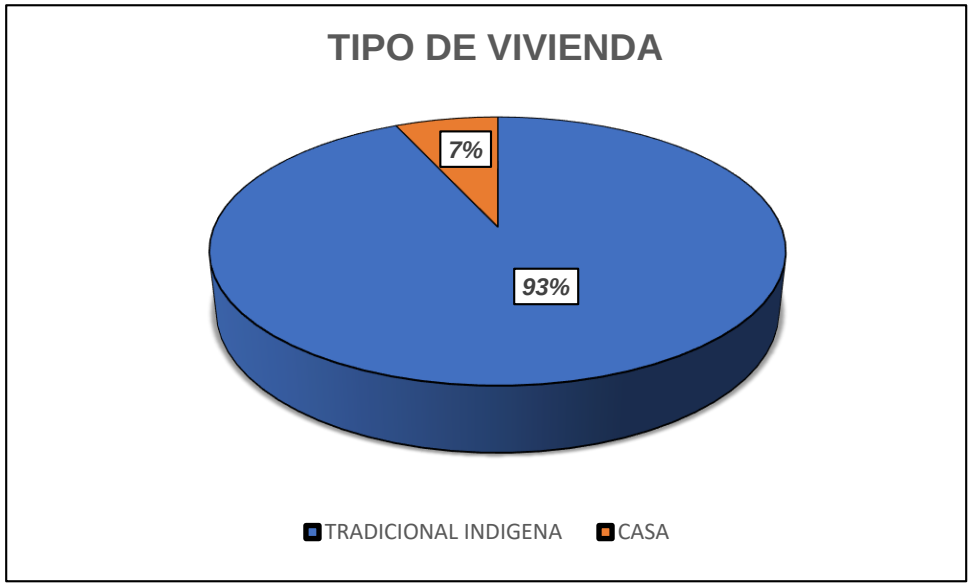
La fuente principal de ingreso a las familias como sustento es lo que ellos cultivan para el consumo propio y en algunos casos para el intercambio con otros alimentos. Solo el 14% de las familias cuenta con un salario de contrato laboral, la falta de empleo para ellos afecta la calidad de vida.



En cuanto a la afiliación a salud tenemos un 1% de niñas y niños sin afiliación, ello debido a que no cuentan con el R.C. Sin embargo, la IPS Dusakawi le brinda la atención al menor a través de la afiliación de su mamá.

PÚBLICA

Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).



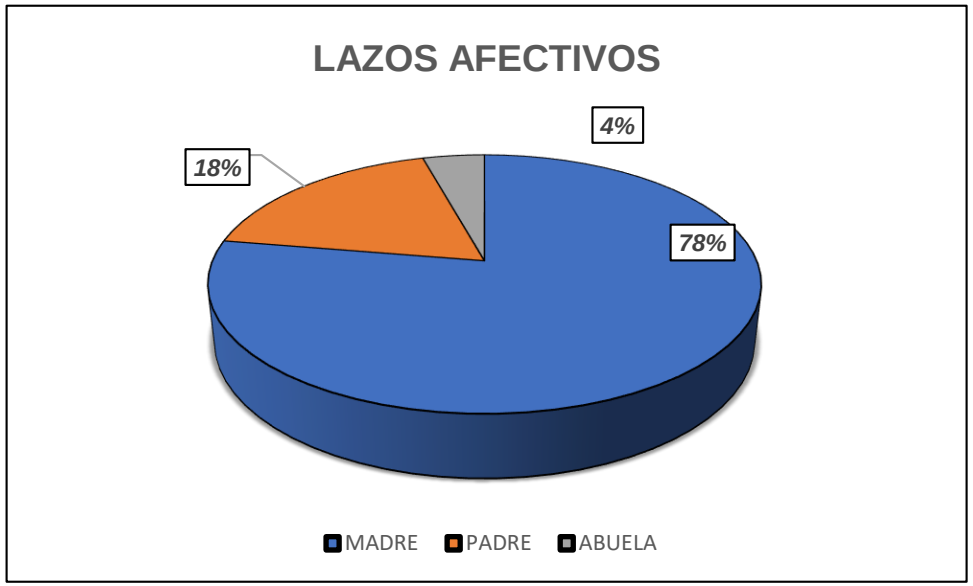
Se destaca en el gráfico que solo el 7% posee una casa de bloque y son las familias ubicadas en la zona de Yowa, el resto de las familias habitan en viviendas tradicionales elaboradas con palos, barro, plástico y palma.

Los riesgos más comunes que se presentan en los diferentes asentamientos del territorio son las quemaduras, ello debido a que tradicionalmente los fogones se encuentran en el suelo y son de fácil acceso para los menores. Por otro lado, es común encontrar machetes y latas de sardinas en cualquier lugar de las viviendas. Dentro del plan formación a las familias siempre se aborda esta problemática.



PÚBLICA

Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).



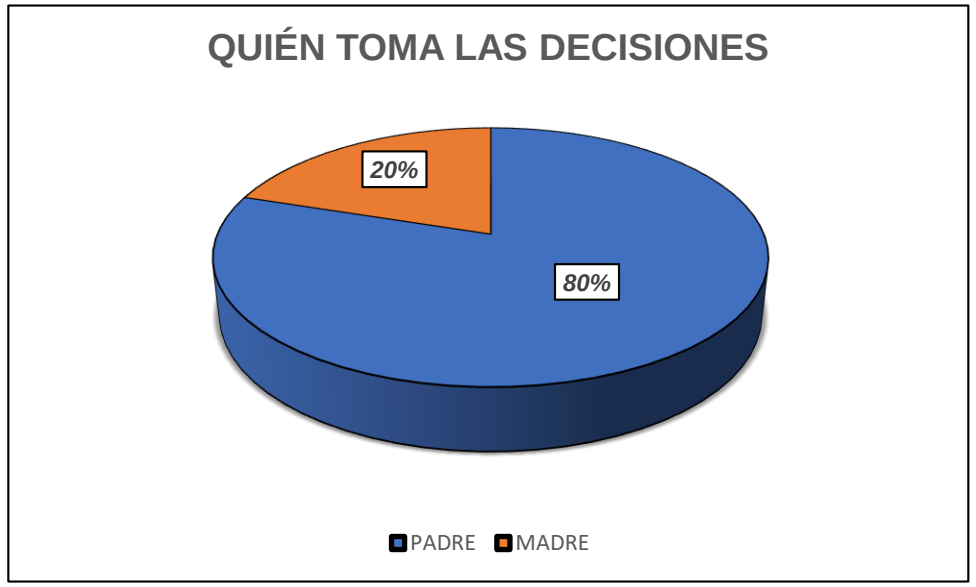
Tradicionalmente la madre es quien tiene la responsabilidad de la crianza de los hijos, por ello el 78% de las familias comparte más con la mamá.

El mayor porcentaje se ubica en el ítem de paseos en familia para la pesca. Luego se encuentran los juegos, entre los cuales destacan el futbol, la libertad, boliche, trompo y cualquier otro dependiendo del momento; por último tenemos 147 familias que representan el 20% que se entregaron a la religión evangélica, cabe destacar que esa decisión a mejorado la convivencia entre la comunidad.

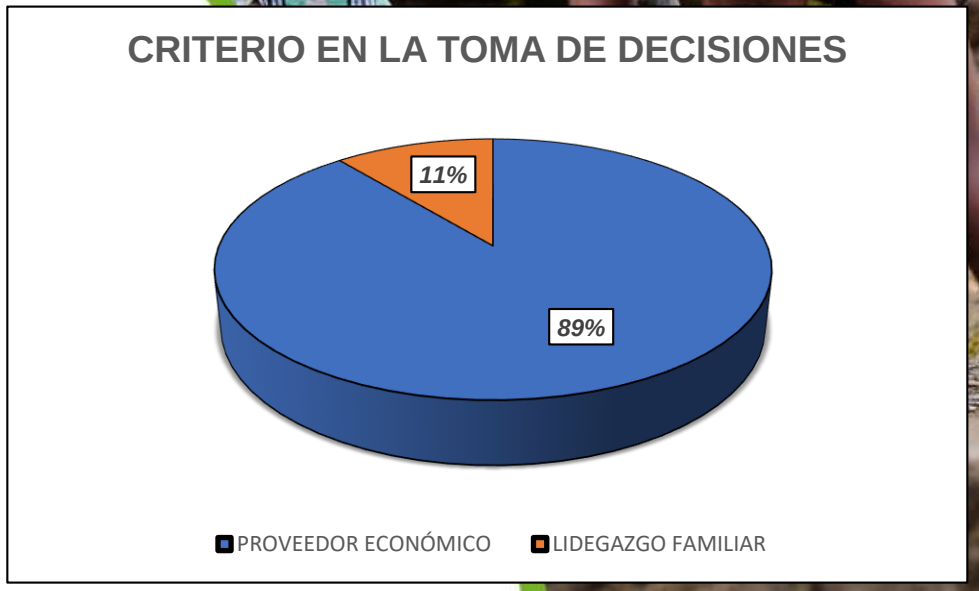


PÚBLICA

Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).



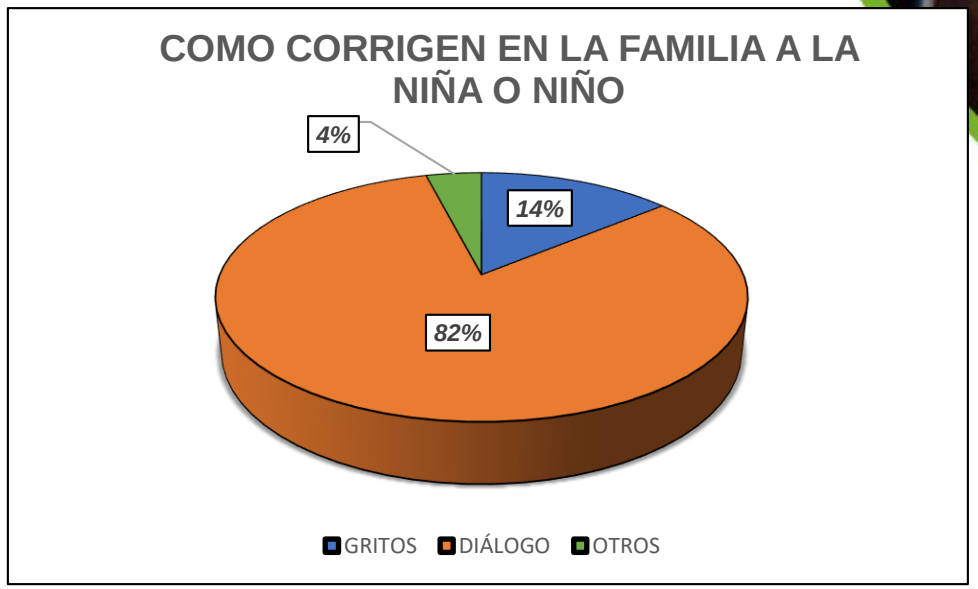
Tradicionalmente todas las decisiones son tomadas por el hombre, la mujer tiene un rol muy pasivo frente a las decisiones, incluso en el tema de salud.

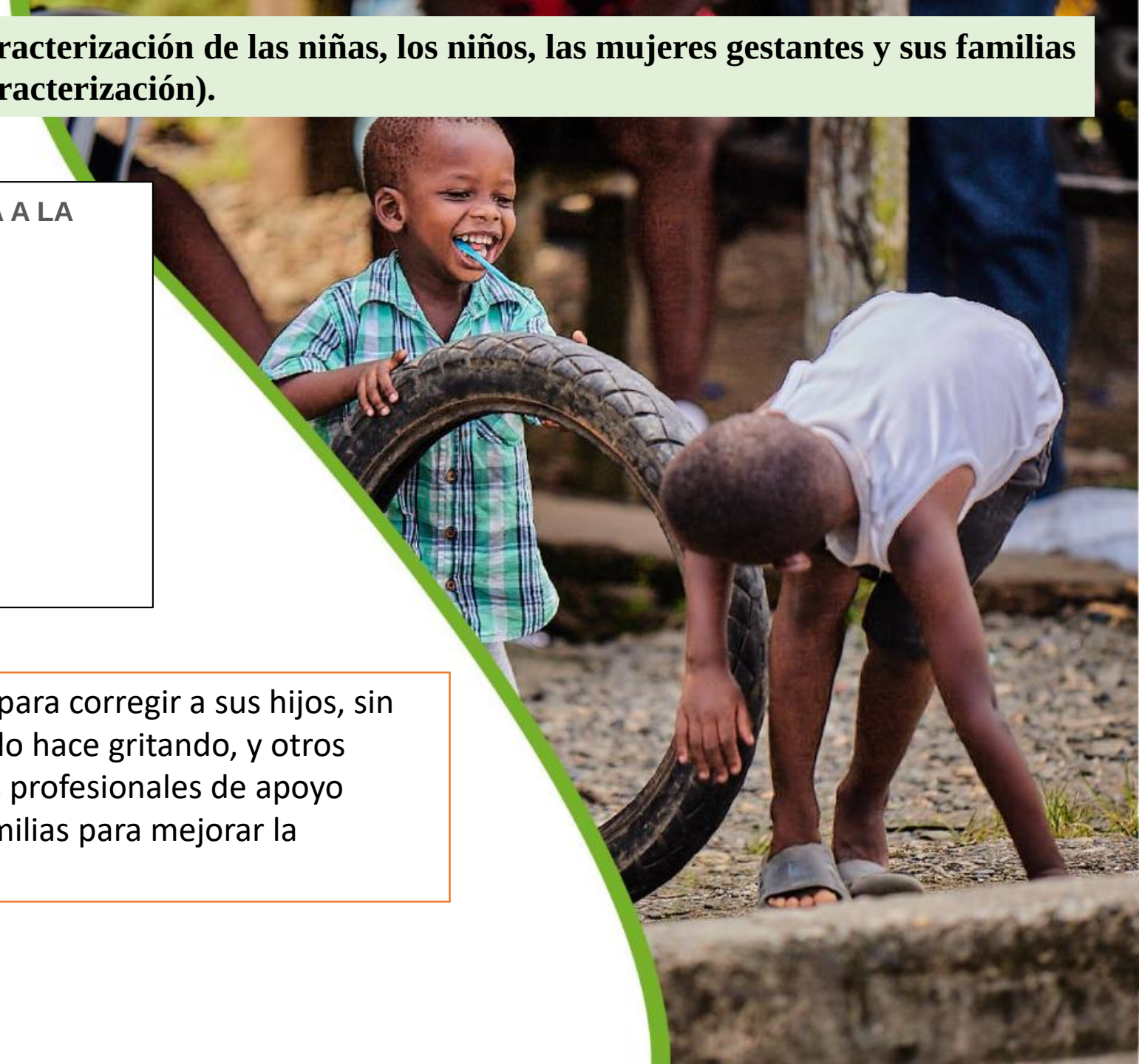


El liderazgo en la toma de decisiones esta sujeto a la persona que sirve como proveedor de alimentos, solo un 11% se fundamenta en el liderazgo que tiene en la familia

PÚBLICA

Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).





La mayoría de las familias utiliza el dialogo para corregir a sus hijos, sin embargo, existe un grupo significativo que lo hace gritando, y otros utilizan el maltrato físico, en estos casos las profesionales de apoyo psicosocial realizan intervención con las familias para mejorar la situación evidenciada.

PÚBLICA

Revisar y retroalimentar la caracterización de las niñas, los niños, las mujeres gestantes y sus familias atendidas. (resultados de la caracterización).



El mayor apoyo que recibe la familia es la comunidad ya que por lo general la familia hace parte de la crisis del hogar.

PÚBLICA

Hacer seguimiento al plan de formación a familias o cuidadores, de acuerdo con los resultados y análisis de la caracterización y el diagnóstico situacional.

El plan de formación se encuentra ajustado a las características de la población y a los resultados de la caracterización, sin embargo, siguiendo las recomendaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y el Ministerio de salud se incorporó la socialización de la fiebre amarilla debido al brote epidemiológico que hay en el país.

Hacer seguimiento al plan de cualificación del talento humano ajustado luego de la caracterización.

El plan de cualificación del talento humano se ha venido desarrollando de acuerdo a lo programado con el apoyo de las autoridades sin novedad.

Realizar seguimiento y aprobar adecuaciones en los ciclos de menús y Buenas Prácticas de Manufactura, acordes con los usos, costumbres y contextos de la población atendida, sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos de la modalidad y las condiciones de calidad.

Se radica y socializa la minuta para la vigencia 2025 la cual fue diseñada y elaborada a través del proceso de territorialización de la alimentación de la mano de las comunidades, autoridades y líderes durante la concertación y socializada posteriormente con los mismos. Se anexan: ciclo de menús, análisis químico, lista de intercambios y guía de preparación en sus formatos actualizados, para su revisión y aprobación por parte del nutricionista del centro zonal.

PÚBLICA

Realizar seguimiento presupuestal a la ejecución del contrato.

El presupuesto del contrato se ha ejecutado de acuerdo a lo presupuestado, en el mes de abrir se ejecutó en un 100%, en el mes mayo solo se logró pagar los salarios del talento humano, seguridad social y rendimientos financieros se tiene pendiente el pago de proveedores, debido al retraso del segundo desembolso que tiene el ICBF con el resguardo

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA

F2.MO14.PP	13/04/2021
Versión 6	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

1. Información General

Regional	Cesar	Centro Zonal	Codazzi	Municipios donde se presta el servicio	Agustin Codazzi	Modalidad de Atencion	Propia e Intercultural	Plazo de Ejecución	Desde:	11/04/2025	Hasta:	30/09/2025
Entidad Administradora del Servicio	Resguardo Indígena Iroka	N° del contrato	20003252025	Cupos contratados canasta 1	700	Valor contrato canasta 1 aportes ICBF	$2.133.971.000	Valor Adiciones		Valor Reducciones		Valor final del contrato aportes ICBF	$2.133.971.000

2. PRESUPUESTO

PERIODO	VALOR PERIODO 1	VALOR PERIODO 2	VALOR PERIODO 3	VALOR PERIODO 4	VALOR PERIODO 5	VALOR PERIODO 6	VALOR PERIODO 7	VALOR PERIODO 8	VALOR PERIODO 9	VALOR PERIODO 10	VALOR PERIODO 11	VALOR PERIODO 12	TOTAL APORTES DEL CONTRATO
2.1. Ingresos													
RECURSOS ICBF — Porcentaje de desembolso		23%		22%		22%		22%		11%			100%
RECURSOS ICBF — Monto del desembolso				$388.457.300	$339.264.100	$339.264.100	$339.264.100	$339.264.100	$388.457.300				$2.133.971.000
RECURSOS CONTRAPARTIDA Y/O VTA — Monto del desembolso													$0

ORIGEN DE LOS RECURSOS DEL CONTRATO	VALOR	% DE PARTICIPACION
TOTAL APORTES ICBF	$2.133.971.000	100%
TOTAL APORTES CONTRAPARTIDA Y/O VTA	$0	0%
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$2.133.971.000	100%

2.2. Gastos

COMPONENTE	DESCRIPCION	Costo cupo mes($)	NECESIDADES DE PERSONAL / No. DE CUPOS	COSTOS UNITARIOS	FASE PREPARATORIA	VALOR FEBRERO	VALOR MARZO	VALOR ABRIL	VALOR MAYO	VALOR JUNIO	VALOR JULIO	VALOR AGOSTO	VALOR SEPTIEMBRE	VALOR OCTUBRE	VALOR NOVIEMBRE	VALOR DICIEMBRE	TOTAL APORTES ICBF
										COSTOS FIJOS							
TALENTO HUMANO	Agente educativo comunitario	$122.417	700	$0	$0	$0	$0	$48.558.743	$85.691.900	$85.691.900	$85.691.900	$85.691.900	$85.691.900	$0	$0		$ 477.018.243
	Autoridades tradicionales y/o líderes comunitarios	$17.488	700	$0	$0	$0	$0	$6.936.907	$12.241.600	$12.241.600	$12.241.600	$12.241.600	$12.241.600	$0	$0		$ 68.144.907
	Coordinador/a general	$27.275	700	$0	$0	$0	$0	$10.819.083	$19.092.500	$19.092.500	$19.092.500	$19.092.500	$19.092.500	$0	$0		$ 106.281.583
	Docente o pedagogo perfil 1	$19.325	700	$0	$0	$0	$0	$8.570.500	$11.595.000	$11.595.000	$11.595.000	$11.595.000	$11.595.000	$0	$0		$ 64.545.500
	Docente o pedagogo perfil 2 (1 por cada 140 cupos)	$0		$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0		$ 0
	Manipulador de alimentos	$75.723	700	$0	$0	$0	$0	$30.036.790	$53.006.100	$53.006.100	$53.006.100	$53.006.100	$53.006.100	$0	$0		$ 295.067.290
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 1	$19.325	700	$0	$0	$0	$0	$8.570.500	$11.595.000	$11.595.000	$11.595.000	$11.595.000	$11.595.000	$0	$0		$ 64.545.500
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 2 (1 por cada 140 cupos)	$0		$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0		$ 0
	Profesional de Nutrición perfil 1	$19.325	700	$0	$0	$0	$0	$8.377.388	$14.783.625	$14.783.625	$14.783.625	$14.783.625	$14.783.625	$0	$0		$ 82.295.513
	Auxiliar Administrativo	$0	700	$0	$0	$0	$0	$2.312.340	$4.080.600	$4.080.600	$4.080.600	$4.080.600	$4.080.600	$0	$0		$ 22.715.340
DOTACIÓN	Material didáctico para actividades pedagógicas	$2.616	700	$0	$0	$0	$0	$1.037.680	$1.831.200	$1.831.200	$1.831.200	$1.831.200	$1.831.200	$0	$0		$ 10.193.680
	Elementos de aseo personal e institucional necesarios para la prestacion del servicio.	$1.784	700	$0	$0	$0	$0	$707.653	$1.248.800	$1.248.800	$1.248.800	$1.248.800	$1.248.800	$0	$0		$ 6.951.653
	Elementos de aseo personal e institucional de refuerzo para garantizar las condiciones optimas de bioseguridad	$2.762	700	$0	$0	$0	$0	$1.095.593	$1.933.400	$1.933.400	$1.933.400	$1.933.400	$1.933.400	$0	$0		$ 10.762.593
SEGURO	Póliza seguro niños	$1.054	700	$0	$0	$0	$0	$418.087	$737.800	$737.800	$737.800	$737.800	$737.800	$0	$0		$ 4.107.087
	SUBTOTAL COSTOS FIJOS				$ 0	$ 0	$ 0	$ 123.441.264	$ 217.837.525	$ 217.837.525	$ 217.837.525	$ 217.837.525	$ 217.837.525	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.212.628.589
										COSTOS VARIABLES							
Alimentación	Alimentación (ración servida)	$153.637	700	$0	$0	$0	$0	$43.018.360	$112.923.195	$96.791.310	$123.677.765	$102.168.605	$118.300.490	$0	$0		$ 696.879.745
	Alimentación (RPP)	$0		$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0		$ 0
	Alimentación (RPP reforzada)	$0		$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0		$ 0
Gastos operativos	Gastos requeridos para la operacion del servicios	$5.358	700	$0	$0	$0	$0	$1.508.640	$3.960.180	$3.394.440	$4.337.340	$3.583.020	$4.148.760	$0	$0		$ 20.932.380
Alistamiento	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades	$140.552	700	$0	$33.500.000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$49.193.200	$0	$0		$ 82.693.200
Transporte	Subsidio de transporte para Talento humano que se desplaza a las	$16.543	700	$0	$0	$0	$0	$4.632.040	$12.159.105	$10.422.090	$13.317.115	$11.001.095	$12.738.110	$0	$0		$ 64.269.555
		$0		$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0		$ 0
	SUBTOTAL COSTOS VARIABLES				$33.500.000	$0	$0	$49.159.040	$129.042.480	$110.607.840	$141.332.240	$116.752.720	$184.380.560	$0	$0	$0	$ 764.774.580
	PRESUPUESTO INICIAL APROBADO				$33.500.000	$0	$0	$172.600.304	$346.880.005	$328.445.365	$359.169.765	$334.590.245	$402.218.085	$0	$0	$0	$1.977.403.769
	AHORROS POR PERIODO				-$15.693.200			$833.978	$1.471.725	$1.471.725	$1.471.725	$1.471.725	$1.471.725				-$ 7.500.597
	INEJECUIONES POR PERIODO							-$149.066.633									-$ 149.066.633
	TOTAL PRESUPUESTO REAL APROBADO				$49.193.200	$0	$0	$320.832.960	$345.408.280	$326.973.640	$357.698.040	$333.118.520	$400.746.360	$0	$0	$0	$2.133.971.000
													DIFERENCIA INGRESOS FRENTE A EGRESOS ICBF				$ 0

* Este rubro se reconoce solo una vez según la periodicidad que establezca el ICBF

OBSERVACIONES

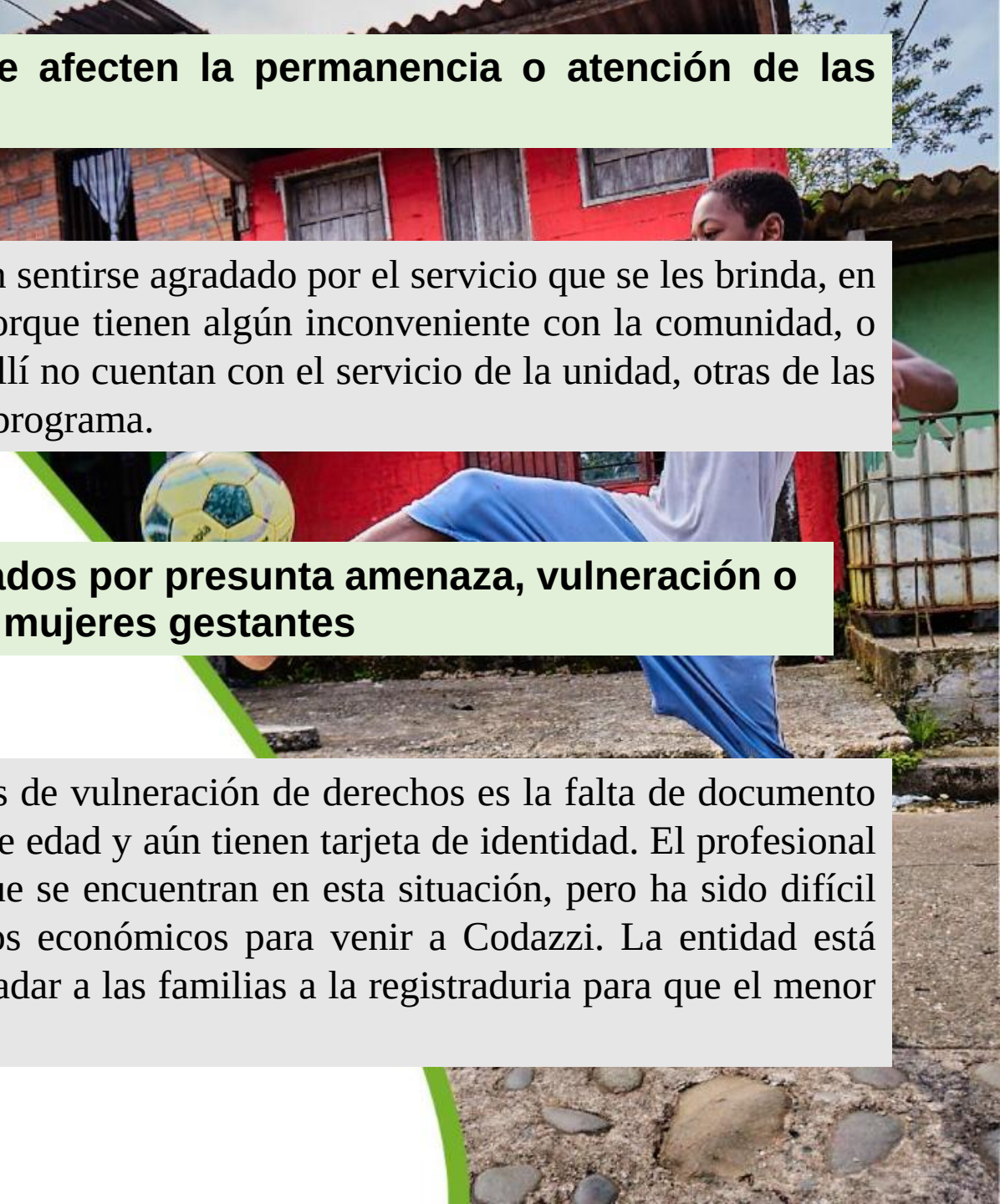
Firma Contador y/o tesorero

Firma del Representante Legal

Activar Window
Ve a Configuración p

Realizar el seguimiento de los eventos que afecten la permanencia o atención de las niñas, los niños y las mujeres gestantes.

Los usuarios y usuarias que hacen parte del programa manifiestan sentirse agradado por el servicio que se les brinda, en ocasiones se retiran porque se trasladan a otros asentamientos porque tienen algún inconveniente con la comunidad, o porque se van trabajar en algunas fincas aledañas al territorio y allí no cuentan con el servicio de la unidad, otras de las razones es enfermedad, pero al recuperarse vuelven a ingresar al programa.



Realizar seguimiento a los casos identificados y reportados por presunta amenaza, vulneración o inobservancia de derechos de las niñas, los niños y las mujeres gestantes

Hasta los momentos de la ejecución del contrato los únicos casos de vulneración de derechos es la falta de documento de algunos niños y mujeres gestante que cumplieron la mayoría de edad y aún tienen tarjeta de identidad. El profesional psicosocial ha socializado con los padres de los niños y niñas que se encuentran en esta situación, pero ha sido difícil cumplir con esta obligación, los padres alegan no tener recursos económicos para venir a Codazzi. La entidad está estudiando la posibilidad de realizar una jornada por zona y trasladar a las familias a la registraduria para que el menor pueda obtener el documento.

PÚBLICA

Realizar el seguimiento de situaciones que afecten la permanencia de los agentes educativos que transitaron a la nueva modalidad y/o servicio, concertar las acciones a implementar en estos casos.

Para esta vigencia se cuentan con 3 madres comunitarias que transitaron como agentes educativos, la permanencia de ellas en el programa depende del consenso de las autoridades y líderes de cada zona.

Realizar seguimiento a los casos identificados y reportados por desnutrición aguda y riesgo de desnutrición (remisiones al sector salud, acciones realizadas, plan de acción dentro del servicio, actividades pedagógicas realizadas).

Una vez realizado el cargue de las medidas antropométricas en el aplicativo Cuéntame, se llevaron a cabo las respectivas canalizaciones a los servicios de salud para las activaciones de ruta y la garantía de la atención efectiva en salud. Así mismo, se remitió la información necesaria a los entes territoriales para el seguimiento y evaluación de la gestión realizada.

PÚBLICA

Realizar seguimiento a los casos identificados y reportados por desnutrición aguda y riesgo de desnutrición (remisiones al sector salud, acciones realizadas, plan de acción dentro del servicio, actividades pedagógicas realizadas).

ESTADO NUTRICIONAL		N° DE NIÑOS, NIÑAS Y/O MADRES GESTANTES SEGÚN ESTADO NUTRICIONAL	% DE NIÑOS, NIÑAS Y/O MADRES GESTANTES SEGÚN ESTADO NUTRICIONAL
Descripción cuantitativa del diagnóstico nutricional (Reportar trimestralmente)	Desnutrición Aguda Severa	0	0,0%
	Desnutrición Aguda Moderada	2	0,3%
	Riesgo de Desnutrición Aguda	18	3,0%
	Peso adecuado para la talla	384	64,0%
	Riesgo de Sobrepeso	135	22,5%
	Sobrepeso	53	8,8%
	Obesidad	8	1,3%

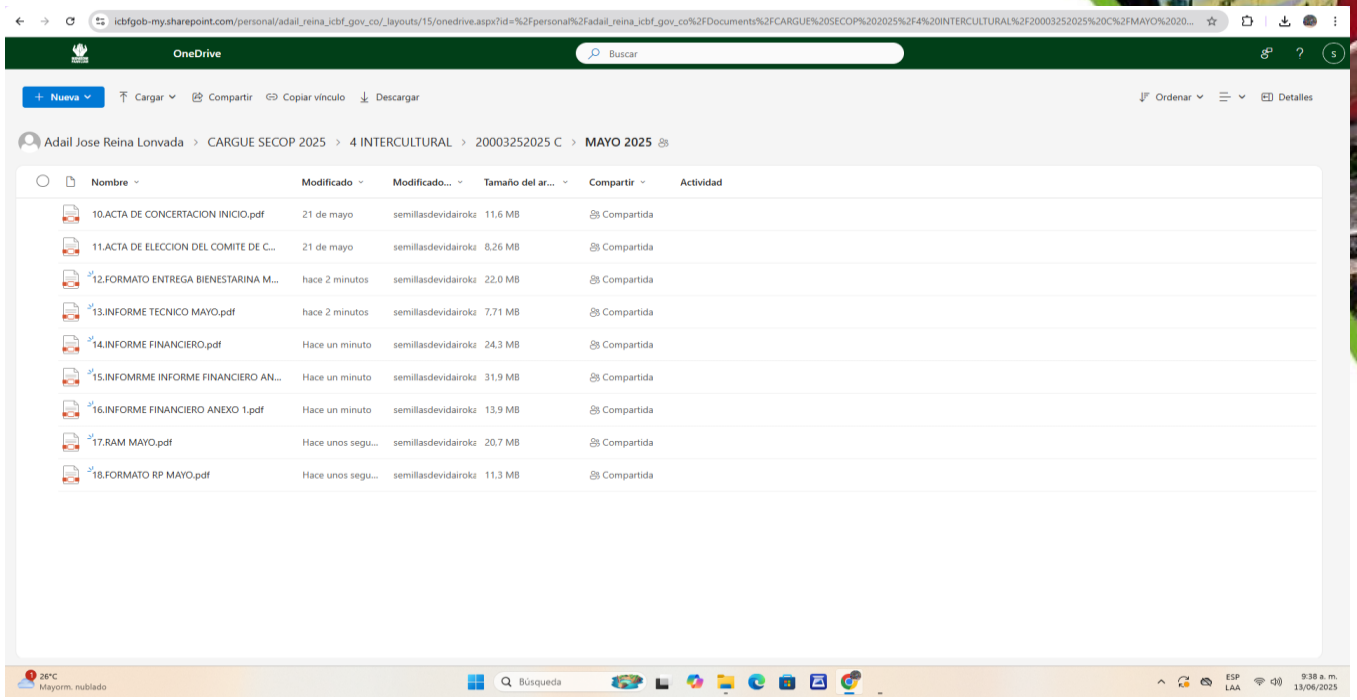
ASPECTO A EVALUAR		N° DE CASOS AL PRESENTAR EL REPORTE	TOTAL DE CASOS REPORTADOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO
Número de casos de malnutrición reportados a las Entidades correspondientes	Desnutrición	2	2
	Sobrepeso u Obesidad	61	61



PÚBLICA

Ejercer control sobre el avance del contrato de acuerdo con el cronograma de ejecución aprobado. El supervisor o interventoría, según sea el caso, exigirá al contratista el cronograma de acciones con fechas previamente programadas, controlando en forma permanente el avance de este.

El cronograma de las actividades presentada en el primer comité se ha cumplido entre ellas se pueden mencionar: Formación al talento humano; cargue de la información de los usuarios y el talento humano en la plataforma dispuesta para ello; cargue en la carpeta del secop II. Acompañamiento a las unidades comunitarias y familias en territorio por parte del equipo interdisciplinario, asamblea de concertación, jornadas pedagógicas.



PÚBLICA

Avance de las actividades realizadas del contrato de acuerdo con el cronograma de ejecución aprobado.











PÚBLICA

Avance de las actividades realizadas del contrato de acuerdo con el cronograma de ejecución aprobado.















Avance de las actividades realizadas del contrato de acuerdo con el cronograma de ejecución aprobado.











PÚBLICA

Avance de las actividades realizadas del contrato de acuerdo con el cronograma de ejecución aprobado.

















PÚBLICA

Avance de las actividades realizadas del contrato de acuerdo con el cronograma de ejecución aprobado.



















PÚBLICA

La coordinadora expone que las unidades comunitarias tienen muchas necesidades de enseres de cocina, pedagogía e infraestructura, comenta que hay muchas unidades que no cuentan con enseres básicos como platos, vasos, cucharas, esteras, ollas y caldero. También se expone la necesidad de mejorar las infraestructuras de las unidades con la dotación de láminas de zinc, ello porque en la época de invierno las unidades se mojan porque el agua se filtra a través de la paja o plástico.













PÚBLICA

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena **X** (étnia YUKPA) GRUPO DE EDAD: 12 a 59 meses
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___

SEMANA No. 1					
COMPONENTE	**MENÚ 1**	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
DESAYUNO					
BIENESTARINA	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)
PROTEÍNA	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)		CARNE DE CERDO GUISADA CON VERDURAS		
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL		YUCA COCIDA	PLÁTANO/GUINEO/FILO VERDE COCIDO	AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	
ALMUERZO					
PROTEÍNA	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA	CARNE DE CERDO MAGRO ASADO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CULANTRO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	CARNE DE RES EN BISTECK
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO			ARROZ DE AHUYAMA COCIDO
FRUTAS Y VERDURAS	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO			ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE KARIAKO O MAÍZ CON BANANO)	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, HOJAS DE GUINEO Y AGUA)	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)
			PAN MOGOLLA		PAN BLANCO ALIÑADO
FRUTA/CEREAL	PAN MOGOLLA	PAN DE QUESO	MANGO PICADO	PAN BLANCO REGULAR	GUAYABA

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC.1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025



PÚBLICA

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena **X** (étnia YUKPA) GRUPO DE EDAD: 12 a 59 meses
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA No. 5					
COMPONENTE	**MENÚ 21**	**MENÚ 22**	**MENÚ 23**	**MENÚ 24**	**MENÚ 25**
DESAYUNO					
BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)	CARNE DE CERDO GUISADA
PROTEÍNA	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)	CARNE DE RES GUISADA	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO		
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL		PLÁTANO COCIDO	MALANGA COCIDA		PLATANO/GUINEO/FILO COCIDO
ALMUERZO					
PROTEÍNA	CARNE DE RES EN BISTECK	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CULANTRO	CARNE DE RES EN BISTECK	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES
CEREAL					ARROZ BLANCO COCIDO
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO			ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	PLÁTANO/GUINEO/FILO VERDE COCIDO
FRUTAS Y VERDURAS	ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	ARROZ BLANCO COCIDO		ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS/CEREAL	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE KARIAKO O MAÍZ CON BANANO)	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®
	PAN DE QUESO		PAN BLANCO ALIÑADO	PAN BLANCO REGULAR	
FRUTA/CEREAL	PATILLA	PAN MOGOLLA	NARANJA	GUAYABA	PAN MOGOLLA

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC.1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

PÚBLICA

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N°

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	A001	Almidón de maíz, crudo	10,0	10,0	37	0,0	0,0	9,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,9	720,0	$ 20.200,00	$ 280,56
		R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,0	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	0,0	$ -	
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,5	13,5	67	3,6	3,6	5,2	38,9	126,9	0,1	0,4	49,8	900,0	$ 20.050,00	$ 300,75
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	24	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000,0	$ 4.770,00	$ 28,62
	QUESO COSTEÑO PASTEUR	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20,0	20,0	60	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	1000,0	$ 16.600,00	$ 332,00
	PLÁTANO/GUINEO/FILO VERDE COCIDO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36,8	25,0	42	0,3	0,1	9,8	26,3	2,0	0,1	0,0	6,5	1000,0	$ 4.500,00	$ 165,44
		L015	Sal	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	387,8	1000,0	$ 1.990,00	$ 1,99
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ -	
ALMUERZO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25,0	25,0	95	2,3	0,9	18,5	0,0	1,0	0,7	0,3	0,3	1000,0	$ 4.800,00	$ 120,00
		F099	Res, carne magra, cruda	60,0	60,0	83	13,1	3,4	0,0	0,0	3,6	1,6	2,2	30,6	1000,0	$ 26.990,00	$ 1.619,40
		L015	Sal	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	387,8	1000,0	$ 1.990,00	$ 1,99
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ -	
	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000,0	$ 4.390,00	$ 100,97
		L015	Sal	1,0	1,0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	387,8	1000,0	$ 1.990,00	$ 1,99
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	$ -	
	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	B099	Repollo blanco, crudo	12,0	8,4	3	0,2	0,0	0,5	2,0	3,7	0,0	0,0	1,5	500,0	$ 1.800,00	$ 43,20
		B103	Tomate, crudo	12,0	9,6	2	0,1	0,0	0,4	6,0	0,9	0,0	0,0	0,6	1000,0	$ 4.500,00	$ 54,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12,0	11,4	5	0,2	0,0	0,9	0,1	2,7	0,0	0,0	0,5	1000,0	$ 2.400,00	$ 28,80
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,5	13,5	67	3,6	3,6	5,2	38,9	126,9	0,1	0,4	49,8	900,0	$ 20.050,00	$ 300,75
		R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,0	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	0,0	$ -	
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	24	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000,0	$ 4.770,00	$ 28,62
	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32,0	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	450,0	$ 3.290,00	$ 233,96

APORTE TOTAL DEL MENÚ	899,7	37,4	31,8	113,6	230,9	645,2	7,1	7,8	1684,5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 3.643,03
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500	
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	97%	108%	94%	98%	41%	125%	89%	118%	149%	

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

Gracias

Agustín Codazzi-Cesar, 09 de mayo de 2025

Señores
DUSAKAWI IPSI

Asunto: Solicitud de certificados de fiebre amarilla

Cordial saludo.

Como es de su conocimiento el Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS) emitió la Resolución 691 del 16 de abril de 2025, declarando la emergencia sanitaria por el brote causado por el virus de fiebre amarilla.

Por lo anterior el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como medida de protección y garantizando los derechos de niños, niñas, adolescentes; está solicitando los certificados de vacunación de los usuarios mayores de un año.

En este sentido, necesitamos de su colaboración en la expedición de dichos certificados de los niños que el resguardo indígena Iroka atiende en el Programa de Atención a la Primera Infancia del ICBF. Los cuales se encuentran en varias zonas del territorio Iroka, las madres de los niños no cuentan con el carnet de vacunación porque lo han extraviado y en algunos casos expresan que no se lo dan.

Se anexa al presente oficio el listado de los niños

Atentamente,

Aura Elena Olmedo
Coordinadora General
Primera Infancia – Resguardo Iroka
Pueblo Yukpa – Serranía del Perijá

Recibido por:

09/05/2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____
GRUPO DE EDAD: 12 a 59 meses

SEMANA No. 1					
COMPONENTE	**MENÚ 1**	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
DESAYUNO					
BIENESTARINA	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS® CON LECHE	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)
PROTEÍNA	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)		CARNE DE CERDO GUISADA CON VERDURAS		
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL		YUCA COCIDA	PLÁTANO/GUINEO/FILO VERDE COCIDO	AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	
ALMUERZO					
PROTEÍNA	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA	CARNE DE CERDO MAGRO ASADO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CULANTRO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	CARNE DE RES EN BISTECK
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL		TAJADAS DE PLÁTANO MADURO			ARROZ DE AHUYAMA COCIDO
FRUTAS Y VERDURAS	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO			ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE KARIAKO O MAÍZ CON BANANO)	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, HOJAS DE GUINEO Y AGUA)	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)
			PAN MOGOLLA		PAN BLANCO ALIÑADO
FRUTA/CEREAL	PAN MOGOLLA	PAN DE QUESO	MANGO PICADO	PAN BLANCO REGULAR	GUAYABA

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC.1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____
GRUPO DE EDAD: 12 a 59 meses

SEMANA No. 2					
COMPONENTE	**MENÚ 6**	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
DESAYUNO					
BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)	CARNE DE CERDO GUISADA
PROTEÍNA	MAYISHA PORHOTO (MAIZ COCIDO CON CARNE DE RES MAGRA AHUMADA)	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO			
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL		MALANGA COCIDA	BATATA COCIDA		PLATANO/GUINEO/FILO COCIDO
ALMUERZO					
PROTEÍNA	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA CON CARNE DE RES AHUMADA	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CULANTRO
CEREAL	ARROZ BLANCO COCIDO		ARROZ BLANCO COCIDO		
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL	PLÁTANO/GUINEO/FILO VERDE COCIDO		ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA.	MONEDITAS DE GUINEO VERDE FRITO	
FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA			TOMATE EN RODAJAS	
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS/CEREAL	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, HOJAS DE GUINEO Y AGUA)	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE KARIAKO O MAÍZ CON BANANO Y BIENESTARINA MÁS®)	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®
	PAN DE QUESO	PAN BLANCO REGULAR			
FRUTA/CEREAL	NARANJA	PATILLA	PAN MOGOLLA	PAN MOGOLLA	PAN BLANCO ALIÑADO

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC.1067728719

LOLI MARIACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0110

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA) GRUPO DE EDAD: 12 a 59 meses
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA No. 3					
COMPONENTE	**MENÚ 11**	**MENÚ 12**	**MENÚ 13**	**MENÚ 14**	**MENÚ 15**
DESAYUNO					
BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	QUESO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO
PROTEÍNA	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)			CARNE DE RES GUISADA	
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL		AREPA DE MAÍZ ASADA + BIENESTARINA MÁS®		YUCA COCIDA	BATATA y PLATANO MADURO COCIDO
ALMUERZO					
PROTEÍNA	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO AHUMADA	CARNE DE RES EN BISTECK	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA, BATATA, PLATANO MADURO)	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)
CEREAL	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO			ARROZ DE FIDEOS COCIDO
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL	YUCA COCIDA	PLATANO MADURO COCIDO			
FRUTAS Y VERDURAS	ENSALADA DE TOMATE y ZANAHORIA	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ARROZ BLANCO COCIDO		
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS/CEREAL	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE KARIAKO O MAÍZ CON BANANO)	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, HOJAS DE GUINEO Y AGUA)	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)
	PAN BLANCO REGULAR			PAN BLANCO ALIÑADO	
FRUTA/CEREAL	MANGO PICADO	PAN MOGOLLA	PAN DE QUESO	PAPAYA	PAN MOGOLLA

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC.1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01110

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA) GRUPO DE EDAD: 12 a 59 meses
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA No. 4					
COMPONENTE	**MENÚ 16**	**MENÚ 17**	**MENÚ 18**	**MENÚ 19**	**MENÚ 20**
DESAYUNO					
BIENESTARINA	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	MAYISHA PORHOTO (MAIZ COCIDO CON CARNE DE RES MAGRA AHUMADA)	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y AHUYAMA)
PROTEÍNA		KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)			
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL	BOLLO DE MAIZ COCIDO + BIENESTARINA MAS®			AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	
ALMUERZO					
PROTEÍNA	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CULANTRO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	CARNE DE CERDO MAGRO ASADO
CEREAL					ARROZ CON FIDEOS COCIDO
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL	PLATANO MADURO COCIDO	MONEDITAS DE GUINEO VERDE FRITO			PLÁTANO MADURO COCIDO
FRUTAS Y VERDURAS	ARROZ BLANCO COCIDO	TOMATE EN RODAJAS			ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO
LÁCTEOS/CEREAL					
LÁCTEOS/CEREAL	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, HOJAS DE GUINEO Y AGUA)	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)
				PAN DE QUESO	
FRUTA/CEREAL	NARANJA	PATILLA	PAN MOGOLLA	GUAYABA	PAN BLANCO ALIÑADO

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC.1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA) GRUPO DE EDAD: 12 a 59 meses
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA No. 5					
COMPONENTE	**MENÚ 21**	**MENÚ 22**	**MENÚ 23**	**MENÚ 24**	**MENÚ 25**
DESAYUNO					
BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)	CARNE DE CERDO GUISADA
PROTEÍNA	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES AHUMADA)	CARNE DE RES GUISADA	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO		
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL		PLÁTANO COCIDO	MALANGA COCIDA		PLATANO/GUINEO/FILO COCIDO
ALMUERZO					
PROTEÍNA	CARNE DE RES EN BISTECK	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CULANTRO	CARNE DE RES EN BISTECK	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES
CEREAL					ARROZ BLANCO COCIDO
TUBÉRCULOS - RAÍZ - PLÁTANO - AMASIJOS - CEREAL	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO			ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	PLÁTANO/GUINEO/FILO VERDE COCIDO
FRUTAS Y VERDURAS	ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	ARROZ BLANCO COCIDO		ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS/CEREAL	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE KARIAKO O MAÍZ CON BANANO)	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	TUKA MISH (MAÍZ KARIAKO, BATATA Y AGUA)	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®
	PAN DE QUESO		PAN BLANCO ALIÑADO	PAN BLANCO REGULAR	
FRUTA/CEREAL	PATILLA	PAN MOGOLLA	NARANJA	GUAYABA	PAN MOGOLLA

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC.1067728719

LOLI MARACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ____

GRUPO/SUBGRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	INTERCAMBIO
CEREALES	Arroz blanco	Pastas alimenticias
	Avena hojuelas	Harina de maíz, harina de trigo, harina de avena, maíz trillado, arroz blanco (arroz con leche)
	Pastas alimenticias (espaguetti)	Arroz blanco
	Pastas alimenticias (fideo)	Pastas alimenticias (fideo)
	Harina de maíz	Harina de trigo, harina de avena, avena en hojuelas, maíz trillado
	Harina de trigo	Harina de maíz, harina de avena, avena en hojuelas, maíz trillado
	Harina de avena (avena molida)	Harina de maíz, harina de trigo, avena en hojuelas, maíz trillado
	Maíz trillado	Harina de maíz, harina de trigo, avena en hojuelas, harina de avena
	Pan de queso	Pan blanco regular, pan blanco aliñado, pan de molde
	Pan blanco regular	Pan de queso, pan blanco aliñado, pan de molde
	Pan blanco aliñado	Pan blanco regular, pan de queso, pan de molde
	Pan de molde (tajado)	Pan blanco regular, pan de queso, pan blanco aliñado
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Ahuyama	Yuca, plátano verde, plátano maduro, plátano colí (guineo verde), batata
	Yuca	Papa, ahuyama, plátano verde, plátano maduro, plátano colí (guineo verde), batata
	Plátano verde	Yuca, papa, ahuyama, plátano maduro, plátano colí (guineo verde), batata
	Plátano maduro	Papa, ahuyama plátano verde, yuca, plátano colí (guineo verde), batata
	Batata	Ahuyama, Plátano maduro, plátano verde, plátano colí (guineo verde), yuca, papa
	Papa	Ahuyama, Plátano maduro, plátano verde, plátano colí (guineo verde), yuca, batata
	Plátano colí (guineo verde)	Yuca, ahuyama, papa, plátano verde, plátano maduro, batata, ahuyama
FRUTAS	Banano	Papaya, guayaba, patilla, piña, mango, lulo, tomate de arbol, naranja, mandarina, melón maracuyá
	Papaya	Banano, guayaba, patilla, piña, mango, lulo, tomate de arbol, naranja, mandarina, melón maracuyá
	Guayaba	Papaya, banano, patilla, piña, mango, lulo, tomate de arbol, naranja, mandarina, melón maracuyá
	Patilla	Guayaba, papaya, banano, piña, mango, lulo, tomate de arbol, naranja, mandarina, melón maracuyá
	Piña	Patilla, guayaba, papaya, banano, mango, lulo, tomate de arbol, naranja, mandarina, melón maracuyá
	Mango	Piña, guayaba, papaya, banano, patilla, lulo, tomate de arbol, naranja, mandarina, melón maracuyá
	Lulo	Mango, guayaba, papaya, banano, patilla, piña, tomate de arbol, naranja, mandarina, melón maracuyá
	Tomate de arbol	Lulo, guayaba, papaya, banano, patilla, piña, mango, naranja, mandarina, melón maracuyá
	Naranja	Tomate de arbol, guayaba, papaya, banano, patilla, piña, mango, lulo, mandarina, melón, maracuyá
	Melón	Naranja, tomate de arbol, guayaba, papaya, banano, patilla, piña, mango, lulo, mandarina, maracuyá
	Maracuyá	Melón, tomate de arbol, guayaba, papaya, banano, patilla, piña, mango, lulo, mandarina, naranja
	Mandarina	Maracuyá, tomate de arbol, guayaba, papaya, banano, patilla, piña, mango, lulo, melón, naranja
VERDURAS	Remolacha	Zanahoria, pimentón, tomate, cebolla cabezona roja, repollo, pepino, cebollín, cilantro
	Zanahoria	Remolacha, pimentón, tomate, cebolla cabezona roja, repollo, pepino, cebollin, cilantro
	Pimenton	Zanahoria, remolacha, tomate, cebolla cabezona roja, repollo, pepino, cebollín, cilantro
	Tomate	Pimentón, zanahoria, remolacha , cebolla cabezona roja, repollo, pepino, cebollín, cilantro
	Cebolla cabezona	Pimentón, zanahoria, remolacha , tomate, repollo, pepino, cebollín, cilantro
	Repollo	Tomate, pimentón, zanahoria, remolacha , cebolla cabezona roja, pepino, cebollín, cilantro
	Pepino	Repollo, tomate, pimentón, zanahoria, remolacha , cebolla cabezona roja, repollo, cebollín, cilantro
	Cilantro	Pepino, pimentón, zanahoria, remolacha , cebolla cabezona roja, repollo, tomate, cebollín, cilantro
	Cebollín (Cebolla junca)	Cilantro, pimentón, zanahoria, remolacha , cebolla cabezona roja, repollo, pepino, cebollín, tomate
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Huevo de gallina	Carne de res, carne de cerdo, chivo u ovejo, pechuga (pollo),
	Carne de res magra	Huevo de gallina, carne de cerdo, chivo u ovejo, pechuga (pollo),
	Carne de cerdo magra	Carne de res, huevo de gallina, chivo u ovejo, pechuga (pollo),
	Pollo pulpa (pechuga)	Carne de res, carne de cerdo, chivo u ovejo, huevo de gallina,
	Pescado (filete)	Carne de res, carne de cerdo, chivo u ovejo, huevo de gallina, pechuga (pollo)
LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Frijol zaragoza	Lenteja, arveja, frijol cabecita negra
	Lenteja común	Frijol zaragoza, arveja, frijol cabecita negra
	Arveja seca	Frijol zaragoza, lenteja, frijol cabecita negra
	Frijol cabecita negra	Lenteja, arveja, frijol zaragoza
	Bienestarina	Bienestarina
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera en polvo	Leche entera liquida pasteurizada, queso, yogurt
	Leche entera liquida pasteurizada	Leche entera en polvo, queso, yogurt
	Queso	Leche entera en polvo, leche entera liquida pasteurizada, yogurt
	Yogurt	Leche entera en polvo, leche entera liquida pasteurizada, queso
GRASAS	Aceite vegetal (soya o maíz)	Mantequilla
	Mantequilla	Aceite vegetal (soya o maíz)
AZÚCARES	Panela	Azúcar
	Azúcar	Panela

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1065728714

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0110

Fecha de aprobación:

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

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	A001	Almidón de maíz, crudo	10,0	10,0	37	0,0	0,0	9,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,9	720,0	$ 22.250,00	$ 309,03
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,0	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	65,0	40,3	39	8,1	0,7	0,0	0,0	4,0	0,2	0,1	21,0	500,0	$ 11.000,00	$ 1.430,00
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	43,5	30,0	36	0,5	0,1	7,7	1,2	12,9	0,2	0,1	3,3	500,0	$ 5.100,00	$ 443,70
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)	D012	Aceite de soya	8,0	8,0	72	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 137,78
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y CARNE DE RES, CON MAIZ COCIDO CON HOJA D	T012	Frijol cargamanto rosado, crudo	5,0	5,0	19	1,1	0,1	3,1	0,0	6,9	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y CARNE DE RES, CON MAIZ COCIDO CON HOJA D	T007	Frijol cabecita negra, crudo	5,0	5,0	20	1,1	0,1	3,0	0,1	4,1	0,3	0,2	0,8	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y CARNE DE RES, CON MAIZ COCIDO CON HOJA D	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	56	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	500,0	$ 15.500,00	$ 1.240,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y CARNE DE RES, CON MAIZ COCIDO CON HOJA D	A046	Maíz blanco, trillado	25,0	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y CARNE DE RES, CON MAIZ COCIDO CON HOJA D	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25,0	20,0	32	0,2	0,1	7,5	0,2	3,2	0,1	0,1	2,8	500,0	$ 2.600,00	$ 130,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y CARNE DE RES, CON MAIZ COCIDO CON HOJA D	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,0	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y CARNE DE RES, CON MAIZ COCIDO CON HOJA D	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10,0	8,5	4	0,1	0,0	0,8	112,0	2,3	0,0	0,0	3,0	500,0	$ 3.300,00	$ 66,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y CARNE DE RES, CON MAIZ COCIDO CON HOJA D	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,0	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	D012	Aceite de soya	8,0	8,0	72	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 137,78
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO)	A046	Maíz blanco, trillado	25,0	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO)	C010	Banano común, crudo	85,8	60,1	61	0,9	0,1	13,4	13,2	4,8	0,5	0,1	1,8	500,0	$ 3.000,00	$ 514,80
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32,0	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	968,3	33,0	31,5	134,0	373,6	199.6	6,7	4,4	249,6
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515.0	8,3	6.6	1500,0
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 82,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,3	2,8	1133
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	104%	95%	93%	115%	66%	39%	84%	63%	22%

COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 6.857,76

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01310

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60	54,0	80	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	55,0	$ 500,00	$ 545,45
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
DESAYUNO	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	78	62,4	99	0,6	0,2	23,3	0,6	10,0	0,2	0,2	8,7	500,0	$ 2.600,00	$ 405,60
ALMUERZO	CARNE DE CERDO MAGRO ASADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60,0	84	12,8	3,6	0,1	1,2	10,2	0,5	1,1	31,2	500,0	$ 14.800,00	$ 1.776,00
ALMUERZO	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	62,5	45,0	59	0,5	0,1	13,6	24,3	1,4	0,2	0,0	1,8	500,0	$ 3.200,00	$ 400,00
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5,0	19	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500,0	$ 3.800,00	$ 38,00
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	1	0,0	0,0	0,2	6,4	1,8	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 4.000,00	$ 64,00
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	A029	Harina de avena, cruda	23	23,0	95	3,4	2,0	15,2	0,0	12,4	0,9	0,7	4,4	200,0	$ 3.200,00	$ 368,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,5	13,5	67	3,6	3,6	5,2	38,9	126,9	0,1	0,4	49,8	900,0	$ 26.000,00	$ 390,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	32	32,0	117	3,3	6,7	10,7	10,2	28,8	0,6	0,3	240,0	32,0	$ 800,00	$ 800,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	956,5	36,5	36,6	117,8	202,6	346,9	5.5	5,5	423,4
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8.0	6,6	1500,0
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500
3 a 5 años 11 meses					253	700	5.6	2,8	1133
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	103%	105%	108%	101%	36%	67%	69%	84%	37%

COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 5.542,74

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01410

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 3																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, preccocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA CON VERDURAS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30	30,0	42	5,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	500,0	$ 14.800,00	$ 888,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA CON VERDURAS	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA CON VERDURAS	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA CON VERDURAS	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA CON VERDURAS	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
DESAYUNO	PLÁTANO VERDE COCIDO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	78	53,0	88	0,6	0,1	20,8	55,7	4,2	0,2	0,1	13,8	500,0	$ 3.200,00	$ 499,20
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	T013	Frijol guandul, crudo	10	10,0	37	2,0	0,1	6,1	0,9	11,9	0,5	0,3	1,7	500,0	$ 5.500,00	$ 110,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	F069	Res, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	500,0	$ 15.500,00	$ 1.240,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B006	Ahuyama, cruda	47,1	40,0	12	0,3	0,1	2,3	710,8	8,0	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 2.800,00	$ 244,92
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	43,8	35,0	56	0,3	0,1	13,1	0,4	5,6	0,1	0,1	4,9	500,0	$ 2.800,00	$ 227,76
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	58,4	35,0	45	0,5	0,0	10,8	5,6	1,4	0,2	0,1	0,0	500,0	$ 2.800,00	$ 303,68
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4	0,1	0,0	0,8	112,0	2,3	0,0	0,0	3,0	500,0	$ 3.300,00	$ 66,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00
MERIENDA	MANGO PICADO	C051	Mango común, crudo	120	60,0	47	0,4	0,0	10,3	84,0	9,0	0,3	0,1	2,4	500,0	$ 4.400,00	$ 1.056,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	1023,2	35,3	39,6	127,1	1299,4	480,0	6,5	5,3	358,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 7.879,91
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,6	6,5	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,8 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,9	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	102%	116%	109%	229%	89%	81%	84%	31%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ____

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20,0	60	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500,0	$ 12.500,00	$ 500,00
DESAYUNO	AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	A040	Harina de trigo, fort ficada, todo propósito, cruda	25	25,0	90	3,1	0,4	18,1	0,0	3,8	1,1	0,3	0,5	500,0	$ 2.300,00	$ 115,00
DESAYUNO	AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	65	40,3	39	8,1	0,7	0,0	0,0	4,0	0,2	0,1	21,0	500,0	$ 11.000,00	$ 1.430,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	80	64,0	102	0,6	0,2	23,9	0,0	10,2	0,2	0,2	9,0	500,0	$ 2.600,00	$ 416,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	80	55,2	66	0,8	0,2	14,2	2,2	23,7	0,3	0,1	6,1	500,0	$ 5.100,00	$ 816,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, Y AGUA)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	PAN BLANCO REGULAR	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32.0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	930,4	31,4	34.5	120,7	182,0	552,5	5,1	4,0	507,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 5.652,08
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34.0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500	
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,3	1133	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	100%	90%	102%	104%	32%	107%	64%	61%	45%	

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0410

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ____

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE CERDO MAGRA)	A034	Harina de maíz blanco, precocida	10	10,0	38	0,9	0,4	7,4	0,0	0,4	0,3	0,1	0,1	500,0	$ 2.600,00	$ 52,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE CERDO MAGRA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	25	25,0	35	5,4	1,5	0,1	0,5	4,3	0,2	0,5	13,0	500,0	$ 14.800,00	$ 740,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE CERDO MAGRA)	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	60	60,0	83	13,1	3,4	0,0	0,0	3,6	1,6	2,2	30,6	500,0	$ 15.500,00	$ 1.860,00
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	B006	Ahuyama, cruda	47,1	40,0	12	0,3	0,1	2,3	710,6	8,0	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 2.600,00	$ 244,92
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
ALMUERZO	ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	20	16,0	4	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.600,00	$ 144,00
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	PAN BLANCO ALIÑADO	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00
MERIENDA	GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	80	60,0	43	0,5	0,2	8,0	18,6	7,8	0,2	0,2	1,8	500,0	$ 5.000,00	$ 800,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	927,6	37,3	34,6	113,1	1066,9	428,0	6,1	6,1	338,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 6.635,42
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 46,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	100%	108%	102%	97%	188%	83%	77%	92%	30%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0810

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,96
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,30
DESAYUNO	MAYISHA PORHOTO (MAIZ COCIDO CON CARNE DE RES MAGRA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
DESAYUNO	MAYISHA PORHOTO (MAIZ COCIDO CON CARNE DE RES MAGRA)	F099	Res, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	500,0	$ 15.500,00	$ 930,00
DESAYUNO	MAYISHA PORHOTO (MAIZ COCIDO CON CARNE DE RES MAGRA)	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	T026	Lenteja común, cruda	10	10,0	39	2,3	0,1	6,1	0,2	5,1	0,7	0,4	2,7	500,0	$ 5.200,00	$ 104,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	F099	Res, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	500,0	$ 15.500,00	$ 1.240,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	PLÁTANO VERDE COCIDO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36,8	25,0	42	0,3	0,1	9,8	26,3	2,0	0,1	0,0	6,5	500,0	$ 3.200,00	$ 235,52
ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	B099	Repollo blanco, crudo	15	10,5	4	0,2	0,0	0,7	2,5	4,6	0,1	0,0	1,9	500,0	$ 3.500,00	$ 105,00
ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	B103	Tomate, crudo	15	12,0	3	0,1	0,0	0,5	7,4	1,1	0,1	0,0	0,7	500,0	$ 3.600,00	$ 108,00
ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,3	6	0,2	0,0	1,1	0,1	3,4	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 120,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
MERIENDA	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	32	32,0	117	3,3	6,7	10,7	10,2	28,8	0,6	0,3	240,0	32,0	$ 800,00	$ 800,00
MERIENDA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100	60,0	25	0,4	0,2	5,3	1,2	19,8	0,8	0,3	1,2	500,0	$ 3.900,00	$ 780,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	953,6	38,9	34,3	119,3	366,0	463,9	7,4	6,5	411,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 6.635,23
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,5	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	103%	112%	101%	103%	64%	90%	93%	98%	36%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA CABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ____

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	A001	Almidón de maíz, crudo	10	10,0	37	0,0	0,0	9,1	0.0	0,2	0,1	0,0	0,9	720,0	$ 22.250,00	$ 309,03
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,5	13,5	67	3,6	3,6	5,2	38,9	126,9	0,1	0,4	49,8	900,0	$ 26.000,00	$ 390,00
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60	54,0	80	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	55.0	$ 500,00	$ 545,45
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8.0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0.0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0.0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
DESAYUNO	MALANGA COCIDA	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	80	55,2	66	0,8	0,2	14,2	2.2	23,7	0,3	0,1	6,1	500,0	$ 5.100,00	$ 816,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	65	40,3	39	8,1	0,7	0,0	0.0	4,0	0,2	0,1	21,0	500,0	$ 11.000,00	$ 1.430,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	80	64,0	102	0,6	0,2	23,9	0.6	10,2	0,2	0,2	9,0	500,0	$ 2.600,00	$ 416,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	80	55,2	66	0,8	0,2	14,2	2.2	23,7	0,3	0,1	6,1	500,0	$ 5.100,00	$ 816,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0.0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0.0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, Y AGUA)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,5	13,5	67	3,6	3,6	5,2	38,9	126,9	0,1	0,4	49,8	900,0	$ 26.000,00	$ 390,00
MERIENDA	PAN BLANCO REGULAR	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0.0	17,3	1,0	0,3	173,1	32.0	$ 900,00	$ 900,00
MERIENDA	PATILLA	C079	Sandía, cruda	150	60,0	10	0,2	0,0	2,2	18,0	2,4	0,2	0,1	0,6	1600,0	$ 5.300,00	$ 496,88

APORTE TOTAL DEL MENÚ	940,3	32,9	35,0	119,6	221,8	490,0	5,5	4,2	404,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 7.274,75
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500	
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,8	2,8	1133	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	101%	95%	103%	103%	39%	95%	68%	63%	36%	

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0410

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ____

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 8																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20,0	60	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500,0	$ 12.500,00	$ 500,00
DESAYUNO	BATATA COCIDA	B021	Batata, sin cáscara, cruda	80	64,0	63	0,8	0,1	14,0	430,7	16,0	0,3	0,2	13,4	500,0	$ 4.000,00	$ 640,00
ALMUERZO	SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA CON CARNE DE RES	T007	Frijol cabecita negra, crudo	10	10,0	39	2,2	0,1	6,1	0,2	8,1	0,6	0,4	1,6	500,0	$ 5.200,00	$ 104,00
ALMUERZO	SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA CON CARNE DE RES	F099	Res, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	500,0	$ 15.500,00	$ 1.240,00
ALMUERZO	SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA CON CARNE DE RES	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA CON CARNE DE RES	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4	0,1	0,0	0,8	112,0	2,3	0,0	0,0	3,0	500,0	$ 3.300,00	$ 66,00
ALMUERZO	SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA CON CARNE DE RES	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA CON CARNE DE RES	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA.	B103	Tomate, crudo	20	16,0	4	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.600,00	$ 144,00
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA.	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	874,9	32,4	33,7	106,7	983,7	554,7	5,6	5,7	519,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 5.477,23
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,9	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	760	5,6	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	94%	93%	99%	92%	173%	108%	70%	86%	46%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0110

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 9																
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	A034	Harina de maíz blanco, precocida	10	10,0	38	0,9	0,4	7,4	0,0	0,4	0,3	0,1	0,1	500,0	$ 2.600,00	$ 52,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	F099	Res, carne magra, cruda	60	60,0	83	13,1	3,4	0,0	0,0	3,6	1,6	2,2	30,6	500,0	$ 15.500,00	$ 1.860,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25,0	93	3,3	0,4	18,7	0,0	6,3	1,0	0,3	1,5	500,0	$ 3.800,00	$ 190,00
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20,0	60	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500,0	$ 12.500,00	$ 500,00
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	MONEDITAS DE GUINEO VERDE FRITO	B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	50	30,0	38	0,4	0,0	9,1	4,8	1,2	0,2	0,1	0,0	500,0	$ 2.600,00	$ 260,00
ALMUERZO	MONEDITAS DE GUINEO VERDE FRITO	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	B103	Tomate, crudo	40	32,0	7	0,3	0,0	1,3	9,8	2,9	0,2	0,0	1,9	500,0	$ 3.600,00	$ 288,00
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO Y BIENESTARINA MÁS®)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO Y BIENESTARINA MÁS®)	C010	Banano común, crudo	85,8	60,1	61	0,9	0,1	13,4	3,2	4,8	0,5	0,1	1,8	500,0	$ 3.000,00	$ 514,80
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO Y BIENESTARINA MÁS®)	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	7,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,96
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO Y BIENESTARINA MÁS®)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,30
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,30

APORTE TOTAL DEL MENÚ	926,0	37,9	33,4	115,8	230,0	534,1	7,1	6,2	508,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 6.179,31
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	100%	109%	98%	100%	40%	104%	89%	94%	45%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1057728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01410

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	F01 1	Cerdo, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,6	2,4	0,1	0,6	6,8	0,3	0,7	20,8	500,0	$ 14.800,00	$ 1.184,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
DESAYUNO	PLÁTANO VERDE COCIDO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	78	53,0	88	0,6	0,1	20,8	55,7	4,2	0,2	0,1	13,8	500,0	$ 3.200,00	$ 409,20
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	T0 3	Frijol guandul, crudo	10	10,0	37	2,0	0,1	6,1	0,9	11,9	0,5	0,3	1,7	500,0	$ 5.500,00	$ 110,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	F099	Res, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	500,0	$ 15.500,00	$ 930,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B006	Ahuyama, cruda	47,1	40,0	12	0,3	0,1	2,3	710,6	8,0	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 2.600,00	$ 244,92
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	70	56,0	89	0,5	0,2	20,9	0,6	9,0	0,2	0,2	7,8	500,0	$ 2.600,00	$ 364,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B084	Plátano colí o guineo. verde, crudo	80	48,0	61	0,6	0,0	14,5	7,7	1,9	0,3	0,1	0,0	500,0	$ 2.600,00	$ 416,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	20	8,0	3	0,1	0,0	0,5	16,0	4,6	0,0	0,0	1,2	500,0	$ 4.000,00	$ 160,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,8	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	A029	Harina de avena, cruda	15	15,0	62	2,2	1,3	9,9	0,0	8,1	0,6	0,5	2,9	200,0	$ 3.200,00	$ 240,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	G006	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	PAN BLANCO ALIÑADO	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	927,4	35,0	33,7	117,6	1136,0	458,6	6,2	5,9	355,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 6.690,32
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,9	1500,0	
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,8 - 48,9	155,9 - 202,6	UL: 800	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500	
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,9	1133	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	100%	101%	99%	101%	200%	89%	78%	88%	31%	

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01410

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	13,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	65	40,3	39	8,1	0,7	0,0	0,0	4,0	0,2	0,1	21,0	500,0	$ 11.000,00	$ 1.430,00
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	36,2	25,0	30	0,4	0,1	6,4	1,0	10,7	0,1	0,0	2,7	500,0	$ 5.100,00	$ 369,24
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	31,3	25,0	25	0,3	0,0	5,5	188,5	6,3	0,1	0,1	5,3	500,0	$ 4.000,00	$ 250,40
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y BATATA)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO	T026	Lenteja común, cruda	10	10,0	39	2,3	0,1	6,1	0,2	5,1	0,7	0,4	2,7	500,0	$ 5.200,00	$ 104,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	500,0	$ 14.800,00	$ 888,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO	B`03	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	YUCA COCIDA	B`07	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20,0	32	0,2	0,1	7,5	0,2	3,2	0,1	0,1	2,8	500,0	$ 2.600,00	$ 130,00
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE y ZANAHORIA	B`03	Tomate, crudo	20	16,0	4	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.600,00	$ 144,00
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE y ZANAHORIA	B`10	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
MERIENDA	TJKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TJKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
MERIENDA	PAN BLANCO REGULAR	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00
MERIENDA	MANGO PICADO	C051	Mango común, crudo	120	60,0	47	0,4	0,0	10,3	84,0	9,0	0,3	0,1	2,4	500,0	$ 4.400,00	$ 1.056,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	936,9	35,8	32,9	119,3	806,5	459,1	5,6	4,5	352,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$	7.559,68
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0			
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,8 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500			
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133			
% CUERIMIENTO DEL MENÚ	101%	103%	97%	103%	142%	86%	69%	68%	31%			

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0810

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indigena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20,0	60	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500,0	$ 12.500,00	$ 500,00
DESAYUNO	AREPA DE MAÍZ ASADA + BIENESTARINA MÁS®	A034	Harina de maíz blanco, precocida	10	10,0	36	0,9	0,4	7,4	0,0	0,4	0,3	0,1	0,1	500,0	$ 2.600,00	$ 52,00
DESAYUNO	AREPA DE MAÍZ ASADA + BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	AREPA DE MAÍZ ASADA + BIENESTARINA MÁS®	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	60	60,0	83	13,1	3,4	0,0	0,0	3,6	1,6	2,2	30,6	500,0	$ 15.500,00	$ 1.860,00
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	B009	Ajo, crudo	3	2,9	4	0,1	0,0	0,8	0,0	1,1	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 8.800,00	$ 52,80
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	8	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5,0	19	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500,0	$ 3.800,00	$ 38,00
ALMUERZO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	B069	Plátano hartón, maduro, crudo	34,8	25,1	33	0,3	0,1	7,6	13,5	0,8	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.200,00	$ 222,72
ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	B068	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	16,0	8	0,2	0,0	1,6	0,3	2,6	0,1	0,1	11,4	500,0	$ 4.500,00	$ 180,00
ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
ALMUERZO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	4	0,1	0,0	0,7	0,1	2,3	0,0	0,0	0,4	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO)	C010	Banano común, crudo	85,8	60,1	6	0,9	0,1	13,4	13,2	4,8	0,5	0,1	1,8	500,0	$ 3.000,00	$ 514,80
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	932,0	36,9	35,2	113,7	451,3	539,5	6,5	6,3	525,5
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	101%	106%	103%	98%	79%	105%	82%	95%	46%

COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 6.282,95

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carbon. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	A034	Harina de maíz blanco, precocida	10	10,0	38	0,9	0,4	7,4	0,0	0,4	0,3	0,1	0,1	500,0	$ 2.600,00	$ 52,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	F099	Res, carne magra, cruda	60	60,0	83	13,1	3,4	0,0	0,0	3,6	1,6	2,2	30,6	500,0	$ 15.500,00	$ 1.860,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	T012	Frijol cargamanto rosado, crudo	5	5,0	19	1,1	0,1	3,1	0,0	6,9	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	T007	Frijol caballa negra, crudo	5	5,0	20	1,1	0,1	3,0	0,1	4,1	0,3	0,2	0,8	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	500,0	$ 14.800,00	$ 888,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	45	36,0	57	0,3	0,1	13,5	0,4	5,8	0,1	0,1	5,0	500,0	$ 2.600,00	$ 234,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	A029	Harina de avena, cruda	10	10,0	41	1,5	0,9	6,6	0,0	5,4	0,4	0,3	1,9	200,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, preparada, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	32	32,0	117	3,3	6,7	10,7	10,2	28,8	0,6	0,3	240,0	32,0	$ 800,00	$ 800,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	962,8	41,9	36,3	113,9	358,1	449,9	6,5	6,7	414,6
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,3	2,8	1133
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	104%	121%	107%	98%	63%	87%	81%	101%	37%

COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 5.946,79

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01310

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	A001	Almidón de maíz, crudo	10	10,0	37	0,0	0,0	9,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,9	720,0	$ 22.250,00	$ 309,03
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	500,0	$ 15.500,00	$ 1.240,00
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
DESAYUNO	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	70	56,0	89	0,5	0,2	20,9	0,6	9,3	0,2	0,2	7,6	500,0	$ 2.600,00	$ 364,00
ALMUERZO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA, BATATA, PLATANO MADURO)	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	65	40,3	39	8,1	0,7	0,0	0,0	4,3	0,2	0,1	21,0	500,0	$ 11.000,00	$ 1.430,00
ALMUERZO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA, BATATA, PLATANO MADURO)	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	72,4	50,0	60	0,7	0,1	12,9	2,0	21,5	0,3	0,1	5,5	500,0	$ 5.100,00	$ 738,48
ALMUERZO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA, BATATA, PLATANO MADURO)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	62,5	50,0	50	0,6	0,1	11,0	336,5	12,5	0,2	0,2	10,5	500,0	$ 4.000,00	$ 500,00
ALMUERZO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA, BATATA, PLATANO MADURO)	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34,8	25,1	33	0,3	0,1	7,6	13,5	0,9	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.200,00	$ 222,72
ALMUERZO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA, BATATA, PLATANO MADURO)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	PAN BLANCO ALIÑADO	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00
MERIENDA	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85,8	60,1	24	0,3	0,1	4,9	141,1	14,4	0,2	0,1	3,0	1000,0	$ 3.500,00	$ 300,30

APORTE TOTAL DEL MENÚ	965,4	34,8	34,4	122,4	601,8	462,5	5,6	4,9	356,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 7.673,59
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	588,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	
AMDR para macronutrientes (U / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 38,1	115,9 - 150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,3 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500	
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	103%	100%	101%	105%	106%	90%	70%	74%	31%	

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60	54,0	80	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	55,0	$ 500,00	$ 545,45
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 103,33
DESAYUNO	BATATA Y PLATANO MADURO COCIDO	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
DESAYUNO	BATATA Y PLATANO MADURO COCIDO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41,6	30,0	40	0,3	0,1	9,1	16,2	0,9	0,1	0,0	1,2	500,0	$ 3.200,00	$ 266,24
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	A046	Maíz blanco, trillado	23	23,0	82	2,0	0,2	17,9	0,0	2,3	0,5	0,0	1,4	500,0	$ 3.200,00	$ 147,20
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	T012	Frijol cargamanto rosado, crudo	5	5,0	19	1,1	0,1	3,1	0,0	6,9	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	T007	Frijol cabecita negra, crudo	5	5,0	20	1,1	0,1	3,0	0,1	4,1	0,3	0,2	0,8	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	T013	Frijol guandul, crudo	5	5,0	18	1,0	0,1	3,1	0,5	6,0	0,3	0,1	0,9	500,0	$ 5.500,00	$ 55,00
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,4	1,8	0,1	0,8	5,1	0,2	0,5	15,6	500,0	$ 14.800,00	$ 888,00
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4	0,1	0,0	0,8	112,0	2,3	0,0	0,0	3,0	500,0	$ 3.300,00	$ 66,00
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	YOKHIRH MAYISHA (SOPA DE MAÍZ, FRIJOL Y GUANDÚ)	D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 103,33
ALMUERZO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	19,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5,0	19	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500,0	$ 3.800,00	$ 38,00
ALMUERZO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 103,33
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	18,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	TUKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	968,9	36,9	35,3	122,3	557,6	471,0	6,5	5,0	393,4
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	105%	106%	104%	105%	98%	91%	81%	76%	35%

COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 5.148,67

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01410

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (etnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 16																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energia (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	80	54,0	80	6,8	5,6	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	55,0	$ 500,00	$ 545,45
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 103,33
DESAYUNO	BOLLO DE MAIZ COCIDO + BIENESTARINA MAS®	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25,0	95	2,3	0,9	18,5	0,0	1,0	0,7	0,3	0,3	500,0	$ 2.600,00	$ 130,00
DESAYUNO	BOLLO DE MAIZ COCIDO + BIENESTARINA MAS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	T012	Frijol cargamanto rosado, crudo	5	5,0	19	1,1	0,1	3,1	0,0	6,9	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	T007	Frijol cabecita negra, crudo	5	5,0	20	1,1	0,1	3,0	0,1	4,1	0,3	0,2	0,8	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	F099	Res, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	500,0	$ 15.500,00	$ 930,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20,0	32	0,2	0,1	7,5	0,2	3,2	0,1	0,1	2,8	500,0	$ 2.600,00	$ 130,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4	0,1	0,0	0,8	112,0	2,3	0,0	0,0	3,0	500,0	$ 3.300,00	$ 65,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 103,33
ALMUERZO	PLATANO MADURO COCIDO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34,8	25,1	33	0,3	0,1	7,6	13,5	0,8	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.200,00	$ 222,72
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLIN Y AJO	D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 103,33
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	15	15,0	54	1,3	0,1	11,7	0,0	1,5	0,3	0,0	0,9	500,0	$ 3.200,00	$ 96,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100	60,0	25	0,4	0,2	5,3	1,2	19,8	0,8	0,3	1,2	500,0	$ 3.900,00	$ 780,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	962,3	34,7	35,0	123,3	555,3	486,2	7,3	5,8	222,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 5.142,95
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,3	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	70(	5,3	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	104%	100%	103%	106%	98%	91%	87%	67%	20%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1057728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indigena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energia (Kcal)	Proteinas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	$ 3.300,00	$ 52,80
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25,0	95	2,3	0,9	18,5	0,0	1,0	0,7	0,3	0,3	500,0	$ 2.600,00	$ 130,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	F099	Res, carne magra, cruda	60	60,0	83	13,1	3,4	0,0	0,0	3,6	1,6	2,2	30,6	500,0	$ 15.500,00	$ 1.860,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25,0	93	3,3	0,4	18,7	0,0	6,3	1,0	0,3	1,5	500,0	$ 3.800,00	$ 190,00
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20,0	60	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500,0	$ 12.500,00	$ 500,00
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
ALMUERZO	PASTAS GUISADAS CON VERDURAS Y QUESO	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	MONEDITAS DE GUINEO VERDE FRITO	B084	Plátano cali o guineo, verde, crudo	50	30,0	38	0,4	0,0	9,1	4,8	1,2	0,2	0,1	0,0	500,0	$ 2.600,00	$ 260,00
ALMUERZO	MONEDITAS DE GUINEO VERDE FRITO	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	TOMATE EN RODAJAS	B103	Tomate, crudo	40	32,0	7	0,3	0,0	1,3	19,8	2,9	0,2	0,0	1,9	500,0	$ 3.600,00	$ 288,00
MERIENDA	SOYASH (MAÍZ SECO EN CASCARA, CAÑA, Y AGUA)	A046	Maiz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	PATILLA	C079	Sandia, cruda	150	60,0	10	0,2	0,0	2,2	18,0	2,4	0,2	0,1	0,6	1600,0	$ 5.300,00	$ 496,88
ME	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32,0	32,0	86	2,6	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	924,6	38,6	33,8	113,7	234,8	532,3	7,2	6,3	507,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 6.226,18
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	100%	111%	100%	98%	41%	103%	90%	96%	45%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01410

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N°. 18																
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	MAYISHA PORHOTO (MAIZ COCIDO CON CARNE DE RES MAGRA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
DESAYUNO	MAYISHA PORHOTO (MAIZ COCIDO CON CARNE DE RES MAGRA)	F069	Res, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	500,0	$ 15.500,00	$ 930,00
DESAYUNO	MAYISHA PORHOTO (MAIZ COCIDO CON CARNE DE RES MAGRA)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	T073	Fríjol guandul, crudo	10	10,0	37	2,0	0,1	6,1	0,9	11,9	0,5	0,3	1,7	500,0	$ 5.500,00	$ 110,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	F069	Res, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	500,0	$ 15.500,00	$ 1.240,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B006	Ahuyama, cruda	47,1	40,0	12	0,3	0,1	2,3	710,6	8,0	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 2.800,00	$ 244,92
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	55	44,0	70	0,4	0,1	16,5	0,4	7,0	0,1	0,1	6,2	500,0	$ 2.800,00	$ 246,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B064	Plátano común o guineo, verde, crudo	73,4	44,0	56	0,6	0,0	13,3	7,0	1,8	0,3	0,1	0,0	500,0	$ 2.800,00	$ 361,68
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	20	8,0	3	0,1	0,0	0,5	16,0	4,8	0,0	0,0	1,2	500,0	$ 4.000,00	$ 160,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,8	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	A029	Harina de avena, cruda	15	15,0	62	2,2	1,3	9,9	0,0	8,1	0,6	0,5	2,9	200,0	$ 3.200,00	$ 240,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	G006	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	K003	Azúcar blanco, granulado	8,0	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	$ 3.300,00	$ 52,80
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,8	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	912,2	36,3	33,7	112,9	1065,8	446,2	7,1	6,4	339,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 6.112,88
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,3	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,9	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	98%	104%	99%	97%	188%	87%	89%	97%	30%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01310

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteinas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	QUESO COSTEÑO PASTEURIZADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20,0	60	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500,0	$ 12.500,00	$ 500,00
DESAYUNO	AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	25	25,0	90	3,1	0,4	18,1	0,0	3,8	1,1	0,3	0,5	500,0	$ 2.300,00	$ 115,00
DESAYUNO	AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	AREPA DE TRIGO ASADA + BIENESTARINA MAS®	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	65	40,3	39	8,1	0,7	0,0	0,0	4,0	0,2	0,1	21,0	500,0	$ 11.000,00	$ 1.430,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	55	44,0	70	0,4	0,1	16,5	0,4	7,0	0,1	0,1	6,2	500,0	$ 2.600,00	$ 286,00
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	63,7	44,0	53	0,7	0,1	11,3	1,8	18,9	0,3	0,1	4,8	500,0	$ 5.100,00	$ 649,74
ALMUERZO	KANISASH (PESCADITOS, YUCA Y MALANGA)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	32	32,0	117	3,3	6,7	10,7	10,2	28,8	0,6	0,3	240,0	32,0	$ 800,00	$ 800,00
MERIENDA	GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	80	60,0	43	0,5	0,2	8,0	18,6	7,8	0,2	0,2	1,8	500,0	$ 5.000,00	$ 800,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	924,3	32,4	35,2	115,1	412,1	571,3	4,9	4,2	578,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 6.236,71
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	100%	93%	104%	99%	73%	111%	62%	64%	51%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0810

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal __ ROM __ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y AHUYAMA)	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	65	40,3	39	8,1	0,7	0,0	0,0	4,0	0,2	0,1	21,0	500,0	$ 11.000,00	$ 1.430,00
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y AHUYAMA)	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	58	40,0	48	0,6	0,1	10,3	1,6	17,2	0,2	0,1	4,4	500,0	$ 5.100,00	$ 591,60
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y AHUYAMA)	B006	Ahuyama, cruda	47,1	40,0	12	0,3	0,1	2,3	710,6	8,0	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 2.600,00	$ 244,92
DESAYUNO	KANISASH, SURHICASH (PESCADO COCIDO CON MALANGA Y AHUYAMA)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	CARNE DE CERDO MAGRO ASADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,6	2,4	0,1	0,8	6,8	0,3	0,7	20,6	500,0	$ 14.800,00	$ 1.184,00
ALMUERZO	CARNE DE CERDO MAGRO ASADO	D012	Aceite de soya	3	3,0	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 51,67
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5,0	19	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500,0	$ 3.800,00	$ 38,00
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ CON FIDEOS COCIDO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	PLÁTANO MADURO COCIDO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	48,6	35,0	46	0,4	0,1	10,6	18,9	1,0	0,2	0,0	1,4	500,0	$ 3.200,00	$ 311,04
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO	B103	Tomate, crudo	20	16,0	4	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.600,00	$ 144,00
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
ALMUERZO	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO	B077	Pepino cohombro, crudo	20	15,0	2	0,1	0,0	0,3	0,3	2,7	0,0	0,0	0,3	500,0	$ 3.400,00	$ 136,00
MERIENDA	TJKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TJKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	TJKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	TJKA (CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®)	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	$ 3.300,00	$ 52,80
MERIENDA	PAN BLANCO ALIÑADO	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	908,5	35,8	34,5	113,8	1069,4	445,0	5,1	4,2	340,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 6.829,30
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 800	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500	
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	98%	103%	102%	95%	188%	86%	63%	64%	30%	

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067726719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01310

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (etnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 21

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,5	13,5	67	3,6	3,6	5,2	38,9	126,9	0,1	0,4	49,8	900,0	$ 26.000,00	$ 390,00
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA MÁS®	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	$ 3.300,00	$ 52,80
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25,0	95	2,3	0,9	18,5	0,0	1,0	0,7	0,3	0,3	500,0	$ 2.600,00	$ 130,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	500,0	$ 14.800,00	$ 888,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE RES)	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	60	60,0	83	13,1	3,4	0,0	0,0	3,6	1,6	2,2	30,6	500,0	$ 15.500,00	$ 1.860,00
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	B006	Ahuyama, cruda	10	8,5	3	0,1	0,0	0,5	150,9	1,7	0,1	0,0	0,1	500,0	$ 2.600,00	$ 52,00
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	D012	Aceite de soya	5	5,0	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 86,11
ALMUERZO	ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
ALMUERZO	ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	20	16,0	4	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.600,00	$ 144,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	A029	Harina de avena, cruda	15	15,0	62	2,2	1,3	9,9	0,0	8,1	0,6	0,5	2,9	200,0	$ 3.200,00	$ 240,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13,5	13,5	67	3,6	3,6	5,2	38,9	126,9	0,1	0,4	49,8	900,0	$ 26.000,00	$ 390,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	$ 3.300,00	$ 52,80
MERIENDA	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	32	32,0	117	3,3	6,7	10,7	10,2	28,8	0,6	0,3	240,0	32,0	$ 800,00	$ 800,00
MERIENDA	PATILLA	C079	Sandía, cruda	150	60,0	10	0,2	0,0	2,2	18,0	2,4	0,2	0,1	0,6	1600,0	$ 5.300,00	$ 496,88

APORTE TOTAL DEL MENÚ	933,1	39,7	36,9	108,1	518,9	434,9	6,1	6,7	407,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 6.298,86
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	101%	114%	108%	93%	91%	84%	76%	102%	36%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 0410

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO : Indígena X (etnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 22

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	A001	Almidón de maíz, crudo	10	10,0	37	0,0	0,0	9,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,9	720,0	$ 22.250,00	$ 309,03
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	98,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	500,0	$ 15.500,00	$ 930,00
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
DESAYUNO	CARNE DE RES GUISADA	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
DESAYUNO	PLÁTANO COCIDO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36,8	25,0	42	0,3	0,1	9,8	26,3	2,0	0,1	0,0	6,5	500,0	$ 3.200,00	$ 235,52
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	T012	Frijol cargamanto rosado, crudo	5	5,0	19	1,1	0,1	3,1	0,0	6,9	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	T007	Frijol cabecita negra, crudo	5	5,0	20	1,1	0,1	3,0	0,1	4,1	0,3	0,2	0,8	500,0	$ 5.200,00	$ 52,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	A046	Maíz blanco, trillado	15	15,0	54	1,3	0,1	11,7	0,0	1,5	0,3	0,0	0,9	500,0	$ 3.200,00	$ 96,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,6	2,4	0,1	0,8	6,8	0,3	0,7	20,8	500,0	$ 14.800,00	$ 1.184,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20,0	32	0,2	0,1	7,5	0,2	3,2	0,1	0,1	2,8	500,0	$ 2.600,00	$ 130,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,8	6	0,1	0,0	1,2	168,0	3,4	0,1	0,0	4,5	500,0	$ 3.300,00	$ 99,00
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	YOKHIRH (FRIJOL ROSADO CON FRIJOL CABECITA NEGRA Y MAIZ COCIDO CON HOJA DE YUCA)	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO)	A046	Maíz blanco, trillado	10	10,0	36	0,9	0,1	7,8	0,0	1,0	0,2	0,0	0,6	500,0	$ 3.200,00	$ 64,00
MERIENDA	TUKA GUINIYA (CHICHA DULCE DE CARIACO O MAÍZ CON BANANO)	C010	Banano común, crudo	85,8	60,1	61	0,9	0,1	13,4	13,2	4,8	0,5	0,1	1,8	500,0	$ 3.000,00	$ 514,80
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	957,7	36,0	34,5	122,4	344,3	440,0	6,1	5,4	342,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$	6.368,79
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,3	6,6	1500,0			
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: ?	UL: 1500			
3 a 5 años 11 meses					253	70(	5,3	2,8	1133			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	103%	104%	102%	105%	61%	85%	76%	83%	30%			

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01310

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 23

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energia (Kcal)	Proteinas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	A001	Almidón de maíz, crudo	15	15,0	56	0,0	0,0	13,7	0,0	0,3	0,1	0,0	1,4	720,0	$ 22.250,00	$ 463,54
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5,0	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	$ 3.300,00	$ 33,00
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	G006	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
DESAYUNO	COLADA DE ALMIDÓN DE MAÍZ CON BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBO..LIN Y AJO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60	54,0	80	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	55,0	$ 500,00	$ 545,45
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBO..LIN Y AJO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 60,00
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBO..LIN Y AJO	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	HUEVO REVUELTO CON CEBO..LIN Y AJO	D012	Aceite de soya	8	8,0	72	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 137,78
DESAYUNO	MALANGA COCIDA	P064	Malanga, sin cáscara, cruda	70	48,3	58	0,7	0,1	12,5	1,9	20,8	0,3	0,1	5,3	500,0	$ 5.100,00	$ 714,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	T013	Fríjol guandul, crudo	10	10,0	37	2,0	0,1	6,1	0,9	11,9	0,5	0,3	1,7	500,0	$ 5.500,00	$ 110,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	F069	Res, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	500,0	$ 15.500,00	$ 1.240,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B006	Ahuyama, cruda	47,1	40,0	12	0,3	0,1	2,3	710,6	8,0	0,3	0,1	0,4	500,0	$ 2.600,00	$ 244,92
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20,0	32	0,2	0,1	7,5	0,2	3,2	0,1	0,1	2,8	500,0	$ 2.600,00	$ 130,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	50	30,0	38	0,4	0,0	9,1	4,8	1,2	0,2	0,1	0,0	500,0	$ 2.600,00	$ 260,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B035	Cilantro, crudo	3,3	3,0	1	0,1	0,0	0,2	11,6	2,4	0,1	0,0	1,4	1000,0	$ 8.000,00	$ 26,40
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 60,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4	0,1	0,0	0,8	112,0	2,3	0,0	0,0	3,0	500,0	$ 3.300,00	$ 66,00
ALMUERZO	YOKHIRH ARHISH (SOPA DE GUANDÚL CON CARNE DE RES, AHUYAMA, YUCA, GUINEO Y CILANTRO)	D012	Aceite de soya	8	8,0	72	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 137,78
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
MERIENDA	PAN BLANCO ALIÑADO	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00
MERIENDA	NARANJA	C0E2	Naranja, cruda	100	60,0	25	0,4	0,2	5,3	1,2	19,8	0,8	0,3	1,2	500,0	$ 3.900,00	$ 780,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	962,0	35,6	33,8	125,1	1251,9	507,8	7,7	6,3	404,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 7.367,05
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,3	1500,0	
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,8 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500	
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,9	1133	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	104%	102%	99%	108%	220%	99%	96%	91%	36%	

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR AGUSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 24

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE CERDO MAGRA)	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25,0	95	2,3	0,9	18,5	0,0	1,0	0,7	0,3	0,3	500,0	$ 2.800,00	$ 130,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE CERDO MAGRA)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30	30,0	42	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	500,0	$ 14.800,00	$ 888,00
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE CERDO MAGRA)	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
DESAYUNO	KOSI TUNARCHIP (BOLLO DE MAÍZ RELLENO CON CARNE DE CERDO MAGRA)	D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 103,33
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	60	60,0	83	13,1	3,4	0,0	0,0	3,6	1,6	2,2	50,6	500,0	$ 15.500,00	$ 1.860,00
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	D012	Aceite de soya	6	6,0	54	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 103,33
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	B006	Ahuyama, cruda	10	8,5	3	0,1	0,0	0,5	150,9	1,7	0,1	0,0	0,1	500,0	$ 2.600,00	$ 52,00
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31,2	25,0	40	0,2	0,1	9,3	0,2	4,0	0,1	0,1	5,5	500,0	$ 2.600,00	$ 162,24
ALMUERZO	ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17,0	8	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	500,0	$ 3.300,00	$ 132,00
ALMUERZO	ZANAHORA RALLADA Y RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	20	16,0	4	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.600,00	$ 144,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	A046	Maíz blanco, trillado	25	25,0	89	2,2	0,2	19,5	0,0	2,5	0,5	0,0	1,5	500,0	$ 3.200,00	$ 160,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	B021	Batata, sin cáscara, cruda	37,5	30,0	30	0,4	0,0	6,6	201,9	7,5	0,1	0,1	6,3	500,0	$ 4.000,00	$ 300,00
MERIENDA	TUKA MISH (MAÍZ CARIACO, BATATA Y AGUA)	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,3	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	PAN BLANCO REGULAR	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00
MERIENDA	GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	80	60,0	43	0,5	0,2	8,0	18,6	7,8	0,2	0,2	1,8	500,0	$ 5.000,00	$ 800,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	963,1	40,1	34,5	118,4	709,4	434,7	8,5	6,5	350,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$	6.981,52
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0			
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 46,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500			
3 a 5 años 11 meses					253	700	5,6	2,8	1133			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	104%	116%	102%	102%	125%	84%	81%	98%	31%			

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA (PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN)
Sub-Proyecto: MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL
Nombre EAS: RESGUARDO INDIGENA IROKA
Unidad de Servicio: TODAS
GRUPO ÉTNICO: Indígena X (étnia YUKPA)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS

MENÚ N° 25

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC 2018	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Energía (Kcal)	Proteínas (g)	Grasa total (g)	Carboh. Totales (g)	Vitamina A (ER)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)	Unidad de medida (compra) g o cc	Costo unidad de medida $	Costo porción
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,6	2,4	0,1	0,8	6,8	0,3	0,7	20,8	500,0	$ 14.800,00	$ 1.184,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
DESAYUNO	CARNE DE CERDO GUISADA	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
DESAYUNO	PLÁTANO VERDE COCIDO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	80	54,4	90	0,7	0,1	21,4	57,1	4,4	0,2	0,1	14,1	500,0	$ 3.200,00	$ 512,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	T026	Lenteja común, cruda	10	10,0	39	2,3	0,1	6,1	0,2	5,1	0,7	0,4	2,7	500,0	$ 5.200,00	$ 104,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	F099	Res, carne magra, cruda	40	40,0	56	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	500,0	$ 15.500,00	$ 1.240,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	B009	Ajo, crudo	3,2	3,0	4	0,1	0,0	0,9	0,0	1,2	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 8.800,00	$ 56,32
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	B103	Tomate, crudo	10	8,0	2	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	500,0	$ 3.600,00	$ 72,00
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE RES	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23,0	81	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500,0	$ 2.700,00	$ 124,20
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10	4,0	1	0,0	0,0	0,3	8,0	2,3	0,0	0,0	0,6	500,0	$ 4.000,00	$ 80,00
ALMUERZO	ARROZ BLANCO COCIDO	D012	Aceite de soya	7	7,0	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	$ 15.500,00	$ 120,56
ALMUERZO	PLÁTANO VERDE COCIDO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	60	40,8	68	0,5	0,1	16,0	42,8	3,3	0,2	0,0	10,6	500,0	$ 3.200,00	$ 384,00
ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	B099	Repollo blanco, crudo	20	14,0	6	0,3	0,0	0,9	3,4	6,2	0,1	0,0	2,5	500,0	$ 3.500,00	$ 140,00
ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	B103	Tomate, crudo	20	16,0	4	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	500,0	$ 3.600,00	$ 144,00
ALMUERZO	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE Y CEBOLLA	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19,0	8	0,3	0,0	1,5	0,2	4,6	0,1	0,0	0,8	500,0	$ 4.000,00	$ 160,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	A029	Harina de avena, cruda	15	15,0	62	2,2	1,3	9,9	0,0	8,1	0,6	0,5	2,9	200,0	$ 3.200,00	$ 240,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	27	27,0	135	7,1	7,2	10,4	77,8	253,8	0,1	0,9	99,6	900,0	$ 26.000,00	$ 780,00
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	R004	Bienestarina más®, precocida, en polvo, sabor natural	15	15,0	53	3,2	0,5	9,0	17,4	120,0	1,6	1,6	10,1	1000,0	$ 9.457,00	$ 141,86
MERIENDA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE Y BIENESTARINA MÁS®	K003	Azúcar blanca, granulado	8	8,0	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	$ 3.300,00	$ 52,80
MERIENDA	PAN MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneado	32	32,0	86	2,8	1,1	15,6	0,0	17,3	1,0	0,3	173,1	32,0	$ 900,00	$ 900,00

APORTE TOTAL DEL MENÚ	979,7	38,8	36,2	121,1	243,5	446,0	6.4	6,3	362,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ	$ 6.965,16
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8.0	6,6	1500,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,2 - 46,4	25,8 - 36,1	115,9 - 150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 - 62,3	34,6 - 48,5	155,9 - 202,6	UL: 600	UL: 2500	UL: 40	UL: 7	UL: 1500		
3 a 5 años 11 meses					253	700	5.6	2,8	1133		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	106%	112%	106%	104%	43%	87%	80%	96%	32%		

RICARDO DAVID GÓMEZ MARTÍNEZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.: CC1067728719

LOLI MAR ACOSTA ZABALETA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710

Fecha de elaboración: 24 de abril de 2025

Resguardo Indígena
Iroka
NIT 824002010-2

Propuesta de Reinversión de Recursos de Inejecución Para el Mejoramiento de la Atención en Educación Inicial Propia Diaria- Propia e Intercultural

Presentamos ante ustedes la **solicitud de aprobación de recursos** destinados al mejoramiento integral de la atención en el servicio de **Educación Inicial Propia e Intercultural de atención diaria** Contrato No. **20003252025**. Esta inversión es crucial para garantizar la calidad y pertinencia de los servicios educativos que ofrecemos, impactando directamente en el desarrollo y bienestar de nuestros niños y niñas y mujeres gestantes

La propuesta se fundamenta en tres pilares esenciales que buscan optimizar los espacios pedagógicos, asegurar una nutrición adecuada y proveer los materiales necesarios para el desarrollo de las actividades:

Mejoramiento de la Infraestructura de las Unidades Comunitarias de Atención (UCA)

Las **Unidades Comunitarias de Atención (UCA)** son el corazón de nuestra modalidad, los espacios donde se materializan las experiencias pedagógicas y se promueve el aprendizaje significativo. Actualmente, la infraestructura de varias de estas UCA presenta deficiencias que limitan su funcionalidad y el confort de los niños, niñas y mujeres en estado de gestación.

La inversión en el mejoramiento de la infraestructura no solo garantizará **espacios seguros, adecuados y estimulantes** para el desarrollo de las actividades pedagógicas, sino que también permitirá:

- **Optimizar el ambiente de aprendizaje:** Creando entornos más atractivos y funcionales que propicien la exploración, el juego y la interacción.
- **Garantizar la salubridad y seguridad:** Abordando aspectos como la ventilación, iluminación, saneamiento básico y la prevención de riesgos, esenciales para la salud de los infantes.
- **Reflejar la pertinencia cultural:** Adecuando los espacios para que sean culturalmente significativos y respetuosos con las tradiciones y cosmovisiones de las comunidades atendidas.

Un entorno físico de calidad es un pilar fundamental para el éxito de cualquier proceso educativo, y en la educación inicial propia e intercultural, su relevancia es aún mayor al ser el lienzo donde se construyen las bases del conocimiento y la identidad cultural.

A continuación, se relacionan los materiales necesarios y se anexan evidencias fotográficas del estado actual de las Unidades Comunitarias de Atención (UCA):

MATERIALES	CANTIDAD
LAMINA DE ZINC 3.05 M(3X10) C35	500 unidades
CLAVO CAJAS	70 cajas
PUNTILLA DE 2 1/2	70 cajas









Resguardo Indígena
Iroka
NIT 824002010-2













Resguardo Indígena
Iroka
NIT 824002010-2











Resguardo Indígena
Iroka
NIT 824002010-2

Adquisición de Menaje de Cocina para la Preparación y Servido de Raciones

La **ración preparada** es un componente vital de la atención diaria, no solo por su valor nutricional, sino también por su papel en el fomento de hábitos alimenticios saludables y la interacción social. La dotación actual de menaje de cocina es insuficiente o se encuentra en estado de deterioro, lo que compromete la eficiencia y la higiene en la preparación y servido de los alimentos.

La adquisición de **menaje de cocina adecuado y en óptimas condiciones** permitirá:

- **Asegurar la inocuidad alimentaria:** Contar con utensilios limpios y en buen estado es indispensable para cumplir con las normas de higiene y prevenir enfermedades.
- **Optimizar los tiempos y procesos:** Facilitando la preparación eficiente y el servido oportuno de las raciones, garantizando que los niños y niñas reciban sus alimentos en el momento adecuado.
- **Fomentar prácticas saludables:** Promoviendo un ambiente digno y agradable durante las comidas, lo que repercute positivamente en la relación de los niños con la alimentación.

Garantizar una nutrición adecuada es una inversión directa en la salud y el desarrollo cognitivo de nuestros infantes, lo que se traduce en un mejor desempeño en sus procesos de aprendizaje.

CANTIDAD	BIEN O SERVICIO
700	Platos plásticos hondos
700	Platos plásticos llanos
700	Vasos plásticos 10 onzas
700	Cucharas metálicas paquete
35	Caldero #18
35	Ollas de aluminio # 32
35	Ollas de aluminio # 40
35	Poncheras plásticas 5 litros
35	Rallador de cocina acero inoxidable
35	Colador plástico 21cm malla gruesa
35	Cuchara para servir
35	Cucharon grande # 25
35	Cucharon plástico pequeño
35	Jarras plásticas con tapa 4 litros
30	Mesa plástica infantil
35	Olla a presión
300	Silla plástica infantil colplast
35	Tanque con tapa de 120 litros

35	Tanque con tapa de 500 litros
35	Set de cuchillos
70	Ponchera cocina plástica mediana
35	Tazas plásticas con tapas para almacenar
35	Canasta frutera
35	Botiquín portátil
35	Set de sartenes
35	Juego de tazas dosificadora
35	Tablas para picar
30	Mesas Plásticas grandes 4 puestos
100	Sillas plásticas grandes

Dotación de Materiales Pedagógicos Esenciales como Esteras

La disponibilidad de **materiales de dotación pertinentes y suficientes**, como las esteras, es fundamental para el desarrollo de las experiencias pedagógicas propias de la modalidad. Las esteras, por ejemplo, no son solo un elemento de descanso, sino un espacio versátil para el juego, la narración de cuentos, las asambleas y el desarrollo de actividades culturales específicas.

La dotación de estos materiales permitirá:

- **Enriquecer las experiencias pedagógicas:** Proporcionando los recursos necesarios para implementar metodologías activas y participativas, acordes con los principios de la educación propia e intercultural.
- **Garantizar la comodidad y bienestar:** Asegurando espacios adecuados para el descanso y las actividades de piso, lo que es esencial para los niños pequeños.
- **Promover la identidad cultural:** Al utilizar elementos que resuenen con las prácticas y objetos culturales de las comunidades, reforzando el sentido de pertenencia y valoración de su herencia.

Estos materiales son herramientas didácticas esenciales que potencian el aprendizaje a través de la experiencia directa y el juego, elementos centrales en la educación inicial.

En síntesis, la aprobación de estos recursos no es un gasto, sino una **inversión estratégica** en el futuro de nuestra infancia, en la consolidación de la modalidad de Educación Inicial Propia e Intercultural y en el cumplimiento de nuestro compromiso con la calidad educativa. Los beneficios se traducirán en:

- **Mejores condiciones para el desarrollo integral** de los niños, niñas u mujeres en estado de gestación.
- **Fortalecimiento de la pertinencia cultural** de los servicios.
- **Optimización de la operatividad y eficiencia** en las UCA.

Resguardo Indígena
Iroka
NIT 824002010-2

CANTIDAD	BIEN O SERVICIO
35	Juego de encajables
70	Rompecabezas de 5 a 9 piezas
70	Torre de ensarte
70	Recipiente para encajar
70	Bloques lógicos figuras geométricas
70	Figuras para enhebrar
70	Bloques grandes de construcción
30	Mesas Plásticas grandes 4 puestos
100	Sillas plásticas grandes
35	Kit de lana unicolor
210	Esteras

Una vez presentadas las necesidades del RESGUARDO INDIGENA IROKA, en la modalidad Propia e Intercultural del servicio Atención en Educación Inicial Propia e Intercultural, se solicita ante el comité de los recursos de inejecución por inicio tardío por valor de ciento cuarenta y nueve millones sesenta y seis mil seiscientos treinta y tres pesos m/cte ($149.066.633) del contrato No. 20003252025. Reinvertir la suma de **Ciento Veinte y Tres Millones Novecientos Ochenta y Cinco Mil pesos m/cte ($ 123.985.000,00).**

Agradecemos de antemano su atención y consideración a esta solicitud, la cual reitera nuestro compromiso inquebrantable con el bienestar y la educación de nuestra comunidades.



ASOCIACION DE AUTORIDADES TRADICIONALES DEL PUEBLO YUKPA
NIT 901.383.091-1
ASOCIACIONKACHACHA@HOTMAIL.COM
DIRECCION CALLE 12# 11-79 BARRIO EL BOSQUE
TELEFONO: 3218184735

Cotización al cliente
No. CTC-2506015

PERSONA JURÍDICA

AGUSTÍN CODAZZI, viernes, 13 de junio de 2025

CTC-2506015

Señor(a)
RESGUARDO INDIGENA IROKA
CL 12 15 26 BARRIO EL CENTRO
AGUSTÍN CODAZZI

Asunto : COTIZACION ELEMENTOS PROGRAMA UCA

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIT.	IVA	VALOR TOTAL
PLA006	PLATO PLASTICO HONDO COLPLAST	700 Und	$ 3,000.00	19%	$ 2,100,000.00
PLA005	PLATOS PLASTICOS LLANOS COLPLAST	700 Und	$ 3,000.00	19%	$ 2,100,000.00
VAS002	VASOS PLASTICOS COLPLAST	700 Und	$ 2,000.00	19%	$ 1,400,000.00
CUCH001	CUCHARA DE ALUMINIO MAXIMA	700 Und	$ 800.00	19%	$ 560,000.00
CAL009	CALDERO #18	35 Und	$ 230,000.00	19%	$ 8,050,000.00
OLLA001	OLLA ALUMINIO #32	35 Und	$ 60,000.00	19%	$ 2,100,000.00
OLL006	OLLA ALUMINIO #40	35 Und	$ 91,000.00	19%	$ 3,185,000.00
PON002	PONCHERA PLASTICA	35 Und	$ 21,000.00	19%	$ 735,000.00
RALL001	RALLADOR INOXIDABLE	35 Und	$ 15,000.00	19%	$ 525,000.00
COL005	COLADOR PLASTICO	35 Und	$ 9,500.00	19%	$ 332,500.00
CUCH010	CUCHARON CON MANGO DE MADERA	35 Und	$ 20,000.00	19%	$ 700,000.00
CUCH012	CUCHARA GRANDE F Y M	35 Und	$ 20,000.00	19%	$ 700,000.00
CUCH008	CUCHARON PLASTICO	35 Und	$ 4,500.00	19%	$ 157,500.00
JAR005	JARRA PLASTICA DE 4 LT CON TAPA	35 Und	$ 16,500.00	19%	$ 577,500.00
OLL003	OLLA A PRESION DE 13 LT CORONA	35 Und	$ 280,000.00	19%	$ 9,800,000.00
MES001	MESA PLASTICA INFANTIL COLPLAST	30 Und	$ 90,000.00	19%	$ 2,700,000.00
SILL006	SILLA PLASTICA INFANTIL COLPLAST	300 Und	$ 28,500.00	19%	$ 8,550,000.00
TAN001	TANQUE CON TAPA DE 120 LT COLPLAST	35 Und	$ 67,000.00	19%	$ 2,345,000.00
EST017	ESTERA	210 Und	$ 22,000.00	0%	$ 4,620,000.00
LAM002	LAMINAS DE ZINC X 3 MTS	500 Und	$ 42,000.00	19%	$ 21,000,000.00
CLA003	CLAVOS	70 Caj	$ 13,200.00	19%	$ 924,000.00
PUN006	PUNTILLA 2 1/2"	70 Caj	$ 7,800.00	19%	$ 546,000.00
TAN007	TANQUE COLTANQUE X 500 LT	35 Und	$ 360,000.00	19%	$ 12,600,000.00
JUE018	JUEGO DE CUCHILLOS TRAMONTINA	35 Und	$ 38,000.00	19%	$ 1,330,000.00
PON006	PONCHERAS MEDIANAS	70 Und	$ 9,000.00	19%	$ 630,000.00
TAZ001	TAZAS PLASTICAS COLPLAST	35 Und	$ 18,500.00	19%	$ 647,500.00
CAN005	CANASTILLAS FRUTERAS	35 Und	$ 26,500.00	19%	$ 927,500.00
BOT005	BOTIQUIN PORTATIL	35 Und	$ 48,000.00	19%	$ 1,680,000.00
JUE023	JUEGO DE SARTENES	35 Und	$ 45,000.00	19%	$ 1,575,000.00
TAZ002	TAZAS DOSIFICADORAS (JUEGO)	35 Und	$ 26,500.00	19%	$ 927,500.00
TAB004	TABLA PARA PICAR	35 Und	$ 25,000.00	19%	$ 875,000.00
CAJ006	CAJA PLASTICA PARA ALMACENAJE	35 Und	$ 65,000.00	19%	$ 2,275,000.00
JUE009	JUEGO DE ENCAJABLES	35 Und	$ 38,000.00	19%	$ 1,330,000.00
FIG002	FIGURAS DIDACTICAS ROMPECABEZAS - MADERA	70 Und	$ 22,500.00	19%	$ 1,575,000.00
TOR002	TORRE DE ENSARTE	70 Und	$ 45,000.00	19%	$ 3,150,000.00
REC005	RECIPIENTE PARA ENCAJAR FIGURAS	70 Und	$ 36,500.00	19%	$ 2,555,000.00
BLO003	BLOQUES LOGICOS FIGURAS GEOMETRICAS	70 Und	$ 35,000.00	19%	$ 2,450,000.00

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIT.	IVA	VALOR TOTAL
FIG001	FIGURAS PARA ENHEBRAR	70 Und	$ 28,500.00	19%	$ 1,995,000.00
BLO004	BLOQUES GRANDES DE CONSTRUCCION	70 Und	$ 48,500.00	19%	$ 3,395,000.00
MES002	MESA PLASTICA PARA ADULTO	30 Und	$ 98,000.00	19%	$ 2,940,000.00
SILL007	SILLA PLASTICA PARA ADULTO	100 Und	$ 56,000.00	19%	$ 5,600,000.00
KIT015	KIT DE LANA UNICOLOR	35 Und	$ 52,000.00	19%	$ 1,820,000.00

PARCIAL	:	$ 104,926,722.67
DESCUENTO	:	
IVA	:	$ 19,058,277.33
TOTAL	**:**	**$ 123,985,000.00**

---------- VIGENCIA DE LA COTIZACION ----------

Validez de la oferta : 15 días

Fecha en que caduca : 2025/07/01

Atentamente,

_____

ASOCIACION DE AUTORIDADES TRADICIONALES D

Teléfono :
Cel./Móvil : 3218184735
Email : ASOCIACIONKACHACHA@HOTMAIL.COM