BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO TALENTO HUMANO DEL OPERADOR

F9.P4.PP	5/3/2019
Versión 4	Página 1 de 1
Clasificación de la información **PÚBLICA**	

Nombre del Operador	RESGUARDO INDIGENA YUKPA MENKWE,MISHYA Y LA PISTA	**Modalidad**	PROPIA INTERCULTURAL	**No. del contrato**	
Departamen	**CESAR**	**Municipio**	AGUSTIN CODAZZI		20003272025
No. Total de Coordinadores Metodo	2	**o. Total de Promotores de Derech**		**Fecha de elaboración**	

MUNICIPIO / VEREDA / CORREGIMIENTO ASIGNADO DONDE	CARGO DENTRO DEL CONTRATO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NÚMERO DEL DOCUMENTO DE IDENTIDAD	SEXO	PROFESIÓN	EXPERIENCIA (AÑOS)	ÚLTIMO NIVEL EDUCATIVO ALCANZADO	DIRECCIÓN	TELÉFONO CELULAR O FIJO	CORREO ELECTRÓNICO
AGUSTIN CODAZZI	COORDINADOR	BERMUDEZ	QUINTERO	JOSE	ANDRES	CC	1067723561	MASCULINO	TRABAJADOR SOCIAL	5	ESPECIALIZACION	CR 15 # 23A-14	3012201301	JOSEBERMUDEZQ@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	COORDINADOR	FLORIAN	HERNANDEZ	LISEETH		CC	49770635	FEMENINO	TRABAJADORA SOCIAL	4	PROFESIONAL	TRANSVERSAL 36 #35-67	3028460708	LISFLORIAN@HOTMAIL.COM
AGUSTIN CODAZZI	APOYO PSICOSOCIAL	COTES	RODRIGUEZ	JESUS	RAFAEL	CC	111884598	MASCULINO	SOCIOLOGO	3	PROFESIONAL	CARRERA 16 #14-22	3215099621	JESUSCOTESR@GMAIL.COM
AGUSTIN CODAZZI	APOYO PSICOSOCIAL	ALVARADO	DURAN	RAUL	ANDRES	CC	1067719804	MASCULINO	SOCIOLOGO	5	ESPECIALIZACION	CARRERA 14 # 10-15	3006420797	RAUCHO3009@GMAIL.COM
AGUSTIN CODAZZI	PROFESIONAL EN SALUD Y NUTRICION	HERNANDEZ	HERNADEZ	MARIANELLA		CC	1003124881	FEMENINO	NUTRICIONISTA Y DIETISTA	3	PROFESIONAL	CARRERA 22 # 7-13	3117647165	MARIANELLANUTRICION@GMAIL.COM
AGUSTIN CODAZZI	APOYO SALUD Y NUTRICION	CHINCHILLA	OCAMPO	YUDIS	YINETH	CC	1067713351	FEMENINO	AUXILIAR DE ENFERMERIA	2	TECNICA	CALLE 23CRA 34-49	3007921933	YUDIS29CHINCHILLA@GMAIL.COM
AGUSTIN CODAZZI	PEDAGOGA	MACHADO	VARGAS	MARTHA	JANETH	CC	37705682	FEMENINO	PEDAGOGA	10	PROFESIONAL	CLL 5a 19B 4 14	318 2545070	MAYAMAVA.0966@GMAIL.COM
AGUSTIN CODAZZI	PEDAGOGA	CASTRO	DAZA	ESTEFANY	CECILIA	CC	1065650568	FEMENINO	PEDAGOGA	3	TECNICA	CRA 41# 6-70	3022294756	STEFANYCASTRO1401@HOTMAIL.COM
AGUSTIN CODAZZI	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ROJAS	PEREZ	KAREN	JULIETH	CC	1067726865	FEMENINO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	2	TECNICA	CRA 19 # 12-81	3002756017	KR25481@GMAIL.COM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	MEJIA	GUERRA	INES		CC	1010056715	FEMENINO				CRA 19 # 12-81	3216799260	YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	MARTINEZ	HERNANDEZ	MARIBEL		CC	1066349593	FEMENINO	BACHILLER	5	BACHILLER	CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	LOPEZ	PEREZ	HELDA	ROSA	CC	37321449	FEMENINO	TECNICA ASISTENCIA PRIMERA INFANCIA	8	TECNICA	MZ 1 CASA 23 LAS ROCA	3137406212	YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	RINCON	BARRANCO	ELSA	NAID	CC	49688705	FEMENINO	BACHILLER PEDAGOGICO	3	BACHILLER	CRA 28 #12-60 INSTITUT	3004005072	NAIDRIBA@HOTMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	CASTAÑEDA	TORRES	YALEINE		CC	1062813048	FEMENINO	BACHILLER	1	BACHILLER	CALLE 13 # 1-05 BARRIO	3216799260	YALEINECASTAÑEDA1995@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	SABOGAL	MEJIA	LUZ	MERY	CC	1066348055	FEMENINO	TECNICA ASISTENCIA PRIMERA INFANCIA	6	TECNICA	CALLE 10 # 13 1ERO DE	3219190789	YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	TARIFA	OVALLE	LILIANA		CC	1133485205	FEMENINO	TECNICA ASISTENCIA PRIMERA INFANCIA	5	TECNICA	CRA 19 # 12-81	3146961651	YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	YANCI	RINCON	GERALDINE		CC	1007551464	FEMENINO	BACHILLER		BACHILLER	CALLE 26 CRA 8A EL JU	3226067831	YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	ROMERO	VANEGAS	MARYURIS		CC	1007347775	FEMENINO	BACHILLER	2	BACHILLER	CRA 19 # 12-81	5581304	YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	VANEGAS		MARIA	ELENA	CC	49699778	FEMENINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	MARTINEZ	HERNANDEZ	MARTHA		CC	1066349592	FEMENINO		1		CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	RODRIGUEZ	MARTINEZ	CARMENZA		CC	1133485200	FEMENINO		5		CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	OVALLE	MEJIA	CLAUDIA	MARIA	CC	1148202140	FEMENINO		2		CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	SABOGAL	MEJIA	MARIA	ELENA	CC	1066348053	FEMENINO	BACHILLER	4	BACHILLER	CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	RINCON	ARCINIEGAS	KELLYS	JOHANA	CC	1067710637	FEMENINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	AGENTE EDUCATIVA	MAESTRE	MONTECRISTO	ROSA		CC	1133485120	MASCULINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	MANIPULADORA DE ALIMENTO	MARTINEZ	HERNANDEZ	PAOLA		CC	1066349594	FEMENINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	MANIPULADORA DE ALIMENTO	LUCERO		MARIA	PATRICIA	CC	1066350019	FEMENINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM

AGUSTIN CODAZZI	MANIPULADORA DE ALIMENTO	MEJIA	OVALLE	MARTHA		CC	1133485331	FEMENINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	MANIPULADORA DE ALIMENTO	GUERRA	TARIFA	GUILLERMINA		CC	1133485245	FEMENINO		2		CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	MANIPULADORA DE ALIMENTO	QUINTERO	QUINTERO	MILADYS		CC	1133485218	FEMENINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	MANIPULADORA DE ALIMENTO	MEJIA	OVALLE	MERCEDES		CC	1133485296	FEMENINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	MANIPULADORA DE ALIMENTO	OVALLE	TARIFA	MARTHA		CC	1133485145	FEMENINO		1		CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM
AGUSTIN CODAZZI	MANIPULADORA DE ALIMENTO	LUCERO	MAESTRE	LUCIA		CC	1133485139	FEMENINO				CRA 19 # 12-81		YUKPADEMENKWE0044@GMAILCOM

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA	F2.MO14.PP	4/13/2021
BIENESTAR FAMILIAR		Versión 6	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

1. Información General

Regional	CESAR	Centro Zonal	AGUSTIN CODAZZI	Municipios donde se presta el servicio	AGUSTIN CODAZZI	Modalidad de Atencion	MODALIDAD PROPIA INTERCULTURAL	Plazo de Ejecución	Desde:	4/11/2025	Hasta:	9/30/2025
Entidad Administradora del Servicio	RESGUARDO INDIGENA MENKWE, MISHAYA Y LA PISTA	N° del contrato	20003272025	Cupos contratados canasta 1	297	Valor contrato canasta 1 aportes ICBF	$905,413,410	Valor Adiciones		Valor Reducciones		Valor final del contrato aportes ICBF	$905,413,410

2. PRESUPUESTO

PERIODO	VALOR ENERO	VALOR FEBRERO	VALOR MARZO	VALOR ABRIL	VALOR MAYO	VALOR JUNIO	VALOR JULIO	VALOR AGOSTO	VALOR SEPTIEMBRE	VALOR OCTUBRE	VALOR NOVIEMBRE	VALOR DICIEMBRE	TOTAL APORTES DEL CONTRATO
2.1. Ingresos													
RECURSOS ICBF — Porcentaje de desembolso													0%
RECURSOS ICBF — Monto del desembolso	$905,413,410											$26,000	$905,439,410
RECURSOS CONTRAPARTIDA Y/O VTA — Monto del desembolso													$0

ORIGEN DE LOS RECURSOS DEL CONTRATO	VALOR	% DE PARTICIPACION
TOTAL APORTES ICBF	$905,439,410	100%
TOTAL APORTES CONTRAPARTIDA Y/O VTA	$0	0%
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$905,439,410	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	Dinamizador comunitarios (1 por cada 40 cupos)	$61,209	8		$4,570,272			$12,405,024	$19,586,880	$19,586,880	$19,586,880	$19,586,880	$19,586,880				$ 114,909,696
	Coordinadorla general (1 por cada 140 cupos)	$31,821	2		$2,205,204			$5,985,553	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874				$ 55,445,127
	Docente o pedagogo perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325	2		$1,339,223			$3,635,033	$5,739,525	$5,739,525	$5,739,525	$5,739,525	$5,739,525				$ 33,671,880
	Agente educativo (1 por cada 40 cupos)	$67,637	8		$5,050,229			$13,707,765	$21,643,840	$21,643,840	$21,643,840	$21,643,840	$21,643,840				$ 126,977,195
	Manipulador de alimentos (1 por cada 40 cupos)	$37,862	8		$2,827,029			$7,673,365	$12,115,840	$12,115,840	$12,115,840	$12,115,840	$12,115,840				$ 71,079,595
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 1 (1 por cada 120 cupos)	$22,546	2		$1,562,438			$4,240,903	$6,696,162	$6,696,162	$6,696,162	$6,696,162	$6,696,162				$ 39,284,150
	Profesional de Nutrición perfil 1 (1 por cada 120 cupos)	$22,546	1		$781,219			$2,120,451	$3,348,081	$3,348,081	$3,348,081	$3,348,081	$3,348,081				$ 19,642,075
	Profesional de Nutrición perfil 2 (1 por cada 120 cupos)	$22,546	1		$781,219			$2,120,451	$3,348,081	$3,348,081	$3,348,081	$3,348,081	$3,348,081				$ 19,642,075
	Auxiliar administrativo	$20,403	1		$714,105			$1,938,285	$3,060,450	$3,060,450	$3,060,450	$3,060,450	$3,060,450				$ 17,954,640
ARRIENDO Y SERV. PUBLICOS	Arriendo y servicios públicos																$ 0
DOTACIÓN	Material didáctico para actividades pedagógicas							$776,952	$776,952	$776,952	$776,952	$776,952	$776,952				$ 4,661,712
	Elementos de aseo personal e institucional necesarios para la prestacion del servicio.							$820,314	$820,314	$820,314	$820,314	$820,314	$820,314				$ 4,921,884
	Elementos de aseo personal e institucional de refuerzo para garantizar las condiciones optimas de bioseguridad.																$ 0
SEGURO	Póliza seguro niños					$313,038	$313,036	$313,038	$313,038	$313,038	$313,038	$313,038	$313,038				$ 2,504,304
	SUBTOTAL COSTOS FIJOS				**$ 19,830,938**	**$ 313,038**	**$ 313,038**	**$ 55,737,135**	**$ 86,900,037**	**$ 86,900,037**	**$ 86,900,037**	**$ 86,900,037**	**$ 86,900,037**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 510,694,333**
								COSTOS VARIABLES									
Alimentación	Alimentación (ración servida)							$12,291,998	$46,094,994	$46,094,994	$46,094,994	$46,094,994	$46,094,994				$ 242,766,968
	Alimentación (RPP)																$ 0
	Alimentación (RPP reforzada)																$ 0
Gastos operativos	Gastos requeridos para la operacion del servicios.							$1,600,236	$1,600,236	$1,600,236	$1,600,236	$1,600,236	$1,600,236				$ 9,601,416
Transporte	Subsidio de transporte para Talento humano que se desplaza a los encuentros en el hogar.							$4,913,271	$4,913,271	$4,913,271	$4,913,271	$4,913,271	$4,913,271				
Alistamiento	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades																$ 0
* Dotación no fungible	Compra de dotación no fungible																$ 0
	Dotacion de inicio, refuerzo bioseguridad																$ 0
	SUBTOTAL COSTOS VARIABLES				$0	$0	$0	$18,805,505	$52,608,501	$52,608,501	$52,608,501	$52,608,501	$52,608,501	$0	$0	$0	$ 281,848,010
	PRESUPUESTO INICIAL APROBADO				**$19,830,938**	**$313,038**	**$313,038**	**$74,542,640**	**$139,508,538**	**$139,508,538**	**$139,508,538**	**$139,508,538**	**$139,508,538**	**$0**	**$0**	**$0**	**$792,542,343**
	AHORROS POR PERIODO																$ 0
	INEJECUIONES POR PERIODO																$ 0
	TOTAL PRESUPUESTO REAL APROBADO				**$19,830,938**	**$313,038**	**$313,038**	**$74,542,640**	**$139,508,538**	**$139,508,538**	**$139,508,538**	**$139,508,538**	**$139,508,538**	**$0**	**$0**	**$0**	**$792,542,343**

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

DIFERENCIA INGRESOS FRENTE A EGRESOS ICBF $ 112,897,067

OBSERVACIONES

Firma Contador y/o tesorero

Firma del Representante Legal

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

Controle copias impresas de este documento es considera como COPIA NO CONTROLADA

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA	F2.MO14.PP	4/13/2021
		Versión 6	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

1. Información General

Regional		Centro Zonal		Municipios donde se presta el servicio		Modalidad de Atencion		Plazo de Ejecución	Desde:		Hasta:		
Entidad Administradora del Servicio		N° del contrato		Cupos contratados canasta 1	297	Valor contrato canasta 1 aportes ICBF		Valor Adiciones		Valor Reducciones		Valor final del contrato aportes ICBF	$0

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													0%
Monto del desembolso				$164,816,883	$143,944,911	$143,944,911	$143,944,911	$143,944,911	$164,816,883				$905,413,410
RECURSOS CONTRAPARTIDA Y/O VTA Monto del desembolso													$0

ORIGEN DE LOS RECURSOS DEL CONTRATO	VALOR	% DE PARTICIPACION
TOTAL APORTES ICBF	$905,413,410	100%
TOTAL APORTES CONTRAPARTIDA Y/O VTA	$0	0%
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$905,413,410	100%

2.2. Gastos

COMPONENTE	DESCRIPCION	Costo cupo mes($)	NECESIDADES DE PERSONAL / No. DE CUPOS	COSTOS UNITARIOS	VALOR ENERO	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						$36,357,861	$36,357,861	$36,357,861	$36,357,861	$36,357,861	$36,357,861				$ 218,147,165
	Autoridades tradicionales y/o líderes comunitarios (1 por cada 140 cupos)	$17,488						$5,193,980	$5,193,980	$5,193,980	$5,193,980	$5,193,980	$5,193,980				$ 31,163,881
	Coordinador/a general (1 por cada 140 cupos)	$27,275						$8,100,749	$8,100,749	$8,100,749	$8,100,749	$8,100,749	$8,100,749				$ 48,604,494
	Docente o pedagogo perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325						$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517				$ 34,437,103
	Docente o pedagogo perfil 2 (1 por cada 140 cupos)																$ 0
	Manipulador de alimentos (1 medio tiempo por cada 20 cupos)	$75,723						$22,489,812	$22,489,812	$22,489,812	$22,489,812	$22,489,812	$22,489,812				$ 134,938,875
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325						$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517				$ 34,437,103
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 2 (1 por cada 140 cupos)																$ 0
	Profesional de Nutrición perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325						$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517				$ 34,437,103
	Profesional de Nutrición perfil 2 (1 por cada 140 cupos)																$ 0
DOTACIÓN	Material didáctico para actividades pedagógicas	$2,616						$777,048	$777,048	$777,048	$777,048	$777,048	$777,048				$ 4,662,289
	Elementos de aseo personal e institucional necesarios para la prestacion del servicio.	$1,784						$529,905	$529,905	$529,905	$529,905	$529,905	$529,905				$ 3,179,430
	Elementos de aseo personal e institucional de refuerzo para garantizar las condiciones optimas de bioseguridad.	$2,762						$820,166	$820,166	$820,166	$820,166	$820,166	$820,166				$ 4,920,993
SEGURO	Poliza seguro niños	$1,054						$313,069	$313,069	$313,069	$313,069	$313,069	$313,069				$ 1,878,413
SUBTOTAL COSTOS FIJOS					**$ 0**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 550,806,849**
										COSTOS VARIABLES							
Alimentación	Alimentación (ración servida)	$153,637						$38,785,720	$47,911,772	$41,067,233	$52,474,798	$43,348,746	$50,193,285				$ 273,781,555
	Alimentación (RPP)																$ 0
	Alimentación (RPP reforzada)																$ 0
Gastos operativos	Gastos requeridos para la operacion del servicios.	$5,388						$1,360,146	$1,680,355	$1,440,304	$1,840,389	$1,520,321	$1,760,372				$ 9,601,888
Trasnporte	Subsidio de transporte para Talento humano que se desplaza a las visitas a los hogares y unidades comunitarias de atención.	$16,543						$4,176,205	$5,158,841	$4,421,864	$5,650,159	$4,667,523	$5,404,500				
Alistamiento	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades	$140,552						$41,744,027									$ 41,744,027
* Dotación no fungible	Compra de dotación no fungible																$ 0
	Dotacion de inicio, refuerzo bioseguridad																$ 0
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES					**$0**	**$0**	**$0**	**$86,066,098**	**$54,750,968**	**$46,929,401**	**$59,965,346**	**$49,536,590**	**$57,358,157**	**$0**	**$0**	**$0**	**$ 354,606,561**
PRESUPUESTO INICIAL APROBADO					**$0**	**$0**	**$0**	**$177,867,240**	**$146,552,110**	**$138,730,543**	**$151,766,488**	**$141,337,732**	**$149,159,299**	**$0**	**$0**	**$0**	**$905,413,410**
AHORROS POR PERIODO																	**$ 0**
INEJECUIONES POR PERIODO																	**$ 0**
TOTAL PRESUPUESTO REAL APROBADO					**$0**	**$0**	**$0**	**$177,867,240**	**$146,552,110**	**$138,730,543**	**$151,766,488**	**$141,337,732**	**$149,159,299**	**$0**	**$0**	**$0**	**$905,413,410**

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

DIFERENCIA INGRESOS FRENTE A EGRESOS ICBF $ 0

OBSERVACIONES

Firma Contador y/o tesorero

Firma del Representante Legal

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

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

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA	F2.MO14.PP	4/13/2021
BIENESTAR FAMILIAR		Versión 6	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

1. Información General

Regional		Centro Zonal		Municipios donde se presta el servicio		Modalidad de Atencion		Plazo de Ejecución	Desde:		Hasta:		
Entidad Administradora del Servicio		N° del contrato		Cupos contratados canasta 1	297	Valor contrato canasta 1 aportes ICBF		Valor Adiciones		Valor Reducciones		Valor final del contrato aportes ICBF	$0

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													0%
Monto del desembolso				$164,816,883	$143,944,911	$143,944,911	$143,944,911	$143,944,911	$164,816,883				$905,413,410
RECURSOS CONTRAPARTIDA Y/O VTA Monto del desembolso													$0

ORIGEN DE LOS RECURSOS DEL CONTRATO	VALOR	% DE PARTICIPACION
TOTAL APORTES ICBF	$905,413,410	100%
TOTAL APORTES CONTRAPARTIDA Y/O VTA	$0	0%
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$905,413,410	100%

2.2. Gastos

COMPONENTE	DESCRIPCION	Costo cupo mes($)	NECESIDADES DE PERSONAL / No. DE CUPOS	COSTOS UNITARIOS	VALOR ENERO	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						$24,238,574	$36,357,861	$36,357,861	$36,357,861	$36,357,861	$36,357,861				$ 206,027,878
	Autoridades tradicionales y/o líderes comunitarios (1 por cada 140 cupos)	$17,488						$3,462,653	$5,193,980	$5,193,980	$5,193,980	$5,193,980	$5,193,980				$ 29,432,554
	Coordinador/a general (1 por cada 140 cupos)	$27,275						$5,400,499	$8,100,749	$8,100,749	$8,100,749	$8,100,749	$8,100,749				$ 45,904,245
	Docente o pedagogo perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325						$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517				$ 34,437,103
	Docente o pedagogo perfil 2 (1 por cada 140 cupos)																$ 0
	Manipulador de alimentos (1 medio tiempo por cada 20 cupos)	$75,723						$14,993,208	$22,489,812	$22,489,812	$22,489,812	$22,489,812	$22,489,812				$ 127,442,271
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325						$3,826,345	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517				$ 32,523,930
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 2 (1 por cada 140 cupos)																$ 0
	Profesional de Nutrición perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325						$3,826,345	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517				$ 32,523,930
	Profesional de Nutrición perfil 2 (1 por cada 140 cupos)																$ 0
DOTACIÓN	Material didáctico para actividades pedagógicas	$2,616						$518,032	$777,048	$777,048	$777,048	$777,048	$777,048				$ 4,403,273
	Elementos de aseo personal e institucional necesarios para la prestacion del servicio.	$1,784						$353,270	$529,905	$529,905	$529,905	$529,905	$529,905				$ 3,002,795
	Elementos de aseo personal e institucional de refuerzo para garantizar las condiciones optimas de bioseguridad.	$2,762						$546,777	$820,166	$820,166	$820,166	$820,166	$820,166				$ 4,647,605
SEGURO	Poliza seguro niños	$1,054						$208,713	$313,069	$313,069	$313,069	$313,069	$313,069				$ 1,774,057
SUBTOTAL COSTOS FIJOS					**$ 0**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 63,113,933**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 91,801,142**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 0**	**$ 522,119,641**
										COSTOS VARIABLES							
Alimentación	Alimentación (ración servida)	$153,637						$21,473,063	$47,911,772	$41,067,233	$52,474,798	$43,348,746	$50,193,285				$ 256,468,897
	Alimentación (RPP)																$ 0
	Alimentación (RPP reforzada)																$ 0
Gastos operativos	Gastos requeridos para la operacion del servicios.	$5,388						$1,360,146	$1,680,355	$1,440,304	$1,840,389	$1,520,321	$1,760,372				$ 9,601,888
Trasnporte	Subsidio de transporte para Talento humano que se desplaza a las visitas a los hogares y unidades comunitarias de atención.	$16,543						$2,312,086	$5,158,841	$4,421,864	$5,650,159	$4,667,523	$5,404,500				
Alistamiento	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades	$140,552						$41,744,027									$ 41,744,027
* Dotación no fungible	Compra de dotación no fungible																$ 0
	Dotacion de inicio, refuerzo bioseguridad																$ 0
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES					**$0**	**$0**	**$0**	**$66,889,322**	**$54,750,968**	**$46,929,401**	**$59,965,346**	**$49,536,590**	**$57,358,157**	**$0**	**$0**	**$0**	**$ 335,429,785**
PRESUPUESTO INICIAL APROBADO					**$0**	**$0**	**$0**	**$130,003,256**	**$146,552,110**	**$138,730,543**	**$151,766,488**	**$141,337,732**	**$149,159,299**	**$0**	**$0**	**$0**	**$857,549,426**
AHORROS POR PERIODO																	**$ 0**
INEJECUIONES POR PERIODO								-$47,863,984									**-$ 47,863,984**
TOTAL PRESUPUESTO REAL APROBADO					**$0**	**$0**	**$0**	**$177,867,240**	**$146,552,110**	**$138,730,543**	**$151,766,488**	**$141,337,732**	**$149,159,299**	**$0**	**$0**	**$0**	**$905,413,410**

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

DIFERENCIA INGRESOS FRENTE A EGRESOS ICBF $ 0

OBSERVACIONES

Firma Contador y/o tesorero

Firma del Representante Legal

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA	F2.MO14.PP	4/13/2021
		Versión 6	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

1. Información General

Regional		Centro Zonal		Municipios donde se presta el servicio		Modalidad de Atencion		Plazo de Ejecución	Desde:		Hasta:		
Entidad Administradora del Servicio		N° del contrato		Cupos contratados canasta 1	297	Valor contrato canasta 1 aportes ICBF		Valor Adiciones		Valor Reducciones		Valor final del contrato aportes ICBF	$0

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													0%
Monto del desembolso				$164,816,883	$143,944,911	$143,944,911	$143,944,911	$143,944,911	$164,816,883				$905,413,410
RECURSOS CONTRAPARTIDA Y/O VTA Monto del desembolso													$0

ORIGEN DE LOS RECURSOS DEL CONTRATO	VALOR	% DE PARTICIPACION
TOTAL APORTES ICBF	$905,413,410	100%
TOTAL APORTES CONTRAPARTIDA Y/O VTA	$0	0%
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$905,413,410	100%

2.2. Gastos

COMPONENTE	DESCRIPCION	Costo cupo mes($)	NECESIDADES DE PERSONAL / No. DE CUPOS	COSTOS UNITARIOS	VALOR ENERO	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	8					$13,057,819	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728				$ 110,991,459
	Autoridades tradicionales y/o líderes comunitarios (1 por cada 140 cupos)	$17,488	8					$13,057,819	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728				$ 110,991,459
	Coordinador/a general (1 por cada 140 cupos)	$31,821	2					$6,300,583	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874				$ 53,554,952
	Docente o pedagogo perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325	2					$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517				$ 34,437,103
	Tecnico Administrativo (1 por cada 120 cupos)	$20,403	1														$ 0
	Manipulador de alimentos (1 medio tiempo por cada 20 cupos)	$37,862	8					$8,077,147	$12,115,720	$12,115,720	$12,115,720	$12,115,720	$12,115,720				$ 68,655,747
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$22,546	2					$4,464,069	$6,696,103	$6,696,103	$6,696,103	$6,696,103	$6,696,103				$ 37,944,586
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 2 (1 por cada 140 cupos)																$ 0
	Profesional de Nutrición perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$22,546	1					$2,232,034	$3,348,052	$3,348,052	$3,348,052	$3,348,052	$3,348,052				$ 18,972,293
	Profesional de Nutrición perfil 2 (1 por cada 140 cupos)		1					$1,632,227	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341				$ 13,873,932
DOTACIÓN	Material didáctico para actividades pedagógicas	$2,619						$518,032	$777,048	$777,048	$777,048	$777,048	$777,048				$ 4,403,273
	Elementos de aseo personal e institucional necesarios para la prestacion del servicio.	$1,784						$353,270	$529,905	$529,905	$529,905	$529,905	$529,905				$ 3,002,795
	Elementos de aseo personal e institucional de refuerzo para garantizar las condiciones optimas de bioseguridad.	$2,762						$546,777	$820,166	$820,166	$820,166	$820,166	$820,166				$ 4,647,605
SEGURO	Póliza seguro niños	$1,054						$208,713	$313,069	$313,069	$313,069	$313,069	$313,069				$ 1,774,057
SUBTOTAL COSTOS FIJOS					$ 0	$ 0	$ 0	$ 56,188,006	$ 81,412,251	$ 81,412,251	$ 81,412,251	$ 81,412,251	$ 81,412,251	$ 0	$ 0	$ 0	$ 463,249,260
										COSTOS VARIABLES							
Alimentación	Alimentación (ración servida)	$153,637						$21,473,063	$47,911,772	$41,067,233	$52,474,798	$43,348,746	$50,193,285				$ 256,468,897
	Alimentación (RPP)																$ 0
	Alimentación (RPP reforzada)																$ 0
Gastos operativos	Gastos requeridos para la operacion del servicios.	$5,388						$1,360,146	$1,680,355	$1,440,304	$1,840,389	$1,520,321	$1,760,372				$ 9,601,888
Trasnporte	Subsidio de transporte para Talento humano que se desplaza a las visitas a los hogares y unidades comunitarias de atención.	$16,543						$2,312,086	$5,158,841	$4,421,864	$5,650,159	$4,667,523	$5,404,500				
Alistamiento	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades	$140,552						$41,744,027									$ 41,744,027
* Dotación no fungible	Compra de dotación no fungible																$ 0
	Dotacion de inicio, refuerzo bioseguridad																$ 0
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES					$0	$0	$0	$66,889,322	$54,750,968	$46,929,401	$59,965,346	$49,536,590	$57,358,157	$0	$0	$0	$ 335,429,786
PRESUPUESTO INICIAL APROBADO					$0	$0	$0	$123,077,328	$136,163,219	$128,341,652	$141,377,897	$130,948,841	$138,770,408	$0	$0	$0	$798,679,044
AHORROS POR PERIODO								-$6,925,927	-$10,388,891	-$10,388,891	-$10,388,891	-$10,388,891	-$10,388,891				-$ 58,870,382
INEJECUIONES POR PERIODO								-$47,863,984									-$ 47,863,984
TOTAL PRESUPUESTO REAL APROBADO					$0	$0	$0	$177,867,240	$146,552,110	$138,730,543	$151,766,488	$141,337,732	$149,159,299	$0	$0	$0	$905,413,410

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

DIFERENCIA INGRESOS FRENTE A EGRESOS ICBF $ 0

OBSERVACIONES

Firma Contador y/o tesorero

Firma del Representante Legal

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA	F2.MO14.PP	4/13/2021
		Versión 6	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Publica	

1. Información General

Regional		Centro Zonal		Municipios donde se presta el servicio		Modalidad de Atencion			Plazo de Ejecución	Desde:		Hasta:	
Entidad Administradora del Servicio		N° del contrato		Cupos contratados canasta 1	297	Valor contrato canasta 1 aportes ICBF		Valor Adiciones		Valor Reducciones		Valor final del contrato aportes ICBF	$0

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													0%
Monto del desembolso				$164,816,883	$143,944,911	$143,944,911	$143,944,911	$143,944,911	$164,816,883				$905,413,410
RECURSOS CONTRAPARTIDA Y/O VTA Monto del desembolso													$0

ORIGEN DE LOS RECURSOS DEL CONTRATO	VALOR	% DE PARTICIPACION
TOTAL APORTES ICBF	$905,413,410	100%
TOTAL APORTES CONTRAPARTIDA Y/O VTA	$0	0%
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$905,413,410	100%

2.2. Gastos

COMPONENTE	DESCRIPCION	Costo cupo mes($)	NECESIDADES DE PERSONAL / No. DE CUPOS	COSTOS UNITARIOS	VALOR ENERO	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	8					$13,057,819	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728				$ 110,991,469
	Autoridades tradicionales y/o líderes comunitarios (1 por cada 140 cupos)	$17,488	8					$13,057,819	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728	$19,586,728				$ 110,991,459
	Coordinador/a general (1 por cada 140 cupos)	$31,821	2					$6,300,583	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874	$9,450,874				$ 53,554,952
	Docente o pedagogo perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$19,325	2					$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517	$5,739,517				$ 34,437,103
	Tecnico Administrativo (1 por cada 120 cupos)		1					$1,632,227	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341				$ 13,873,932
	Manipulador de alimentos (1 medio tiempo por cada 20 cupos)	$37,862	8					$8,077,147	$12,115,720	$12,115,720	$12,115,720	$12,115,720	$12,115,720				$ 68,655,747
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$22,546	2					$4,464,069	$6,696,103	$6,696,103	$6,696,103	$6,696,103	$6,696,103				$ 37,944,586
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 2 (1 por cada 140 cupos)																$ 0
	Profesional de Nutrición perfil 1 (1 por cada 140 cupos)	$22,546	1					$2,232,034	$3,348,052	$3,348,052	$3,348,052	$3,348,052	$3,348,052				$ 18,972,293
	Profesional de Nutrición perfil 2 (1 por cada 140 cupos)		1					$1,632,227	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341	$2,448,341				$ 13,873,932
DOTACIÓN	Material didáctico para actividades pedagógicas	$2,619						$518,032	$777,048	$777,048	$777,048	$777,048	$777,048				$ 4,403,273
	Elementos de aseo personal e institucional necesarios para la prestacion del servicio.	$1,784						$353,270	$529,905	$529,905	$529,905	$529,905	$529,905				$ 3,002,795
	Elementos de aseo personal e institucional de refuerzo para garantizar las condiciones optimas de bioseguridad.	$2,762						$546,777	$820,166	$820,166	$820,166	$820,166	$820,166				$ 4,647,605
SEGURO	Poliza seguro niños	$1,054						$1,774,057									$ 1,774,057
	SUBTOTAL COSTOS FIJOS				$ 0	$ 0	$ 0	$ 59,385,578	$ 83,547,523	$ 83,547,523	$ 83,547,523	$ 83,547,523	$ 83,547,523	$ 0	$ 0	$ 0	$ 477,123,192
								COSTOS VARIABLES									
Alimentación	Alimentación (ración servida)	$153,637						$21,473,063	$47,911,772	$41,067,233	$52,474,798	$43,348,746	$50,193,285				$ 256,468,897
	Alimentación (RPP)																$ 0
	Alimentación (RPP reforzada)																$ 0
Gastos operativos	Gastos requeridos para la operacion del servicios.	$5,388						$1,360,146	$10,679,645	$10,439,594	$10,839,679	$10,519,611	$10,759,661				$ 54,598,337
Trasnporte	Subsidio de transporte para Talento humano que se desplaza a las visitas a los hogares y unidades comunitarias d atención.	$16,543						$2,312,086	$5,158,841	$4,421,864	$5,650,159	$4,667,523	$5,404,500				
Alistamiento	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades	$140,552						$41,744,027									$ 41,744,027
* Dotación no fungible	Compra de dotación no fungible																$ 0
	Dotacion de inicio, refuerzo bioseguridad																$ 0
	SUBTOTAL COSTOS VARIABLES				$0	$0	$0	$66,889,322	$63,750,258	$55,928,691	$68,964,636	$58,535,880	$66,357,446	$0	$0	$0	$ 380,426,234
	PRESUPUESTO INICIAL APROBADO				$0	$0	$0	$126,274,900	$147,297,781	$139,476,214	$152,512,159	$142,083,403	$149,904,969	$0	$0	$0	$857,549,426
	AHORROS POR PERIODO							-$3,728,356	$745,671	$745,671	$745,671	$745,671	$745,670				$ 0
	INEJECUIONES POR PERIODO							-$47,863,984									-$ 47,863,984
	TOTAL PRESUPUESTO REAL APROBADO				$0	$0	$0	$177,867,240	$146,552,110	$138,730,543	$151,766,488	$141,337,732	$149,159,299	$0	$0	$0	$905,413,410

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

DIFERENCIA INGRESOS FRENTE A EGRESOS ICBF $ 0

OBSERVACIONES

Firma Contador y/o tesorero

Firma del Representante Legal

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

Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA

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

4. RECURSOS PAGADOS Y POR PAGAR

SERVICIO:		No. CONTRATO:				VALOR ACTUAL					PERIODO A REPORTAR:			
COMPONENTE	DESCRIPCION	TIPO DE CANASTA			PRESUPUESTO APROBADO PARA EL PERIODO	MAS EJECUCION REPROGRAMADA PERIODO ANTERIOR	VALOR TOTAL PRESUPUESTO DISPONIBLE EN EL PERIODO	EJECUCION DEL PERIODO INCLUYE VALORES PAGADOS Y POR PAGAR Y PROVISION PRESTACIONES	EJECUCION REPROGRAMADA PARA EL SIGUIENTE PERIODO	SALDO DE EJECUCION EN EL PERIODO	VALOR AHORROS DEL PERIODO	VALOR INEJECUCIONES DEL PERIODO	VALOR DE LA CARGA PRESTACIONAL EN EL PERIODO
COSTOS FIJOS													
TALENTO HUMANO	Agente educativo comunitario		2				$0			$0			
	Autoridades tradicionales y/o lideres comunitarios (1 por cada 140 cupos)		2				$0			$0			
	Autoridades tradicionales y/o lideres comunitarios (1 por cada 40 cupos)	1					$0			$0			
	Autoridades tradicionales y/o lideres comunitarios (1 por cada 60 cupos)			3			$0			$0			
	Coordinador/a general (1 por cada 120 cupos)	1					$0			$0			
	Coordinador/a general (1 por cada 140 cupos)		2				$0			$0			
	Docente o pedagogo (1 por cada 140 cupos)		2				$0			$0			
	Docente o pedagogo (1 por cada 40 cupos)	1					$0			$0			
	Docente o pedagogo (1 por cada 60 cupos)			3			$0			$0			
	Docente o pedagogo perfil 2						$0			$0			
	Manipulador de alimentos (1 por cada 40 cupos)	1					$0			$0			
	Manupulador de alimentos (1 medio tiempo por cada 20 cupos)		2				$0			$0			
	Manipulador de alimentos (1 por cada 60 cupos)			3			$0			$0			
	Profesional de Atención Psicosocial (1 por cada 120 cupos)	1					$0			$0			
	Profesional de Atención Psicosocial (1 por cada 140 cupos)		2				$0			$0			
	Profesional de Atención Psicosocial (1 por cada 60 cupos)			3			$0			$0			
	Profesional de Atención Psicosocial perfil 2						$0			$0			
	Profesional de Nutrición (1 por cada 120 cupos)	1					$0			$0			
	Profesional de Nutrición (1 por cada 140 cupos)		2				$0			$0			
	Profesional de Nutrición (1 por cada 60 cupos)			3			$0			$0			
	Profesional de Nutrición perfil 2						$0			$0			
	Tecnico Administrativo (1 por cada 120 cupos)			3			$0			$0			
ARRIENDO Y SERV. PUBLICOS	Arriendo y servicios públicos	1					$0			$0			
DOTACIÓN	Material didáctico para actividades pedagógicas	1	2	3			$0			$0			
	Elementos de aseo personal e institucional necesarios para la prestacion del servicio.	1	2	3			$0			$0			
	Elementos de aseo personal e institucional de refuerzo para garantizar las condiciones optimas de bioseguridad.	1	2	3			$0			$0			
SEGURO	Póliza seguro niños	1	2	3			$0			$0			
SUBTOTAL COSTOS FIJOS					$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0
COSTOS VARIABLES													
ALIMENTACION	Alimentación (ración servida)	1					$0			$0			
	Alimentación (RPP)	1					$0			$0			
	Alimentación (RPP reforzada)	1					$0			$0			
	Alimentación (ración servida)		2				$0			$0			
	Alimentación (RPP)		2				$0			$0			
	Alimentación (RPP reforzada)		2				$0			$0			
	Alimentación (ración servida)			3			$0			$0			
	Alimentación (RPP)			3			$0			$0			
	Alimentación (RPP reforzada)			3			$0			$0			
GASTOS OPERATIVOS	Gastos requeridos para la operacion del servicios.	1		3			$0			$0			
	Gastos requeridos para la operacion del servicios.		2				$0			$0			
ALISTAMIENTO	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades	1					$0			$0			
	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades		2				$0			$0			
	Costos por concepto de alistamiento y finalización de actividades			3			$0			$0			
Dotacion no fungible	Compra de dotacion no fungible	1	2	3			$0			$0			
	Dotacion de inicio, refuerzo bioseguridad	1	2	3			$0			$0			
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES					$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0
TOTAL ACUMULADO					$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0

Firma Contador y/o tesorero

Firma del Representante Legal

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA	F2.MO14.PP	4/13/2021
		Versión 6	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

1. Información General												
ENTIDAD ADMINISTRDORA DEL SERVICIO					No. DEL CONVENIO O CONTRATO				VALOR DEL CONVENIO O CONTRATO			
2. SEGUIMIENTO AL USO DE LOS APORTES												
DESCRIPCION	**ENERO**	**FEBRERO**	**MARZO**	**ABRIL**	**MAYO**	**JUNIO**	**JULIO**	**AGOSTO**	**SEPTIEMBRE**	**OCTUBRE**	**NOVIEMBRE**	**DICIEMBRE**
VALOR INGRESO DE APORTES PARA EL PERIODO												
VALOR OTROS INGRESOS												
MAS SALDO DE APORTES DEL PERIODO ANTERIOR		$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$0
TOTAL APORTES PARA EL PERIODO	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**
VALOR PAGOS DURANTE EL PERIODO CON APORTES DEL ICBF												
CUENTAS POR PAGAR CAUSADAS EN EL PERIODO												
CUENTAS POR PAGAR CANCELADAS EN EL PERIODO												
PAGO CON CARGO A LA PROVISION PRESTACIONAL												
PAGO RETENCION EN LA FUENTE, IVA, OTROS IMPUESTOS												
OTROS PAGOS REALIZADOS EN EL PERIODO												
SALDO DE APORTES ICBF PARA EL PERIODO	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**
SALDO SEGÚN EXTRACTO EN EL PERIODO												
DIFERENCIAS	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**
VALOR CARGA PRESTACIONAL DEL PERIODO												
CARGA PRESTACIONAL ACUMULADA	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**	**$0**

DESCRIPCION	**REGISTRO CONSIGNACION DE RENDIMIENTOS FINANCIEROS**												**TOTAL**
	ENERO	**FEBRERO**	**MARZO**	**ABRIL**	**MAYO**	**JUNIO**	**JULIO**	**AGOSTO**	**SEPTIEMBRE**	**OCTUBRE**	**NOVIEMBRE**	**DICIEMBRE**	
RENDIMIENTOS FINANCIEROS SEGÚN EXTRACTO													**$0**
VALOR CONSIGNADO													**$0**
FECHA DE LA CONSIGNACION													
No. DE COMPROBANTE DE LA CONSIGNACION													
PERIODO EN EL QUE SE GENERARON LOS RENDIMIENTOS FINANCIEROS													
												DIFERENCIA	**$0**

OBSERVACIONES

Firma del Contador o tesorero de la empresa

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

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

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

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA	F2.MO14.PP	4/13/2021
		Versión 6	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

6. CONTRAPARTIDA																
DETALLES DE LA EJECUCIÓN DE LA CONTRAPARTIDA PROPUESTA																
RUBRO	DESCRIPCIÓN	VALOR PRESUPUESTADO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	VALOR EJECUTADO A LA FECHA	SALDO POR EJECUTAR
															$0	$0
															$0	$0
															$0	$0
															$0	$0
															$0	$0
															$0	$0
															$0	$0
															$0	$0
															$0	$0
TOTAL APORTE		$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -

Firma del Representante Legal

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

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

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F2.MO14.PP	4/13/2021
BIENESTAR FAMILIAR		Versión 6	Página 1 de 1
	FORMATO PARA PRESENTACIÓN DE INFORME FINANCIERO MODALIDAD PROPIA	Clasificación de la Información: Pública	

CONCILIACION BANCARIA				
ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO:		NIT:		
ENTIDAD BANCARIA:		OFICINA:		
TIPO DE CUENTA:			PERIODO	
NUMERO DE CUENTA:				
DESCRIPCION			**VALOR SEGUN REPORTE ICBF**	**VALOR SALDO EXTRACTO**
*** SALDO DE APORTES ICBF PARA EL PERIODO**				
SALDO EXTRACTO BANCARIO				
DIFERENCIA A CONCILIAR				**$0**
DETALLE DE LA CONCILIACION				**MOVIMIENTOS**
VALOR CONCILIADO				**$0**
BALANCE DE LA CONCILIACION				**$0**

*** ESTE VALOR CORRESPONDE AL RESULTADO OBTENIDO EN LA CELDA "SALDO DE APORTES ICBF PARA EL PERIODO" DEL FORMATO SEGUIMIENTO AL USO DE LOS APORTES.**

OBSERVACIONES

Firma Contador y/o tesorero

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

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

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

reportar en esta hoja el auxiliar de costos contable del periodo que est reportando en formato excel por tercero

ta

INTRODUCCIÓN

pertinencia y calidad, a través de formas de atención concertadas con las familias y las comunidades, que permitan promover la garantía de derechos, la participación y el desarrollo Integral de la primera infancia, respondiend territorios..

La Modalidad de atención está dirigida a mujeres gestantes, madres en periodo de lactancia, niños y niñas en Primera Infancia, de 0 a 5 años, de territorios étnicos y rurales (dispersos o no), que requieren de una atención difer y calidad.

La modalidad establece tres (3) formas de atención las cuales fueron creadas a partir del análisis de las experiencias y las propuestas de atención generadas por algunas comunidades y grupos étnicos del país. En este sentido s acuerdo a las necesidades del servicio, capacidad de atención, dispersión geográfica y talento humano vinculado.

HOJA 1 - HOJA 2 - HOJA 3

HOJA 1. PRESUPUESTO CANASTA1:
HOJA 2. PRESUPUESTO CANASTA2:
HOJA 3. PRESUPUESTO CANASTA3:

OBJETIVO
Dar a conocer en detalle el valor del presupuesto de ingresos y gastos presentado por el contratista de acuerdo a la estructura de la canasta.

FUENTE DE INFORMACION
El contrato debidamente perfeccionado con sus anexos principalmente el anexo técnico, propuesta del contratista, las modificaciones que impliquen adiciones, reducciones o cambios en la forma de pago o servicios a atende contratista con sus respectivas modificaciones y/o la autorización del comité técnico mediante la cual se aprobó el presupuesto.

1. Información General
Regional: Ingrese el nombre de la regional donde se desarrolla el contrato
Centro Zonal: Ingrese el nombre del centro zonal al cual pertenece la unidad o unidades de servicio donde se desarrolla el contrato.
Municipios donde se presta el servicio: Ingrese el nombre del municipio o municipios donde se presta el servicio directamente.
Modalidad de atención: Registre en esta casilla la modalidad sobre la cual está presentando el informe.
Plazo de ejecución: Ingresa las fechas de acuerdo a lo establecido en el contrato.
Entidad Administradora del Servicio: Ingrese el nombre del operador a cargo de la prestación del servicio.
N° del contrato: Ingrese número de contrato.
Cupos contratados canasta 1: Ingres en esta celda el número de cupos contratados aplicables a la canasta 1
Valor contrato canasta 1: Ingrese en esta celda el valor de los cupos contratados con cargo a la canasta 1, para las casillas siguientes registre el valor de las adiciones o reducciones efectuadas al contrato con carga a la canasta DEL CONTRATO APORTES ICBF" establece el valor final del contrato con cargo a la canasta 1.
2. Presupuesto:
2.1 Ingresos:
Recursos ICBF
Porcentaje de desembolso: Esta fila refleja el flujo de pagos en términos porcentuales. Al final de los diez periodos encontramos la columna "TOTAL" que contiene la sumatoria de los valores porcentuales establecidos para el ingrese el valor porcentual establecido en el contrato si aplica
Monto del desembolso: Celda formulada que contiene el valor efectivo del desembolso resultado de multiplicar el porcentaje de desembolso por el valor total de los aportes del ICBF. Al final de los diez periodos encontramos l
ORIGEN DE LOS RECURSOS DEL CONTRATO:
Total aportes ICBF: Contiene las celdas VALOR y % DE PARTICIPACION, las dos celdas están formuladas, registran el total de aportes a cargo del ICBF y el porcentaje de participación de los aportes ICBF que integran el valor
Total aportes contrapartida: Contiene las celdas VALOR y % DE PARTICIPACION, las dos celdas están formuladas, registran el total de aportes a cargo de la EAS y el porcentaje de participación de los aportes de esta, que inte
Valor total del contrato: Celda formulada que contiene la suma de los aportes del ICBF y los aportes de las EAS.
2.2 Gastos: Relaciona los gastos del proyecto teniendo en cuenta los periodos de establecidos para la vigencia.
Costos fijos:
COMPONENTE - RUBRO
Talento Humano: Columna que relaciona los componentes de la canasta, costos fijos talento humano. En cada uno de los periodos y para cada uno de los ITEMS coloque el valor presupuestado teniendo como referencia la c modalidad.
Arriendo y Serv. Públicos: En cada uno de los periodos coloque el valor presupuestado teniendo como referencia la canasta de costos que aplica para la modalidad.
Subtotal Costos fijos: Celda formulada con para establecer los subtotales de los costos fijos de la casta
Costos Variables
COMPONENTE
Alimentación, gastos operativos, alistamiento y dotación no fungible: En cada uno de los periodos y de acuerdo a cada uno de los ITEMS del componente variable, coloque el valor presupuestado aplicando la formula con can canasta para cada uno de los rubros.
Subtotal costos variables: Celda formulada que establece el subtotal de los costos variables de la canasta
PRESUPUESTO INICIAL APROBADO: Celda formulada que contiene la sumatoria de los subtotales de los costos fijos y costos variables. Al final de la fila "TOTAL" se encuentra la celda formulada con la sumatoria de los valor final de esta celda debe ser igual al valor del contrato y sus otrosí.
AHORROS POR PERIODO: Celda donde se debe registrar por periodo los posibles ahorros que se presenten en la ejecución del contrato y cuyos valores se deben reflejar en el formato 3. RECURSOS PAGADOS Y POR PAGAR
INEJECUIONES POR PERIODO: Celda donde se debe registrar por periodo las posibles inejecuciones que se presenten en la ejecución del contrato y cuyos valores se deben reflejar en el formato 3. RECURSOS PAGADOS Y P
TOTAL PRESUPUESTO REAL APROBADO: Celdas formuladas que contienen el presupuesto real por periodos una vez se descuenten los ahorros e inejecuciones. Al final de la fila "TOTAL" se encuentra la celda formulada co
INFORMACION POR COLUMNAS
Necesidades de Personal / No. de Cupos: Registre en esta casilla las necesidades de personal para cada uno de los ITEMS del talento humano teniendo en cuenta el estándar establecido en la canasta. Para los demás ITEMS número de cupos contratados.
Unitarios: Registre los unitarios aplicables a la atención de acuerdo a los costos establecidos en la canasta para cada rubro.
Periodo: Corresponde a cada uno de los periodos en que se divide el convenio, para cada periodo y por cada uno de los ITEMS defina el valor a presupuestar teniendo Como referente los costos unitarios establecidos en la can cantidad de aulas y la cantidad de cupos según sea el caso.
Al final del formato encontramos las filas subtotal, total y total acumulado que suma por columna los valores de cada uno de los periodos. En la parte derecha del formato se encuentra la celda "DIFERENCIA INGRESOS FREN establece las diferencias entre los ingresos y los egresos presupuestados, la diferencia debe ser cero
OBSERVACIONES: Cuando considere conveniente, registre aquí las observaciones y/o aclaraciones que considere necesarias para una mejor comprensión de la información presupuestal relacionada.
NOTA: Para los formatos canasta2 y canasta3 aplica las mismas indicaciones de lo definido para la canasta1, se debe tener en cuenta que la columna "DESCRIPCION" donde se identifican cada uno de los ITEMS es diferente se debe aplicar el contenido específico según sea el caso.
Finalmente están las firmas del contador y/o tesorero y representante legal de la EAS.

HOJA 4: RECURSOS PAGADOS Y POR PAGAR

HOJA 4: RECURSOS EJECUTADOS PAGADOS Y POR PAGAR

COMPONENTES
Talento Humano, Infraestructura, Gastos Operativos, Seguros e infraestructura: Columna que relaciona los componentes de la canasta, costos fijos: talento humano, Infraestructura, Gastos Operativos, seguros e infraestructura. E
uno de los ITEMS que conforman los costos fijos, coloque el valor ejecutado para la prestación del servicio de acuerdo a los comprobantes y soportes de gasto. Al final de la fila se encuentra la columna ""TOTAL"" es una celda
cada una de las filas de acuerdo a los ITEMS de este componente.
Total costos fijos: Celda formulada que establece el subtotal de los costos fijos de la canasta de acuerdo a la ejecución relacionada
Costos Variables

COMPONENTES
Dotación de Consumo, Dotación Fungible, Alimentación y Alistamiento: Columna que relaciona los componentes de la canasta, costos variables. En cada uno de los periodos y para cada uno de los ITEMS que conforman los
ejecutado para la prestación del servicio de acuerdo a los comprobantes y soportes de gasto. Al final de la fila se encuentra la columna ""TOTAL"" es una celda formulada que contiene la sumatoria de cada una de las filas de
Total costos variables: Celda formulada que establece el subtotal de los costos variables de la canasta de acuerdo a la ejecución relacionada.
Totales: Celda formulada que contiene la sumatoria de los subtotales de los costos fijos y costos variables. Al final en la columna ""TOTAL"" se encuentra la celda formulada con la sumatoria de los valores de cada uno de los p
registra el valor total ejecutado durante la vigencia del contrato
INFORMACION POR COLUMNAS
Presupuesto aprobado para el periodo: Registre en esta columna el valor total del presupuesto por ITEMS para el periodo que está informando. Debe ser igual al valor del periodo del presupuesto aprobado.
Más ejecución programada periodo anterior: Registre en esta columna los valores correspondientes al presupuesto del periodo anterior que no se ejecutaron y que se registraron en la columna Ejecución programada para el sig
ejecución en este periodo.
Valor total presupuesto disponible en el periodo: Columna con las celdas formuladas que suma el presupuesto aprobado para el periodo más los valores programados en el periodo anterior que se ejecutarán en este.
Ejecución del periodo incluye valores pagados y por pagar y el valor provisionado por concepto de prestaciones sociales: Esta columna relaciona para cada uno de los ÍTEMS el valor ejecutado en el periodo incluye cuentas po
humano. Para el talento humano se debe ingresar el valor manualmente, para los demás rubros el valor esta formulado con base en la información relacionada en el formato "3. DETALLE DE EJECUCIÓN MENSUAL" Estos val
respectivos soportes financieros (facturas, contratos, planillas de nómina y seguridad social, etc.).
Ejecución programada para el siguiente periodo: Registre en esta columna los valores por ITEMS, que no se ejecutaron en el periodo por alguna circunstancia especial (en el caso de los recibos de servicio que no llegaron en
programadas para periodos posteriores, compras anticipadas, etc.). No se puede reprogramar valores como talento humano y alimentación.
Saldo de ejecución en el periodo: Columna con las celdas formuladas que descuenta del presupuesto aprobado para el periodo y para cada uno de los ITEMS los valores ejecutados más los programados. Las cifras de esta colu
reducidos del contrato. Estos valores se pueden presentar por ahorros o inejecuciones que se presentan en la ejecución el periodo.
Valor Ahorros del periodo: En esta columna se relacionar, cuando se presenten saldos de ejecución en el periodo, los valores correspondientes a ahorros de acuerdo con el concepto establecido en el manual operativo de la mo
Valor inejecuciones del periodo: En esta columna se relacionar, cuando se presenten saldos de ejecución en el periodo, los valores correspondientes a inejecuciones de acuerdo con el concepto establecido en el manual opera

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

HOJA 5: SEGUIMIENTO AL USO DE LOS APORTES

HOJA 5: SEGUIMIENTO AL USO DE LOS APORTES

OBJETIVO
Dar a conocer el saldo periódico de los aportes girados por el ICBF el cual debe coincidir con los saldos del extracto bancario correspondiente al periodo informado.

FUENTE DE INFORMACION
- Relación periódica de pagos realizados por el ICBF
- Libro de bancos del sistema contable
- Auxiliar de costos del sistema contable
- Información del formato 3. REC. PAGADOS Y POR PAGAR

1. Información General
Entidad Administradora del Servicio: Ingrese el nombre del operador a cargo de la prestación del servicio.
N° del contrato: Ingrese número del contrato.
Valor del contrato: Registre en esta casilla el valor total del contrato incluidas todas las adiciones o reducciones.
COMPONENTE POR FILAS:
Descripción: Designa las celdas donde se registraran los conceptos que conforman la base del formato que debe ser relacionada periódicamente. En esta misma fila se encuentran las celdas para nominar cada uno de los perio
ejecución del contrato. Las celdas inician con el mes de enero y al mismo tiempo que se va presentando la ejecución se ingresa en esta celda el nombre del mes respectivo, es necesario que cada que se va a relacionar un me
se activen las fórmulas de las celdas hacia abajo.
COMPONENTE POR COLUMNAS:
Valor ingreso de aportes para el periodo: Registre en esta celda el valor de los aportes recibidos en el periodo por parte del ICBF.
Valor otros ingresos: Registre en esta celda el valor de los aportes recibidos en el periodo por conceptos diferentes a los desembolsos del contrato, pero que hacen parte de los recursos aportados por el ICBF pero que harán part
ejemplo: devoluciones, transferencias anuladas, reintegros de nómina, etc.
Mas saldo de aportes del periodo anterior: Celda formulada que registra el valor de los aportes que vienen como saldo disponible del mes anterior.
Total aportes para el periodo: Celda formulada que registra el total disponible de los aportes girados por el ICBF
Valor Pagos Durante el Periodo con Aportes del ICBF: Registre en esta celda el valor de los recursos del ICBF utilizados para cubrir la ejecución del periodo.
Cuentas por pagar del periodo: Registre en esta celda las cuentas por pagar del periodo que hacen parte de la ejecución del periodo.
Cuentas por Pagar Canceladas en el Periodo: Registre en esta celda las cuentas por pagar canceladas durante el periodo.
Pago con Cargo a la Provisión Prestacional: Registre en esta celda los valores por concepto de pagos con cargo a los factores prestacionales: vacaciones, primas, dotación, etc.
Diferencias: Celda formulada que establece la diferencia entre el Saldo de Aportes ICBF para el Periodo y el Saldo según Extracto en el Periodo. Si se presentan diferencia en esta celda, el contador debe presentar la conciliac
Valor carga prestacional del periodo: Registre en esta casilla el valor provisionado correspondiente a la carga prestacional del periodo informado
Carga prestacional acumulada.: Celda formulada que acumula la carga prestacional durante la duración del contrato o convenio aplicando el descuento por pagos con cargo a la carga prestacional cuando se presenten. El exti
mantiene en los saldos este valor acumulado.
Registro consignación de los rendimientos financieros: Registre la información correspondiente a reintegro de los rendimientos financieros cuando aplique. Por periodo ingrese el valor consignado, la fecha de la consignación,
consignación y el periodo en que se generaron los rendimientos financieros.
OBSERVACIONES: En este cuadro describa, cuando aplique, los aspectos que ameritan ser explicados respecto a los valores relacionados en el formato.
Finalmente está la firma del contador de la EAS que avala el informe.
NOTA: Este formato va acumulando la información por periodos.

HOJA 6. CONTRAPARTIDA

HOJA 6: CONTRAPARTIDA EAS

OBJETIVO
Dar a conocer en detalle y por periodos el valor de la contrapartida que aportara la EAS, indicando cada uno de los rubros que la componen, su valor inicial presupuestado, el valor ejecutado y el saldo final.

FUENTE DE INFORMACION
Información contenida en la propuesta presentada por la entidad territorial al ICBF.

Detalles de la ejecución de la contrapartida propuesta
Rubro: Corresponde al concepto presupuestal asignado por el contratista
Descripción: Corresponde al detalle del rubro por el cual se efectuará el gasto.
Valor Presupuestado: Corresponde al valor asignado para ser ejecutado de acuerdo a la propuesta inicial presentada por el contratista y las modificaciones autorizadas por el supervisor.
Periodo: Columna para cada uno de los periodos de la vigencia del contrato donde se debe registrar el valor ejecutado en cada uno de ellos.
Valor ejecutado a la fecha: Corresponde al valor que se ha ejecutado en el marco del contrato o convenio. Contiene columnas por cada periodo que informe.
Saldo por ejecutar: Corresponde al valor presupuestado menos el valor ejecutado a la fecha. Celda formulada
Finalmente están la firma del funcionario autorizado de la Entidad Territorial.

HOJA 7

HOJA 7. CONCILIACION BANCARIA

OBJETIVO
Facilitar la conciliación bancaria cuando el SALDO DE APORTES ICBF PARA EL PERIODO presente diferencias contra el saldo que reporta el extracto de la cuenta bancaria para el periodo que se está revisando.

FUENTE DE INFORMACION
- Información del formato 5. SEGUIM. AL USO DE LOS APORT
- Extracto de la cuenta bancaria correspondiente al periodo que se esta
  Revisando

NOTA: la presentación por parte de la EAS de la información solicitada en este formato es optativa, sin embargo, cuando de acuerdo con el reporte y control que ejerce el ICBF sobre el uso de los recursos del contrato, se ident
cuentas bancarias, la EAS debe presentar la respectiva conciliación que explique satisfactoriamente las diferencias encontradas en los saldos de efectivo del cierre del mes.
1. Información General
Entidad Administradora del Servicio: Ingrese el nombre del operador a cargo de la prestación del servicio.
NIT: Ingrese el número de NIT de la Entidad Administradora del Servicio que está presentando la conciliación bancaria.
Entidad Bancaria: Ingrese el nombre de la entidad bancaria donde maneja la cuenta exclusiva para el manejo de los recursos.
Oficina: Ingrese el nombre de la oficina o sucursal de la entidad bancaria.
Tipo de cuenta: Ingrese el tipo de cuenta bancaria: ahorros o corriente.
Número de cuenta: Ingrese el número de la cuenta bancaria.
Periodo: Ingrese el periodo sobre el cual está presentando la conciliación y que debe coincidir con el mismo periodo del extracto, ejemplo; del 1-01-2017 al 31-01-2017.

COLUMNA DESCRIPCIÓN
Saldo de Aportes ICBF para el Periodo: Coloque en esta fila, en la columna "VALOR SEGÚN REPORTE ICBF", el valor resultante en la celda "SALDO DE APORTES ICBF PARA EL PERIODO" de la hoja "4. SEGUIM. AL USO
Saldo extracto bancario: Coloque en esta fila, en la columna "VALOR SALDO EXTRACTO", el saldo del extracto del mes que se está revisando.
Diferencia a conciliar: Celda formulada que establece la diferencia a conciliar en el periodo, el valor a conciliar puede ser positivo o negativo.
COLUMNA DETALLE DE LA CONCILIACIÓN
Coloque en las filas de esta columna los conceptos objeto de la conciliación y frente a cada uno de estos conceptos, en la columna "MOVIMIENTOS", REGISTRE el valor a cada una de las partidas conciliatorias de acuerdo co
el saldo del banco.
Valor conciliado: Celda formulada que totaliza el valor de cada uno de los conceptos conciliados, debe ser igual a la diferencia a conciliar en signo contrario.
Balance de la conciliación: Celda formulada que debe ser igual a cero (0) como evidencia que se conciliaron satisfactoriamente las diferencias iniciales encontradas entre extracto de la cuenta exclusiva para el manejo de los

FECHA	RESPONSABLE/ COMPONENTE	CUALIFICACION AL TALENTO HUMANO	DURACION	METODOLOGIA
16-Apr	**PEDAGOGICO**	SDENTIDO DE LA EDUCACION INICIAL	1 HORA	Formación en aula
	GOBERNADOR	SENTIDO PERTENENCIA	1 HORA	Taller Practico
	PSICOSOCIAL	PROTOCOLO DE ACTUACIONES ANTE ALERTAS DE AMENZAS Y VULNERACION DE DERECHOS	2 HORA	Formación en aula
	SALUD	LINEAMIENTOS PARA EL MANEJO INTEGRADO DE LA DESNUTRICION AGUDA, MODERADA Y SEVERA	2 HORA	Formación en aula
30-May	**GOBERNADOR**	VALOR AGREGADO	1HORA	Formación en aula
	PEDAGOGICO	COMO FORTALECER EL TRABAJO PEDAGOGICO PARA PROMOVER EL DESARROLLO Y EL PARENDIZAJE	1HORA	Taller Practico
	SALUD	PRACTICAS SALUDABLES PARA EL DESARROLLO SEGURO Y PREVENCION DE ENFERMEDADES	2 HORA	Formación en aula
	COORDINADOR	ORDEN Y LIMPIEZA EN MI PUESTO DE TRABAJO	1HORA	Taller Practico
	PSICOSOCIAL	PREVECNION DEL CASTIGO FISICO, TRATOS CRUELES, HUMILLANTES Y DEGRADANTES	1HORA	Taller Practico
27-Jun	**PEDAGOGICO**	LITERATURA Y CONEXIÓN CON OTRAS EXPRESIONES ARTISTICAS EN LA PRIMERA INFANCIA	1HORA	Formación en aula
	COORDINADOR	COMUNICACIÓN ASERTIVA	1HORA	Formación en aula
	PSICOSOCIAL	IMPLICACIONES Y EFECTOS DE LA VIOLENCIA EN EL DESARROLLO INTEGRAL DE NN DESDE LA GESTACION	1HORA	Formación en aula
	SALUD	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, MEDIDAS HIGIENICAS DE PREPARACION, LAVADO DE MANOS, CONSERVACION Y CONSUMO DE LOS ALIMENTOS	2 HORA	Formación en aula
	COORDINADOR	LIDERAZGO GENTIL	1HORA	Formación en aula

25-Jul	**PEDAGOGICO**	LA MUSICA COMO POSIBILIDAD DE ENRIQUECER EL QUEHACER PEDAGOGICO EN LA EDUCACION INICIAL	1HORA	Formación en aula
	PSICOSOCIAL	TIPOS DE VIOLENCIA, PREVENCIÓN DE SITUACIONES DE VIOLENCIA, AMENAZA, RIESGO, OMISION, Y VULNERACION DE DERECHOS DE LAS NNG	1HORA	Formación en aula
	SALUD	APROPIACION Y ACTIVACION DE RUTAS PARA LA DERIVACION Y ATENCION OOPORTUNA DE LAS NN QUE PRESENTAN ALGUN TIPO DE ALARMA	1HORA	Formación en aula
29-Aug	**COORDINADOR**	EMPATIA	1HORA	Formación en aula
	PEDAGOGICO	EL CUERPO Y EL MOVIMIENTO COMO POSIBILIDAD DE EXPRESION PARA NN	1HORA	Formación en aula
	PSICOSOCIAL	FACTORES PROTECTORES Y DE RIESGO A NIVEL INDIVIDUAL, INTERPERSONAL Y CONTEXTUAL DE LA VIOLENCCIA CONTRA LA PRIMERA INFANCIA	1HORA	Formación en aula
	SALUD	PREVENCION DE ENFERMEDADES PREVALENTES, IDENTIFICACION DE SIGNOS DE ALARMA EN EL ESTADO NUTRICIONAL, MALNUTRICION POR DEFICIT O EXCESOS	2 HORA	Formación en aula
26-Sep	**COORDINADOR**	TRABAJO EN EQUIPO	1HORA	Formación en aula
	PEDAGOGICO	ESTRATEGIAS PARA LA DOCUMENATCION DE ESTRATEGIAS PEDAGOGICAS	1HORA	Formación en aula
	PSICOSOCIAL	CRIANZA POSITIVA Y AMOROSA	1HORA	Formación en aula
	SALUD	ALIMENTACION INFANTIL SALUDABLE Y EDUCACION NUTRICIONAL	1HORA	Formación en aula

No	FECHA	TIEMPO	TEMA	METODOLOGIA	RESPONSABLE
1	ABRIL	2 HORAS	SOCIALIZACIÓN DE ACTIVIDADES A DESARROLLAR RUTAS DE ATENCION EN CASO DE VULNERACION DE LOS DERECHOS DE LAS NIÑAS Y NIÑOS	ENCUENTROS COMUNITARIOS ENCUENTROS EN EL HOGAR ENCUENTROS CON EL ENTORNO	NUTRICIONISTA-APOYO EN SALUD PSICOSOCIAL
2	MAYO	2 HORAS	PACTO DE CONVIVENCIA ENFERMEDADES INMUNOPREVENIBLES Y VACUNACIÓN		PSICOSOCIAL NUTRICIONISTA-APOYO EN SALUD
3	JUNIO	2 HORAS	IDENTIFICAR LAS ALERTAS QUE AFECTAN LA GARANTÍA DE LOS DERECHOS DE LAS NIÑAS, LOS NIÑOS HIGIENE EN LAS VIVIENDAS Y SUS MORADORES		PSICOSOCIAL NUTRICIONISTA-APOYO EN SALUD
4	MAYO	2 HORAS	CULTIVOS, ARTESANÍAS, MANUALIDADES, DANZAS, MÚSICA, RITUALES, ENTRE OTRAS COMO PREVENIR LA EDA-ERA-ETA		PSICOSOCIAL NUTRICIONISTA-APOYO EN SALUD
5	JUNIO	2 HORAS	PROMOVER AL INTERIOR DE LAS FAMILIAS LA PREVENCIÓN DE LAS VIOLENCIAS FORTALECIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA EN EL HOGAR		PSICOSOCIAL NUTRICIONISTA-APOYO EN SALUD

6	JULIO	2 HORAS	CONSUMO E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y APROVECHAMIENTO BIOLÓGICO EL BUEN TRATO		NUTRICIONISTA-APOYO EN SALUD PSICOSOCIAL
7	AGOSTO	2 HORAS	“OJO CON LA CEGUERA” PREVENCIÓN DEL CONSUMO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS		NUTRICIONISTA-APOYO EN SALUD PSICOSOCIAL
6	SEPTIEMBRE	2 HORAS	CUIDADO DE LA SALUD MENTAL EN MUJERES GESTANTES MASCULINIDADES ALTERNATIVAS		NUTRICIONISTA-APOYO EN SALUD PSICOSOCIAL

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO LISTADO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS ICBF

DATOS CONTRACTUALES DE LA ENTIDAD ADMINISTRADORA DE SERVICIO-EAS										INFORMACION DEL PROVEEDOR									
REGIONAL CONTRATO	CENTRO ZONAL	NOMBRE EAS	NIT EAS	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EAS	NÚMERO DEL CONTRATO	ESTADO DEL CONTRATO	DEPARTAMENTO DE EJECUCION	MUNICIPIO DE EJECUCION	SERVICIO DE PRIMERA INFANCIA CONTRATADO	NOMBRE PROVEEDOR O RAZON SOCIAL	NIT PROVEEDOR	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL PROVEEDOR	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION O UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	PRODUCTOS ELABORADOS O SUMINISTRADOS (Nombre del producto)	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN ULTIMA VISITA	FECHA ULTIMA VISITA PARA CONCEPTO SANITARIO dd/mm/aa
CESAR	CODAZZI	Resguardo Indígena Yulupa Maikwa, Mishaya y/o Pista	824002013-4	EMILIO OVALLE MARTINEZ	2000126202500	EN EJECUCIÓN	CESAR	Agustín Codazzi	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL	PROVISIONES LA ECONOMIA PUNTO G	49696535	CARMEN CECILIA SELVEZ ROMERO	carmen2585@gmail.com	Cra 17A # 24-03 LC 30	3003604050	COMERCIAL	PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS	FAVORABLE	2/18/2025
CESAR	CODAZZI	Resguardo Indígena Yulupa Maikwa, Mishaya y/o Pista	824002013-4	EMILIO OVALLE MARTINEZ	2000126202500	EN EJECUCIÓN	CESAR	Agustín Codazzi	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL	REMATES IMPACTO S.A.S	901664295-3	ZULUAGA DUQUE MAURICIO ALEXANDER	[illegible]	CR 7 A 18B-73 CENTRO	3116159705	COMERCIAL	VARIEDADES		
CESAR	CODAZZI	Resguardo Indígena Yulupa Maikwa, Mishaya y/o Pista	824002013-4	EMILIO OVALLE MARTINEZ	2000126202500	EN EJECUCIÓN	CESAR	Agustín Codazzi	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL	LUZ MARINA PALLAREZ GARCIA	49690124	LUZ MARINA PALLAREZ GARCIA	[illegible]	CL 14 CRA 16-34 LC 01	3205705049	COMERCIAL	ARTICULOS DE PAPELERIA		
CESAR	CODAZZI	Resguardo Indígena Yulupa Maikwa, Mishaya y/o Pista	824002013-4	EMILIO OVALLE MARTINEZ	2000126202500	EN EJECUCIÓN	CESAR	Agustín Codazzi	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL	CACHARRERIA Y VARIEDADES ZULUAGA S.A.S	900958808-0	HECTOR OSWALDO ACEVEDO MARIÑO	[illegible]	CR 7 18B-23 Centro	3126220687	COMERCIAL	VARIEDADES		
CESAR	CODAZZI	Resguardo Indígena Yulupa Maikwa, Mishaya y/o Pista	824002013-4	EMILIO OVALLE MARTINEZ	2000126202500	EN EJECUCIÓN	CESAR	Agustín Codazzi	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL	LAINE JOSE MATTOS RUEDA	12646026	LAINE JOSE MATTOS RUEDA	[illegible]	TV 16 35 67 BRR Altos del tesoro	3106382549	PRODUCTOR	PECHUGA SEMICRIOLLA		
CESAR	CODAZZI	Resguardo Indígena Yulupa Maikwa, Mishaya y/o Pista	824002013-4	EMILIO OVALLE MARTINEZ	2000126202500	EN EJECUCIÓN	CESAR	Agustín Codazzi	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL	JOSE ABILARDO GARZON	18937386	JOSE ABILARDO GARZON	[illegible]	CR 11 20 64 Brr Machiques	3226749671	PRODUCTOR	FRUTAS, VERDURAS Y TUBERCULOS		
CESAR	CODAZZI	Resguardo Indígena Yulupa Maikwa, Mishaya y/o Pista	824002013-4	EMILIO OVALLE MARTINEZ	2000126202500	EN EJECUCIÓN	CESAR	Agustín Codazzi	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL	LAURA USETH PIMIENTO CRIALES	1067723759	LAURA USETH PIMIENTO CRIALES	[illegible]	Cra 16 23 25 BR Fatima	3136161763	COMERCIAL	DISEÑO GRAFICO		
CESAR	CODAZZI	Resguardo Indígena Yulupa Maikwa, Mishaya y/o Pista	824002013-4	EMILIO OVALLE MARTINEZ	2000126202500	EN EJECUCIÓN	CESAR	Agustín Codazzi	MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL	JUAN JOSE MENDIETA VASQUEZ	1065852163	JUAN JOSE MENDIETA VASQUEZ	[illegible]	MZ 2 CA 12 Brr San Lorenzo	3214479858	SERVICIO	SERVICIO TRANSPORTE		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

FR-MO12-PP	4/22/2020
Versión 4	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO SANITARIO	EN CASO DE NO CONTAR CON CONCEPTO RECIENTE (menos de dos años) ESCRIBA LA FECHA SOLICITUD DE LA PROXIMA VISITA dd/mm/aa	NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LOS PRODUCTOS (SI LO REQUIEREN)	OBSERVACIONES
INVIMA			

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO



RESGUARDO INDIGENA YUKPA MENKWE, MISHAYA Y LA PISTA 2025.

SERRANIA DEL PERIJA – MUNICIPIO DE AGUSTIN CODAZZI – CESAR
Carrera 12 No 19-81
Email: yukpamodalidadmenkwe18@gmail.com
Celular: 314 6845506 - 311 2974464 - 311 7508189

INTRODUCCION

El Saneamiento Básico es el mejoramiento y la preservación de las condiciones sanitarias óptimas de: Fuentes y sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo humano, Disposición sanitaria de excrementos y orina, Mejoramiento de las condiciones sanitarias y limpieza de la vivienda, Manejo sanitario de los residuos sólidos y Control de la fauna nociva, como ratas, cucarachas, pulgas, etc. (Hernández; 2008). El plan de saneamiento básico del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista pretende dar cumplimiento a la normatividad vigente en área ambiental.

OBJETIVO GENERAL: Ofrecer un ambiente seguro y alimentos libres de agentes que puedan atentar contra la salud de los niños y niñas del programa de primera infancia de en las unidades de servicio del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista.

Objetivos específicos:

❖ Evitar la proliferación de microorganismos en los utensilios por residuos de alimentos no desalojados.

❖ Eliminar o minimizar los impactos generados por los desechos sólidos en el medio ambiente y salud de la población, por posible propagación de fauna nociva, como: moscas, cucarachas, mosquitos, ratas y ratones.

❖ Prolongar la vida útil de los alimentos crudos y preparados.

❖ Garantizar que los alimentos preparados no causaran infecciones e intoxicaciones a los niños y niñas del programa de primera infancia.

❖ Promover buenos hábitos en la preparación de alimentos.

❖ Garantizar que el agua utilizada cumpla con condiciones higiénico-sanitarias exigidas por salud pública.

3. CONCEPTOS BÁSICO

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Las buenas prácticas de manufactura según definición en el artículo 1 del decreto 3075 de 1997. “Son todos los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuya los riesgos inherentes a la producción. Plan de saneamiento Básico: Un plan de saneamiento comprende programas encaminados a disminuir los riesgos de contaminación para un alimento durante la elaboración, envase y almacenamiento. Los servicios de alimentos deben implementar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos; este plan debe ser propiamente responsabilidad del propietario y jefe de producción (Mancera. A 2000) Según Ranken 1993, El plan de saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluye como mínimo los siguientes programas: Programas de limpieza y desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones para efectuar las operaciones y prioridad de limpieza y desinfección (Ministerio de salud, 1997). Programa de desechos sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente (Ministerio de salud, 1997). Programa de control de plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control especifico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo (Ministerio de salud, 1997). Abastecimiento de agua: El agua empleada en la industria de alimentos debe ser de calidad potable, debe estar a la temperatura y presión adecuada requerida para cada proceso, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, dado que siempre es utilizada en los procesos de limpieza y desinfección

y en muchos casos hace parte de la cadena de producción como materia prima (Ministerio de salud, 1997).

4. PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.



4.1. INTRODUCCIÓN

La calidad del ambiente, alimentos y condiciones higiénico-sanitarias, tienen un gran impacto en la salud y bienestar de los niños, por ser este el grupo más vulnerable en la estructura piramidal de la población. Dos de las cinco principales causas de muerte infantil se agravan debido a diferentes factores; las enfermedades diarreicas agudas representan el 8% y las infecciones respiratorias agudas representan casi el 11% de las causas de muerte en menores de 5 años (Ministerio de la protección social, 2006). Estas muertes se encuentran directamente relacionadas con los factores ambientales y las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos donde se manipulan alimentos y donde los niños transcurren el mayor tiempo. La deficiente manipulación de los alimentos trae como consecuencia la proliferación de enfermedades trasmitidas por alimentos (ETA), consideradas en salud pública como factor de riesgo, por tanto, el Ministerio de Salud para mitigar el impacto, ha diseñado mecanismos que establecen controles en cada una de las etapas como cosecha, almacenamiento, distribución,

comercialización, fabricación de alimentos, garantizando su inocuidad y funcionalidad nutricional. Para mitigar esta problemática, los centros de desarrollo infantil y demás instalaciones donde se brinde atención a niños, niñas vinculado a programas de primera infancia, deberán implementar un Plan de Saneamiento Básico el cual comprende el programa de limpieza y desinfección, que establece los procedimientos de sustancias a utilizar en las áreas de proceso para mantener las instalaciones, utensilios libre de focos de contaminación, asegurando la inocuidad de los productos al mismo tiempo proporcionando un área de trabajo segura para los beneficiarios, manipuladoras, docentes y auxiliares.

4.2. OBJETIVO GENERAL Garantizar la calidad higiénico - sanitaria de las instalaciones, utensilios de cocina, equipos y alimentos crudos y procesados, que hacen parte de las actividades diarias en las unidades de servicio de el Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista.

4.3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

❖ Dar a conocer los protocolos de limpieza y desinfección.

❖ Describir las formas de uso de los agentes de limpieza necesaria para una correcta higienización en las diferentes áreas como: utensilios, equipos e instalaciones, alimentos, estanterías, entre otros.

4.4. ALCANCE

Este programa va orientado a todas aquellas instalaciones físicas, superficies, utensilios de cocina, equipos, que hace parte de las actividades diarias y que entran en contacto directo o indirecto con la materia prima y/o alimentos procesados en las unidades de servicio de el Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista.

4.5. RESPONSABLE Los responsables del presente programa serán el profesional de nutrición, personal manipulador de alimentos y/o auxiliar de servicios generales quienes deberán cumplir con cada uno de los procedimientos de limpieza y desinfección teniendo en cuenta los protocolos y deberán llevar registro de todas y cada una de las actividades realizadas.

4.6. DEFINICIONES

Agentes abrasivos: Se utilizan solo como ayuda suplementaria en la remoción extrema de la suciedad y su uso obliga a un cepillado adecuado y un enjuague con agua a presión. No se utiliza en maquinaria, equipos ni utensilios.

Contaminación cruzada: Contaminación que se da cuando se pone en contacto directo alimentos, o materias primas, o productos en procesos con productos terminados.

Desinfección - Descontaminación: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Detergentes: Sustancia química que se usa para eliminar la suciedad y la grasa de una superficie antes de desinfectarla. Tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en la forma que esta pueda penetrar, desalojar, arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies, así mismo reducen la tensión superficial y son buenos agentes espumantes, humidificantes y emulsionantes.

Desinfectante: Sustancia química que reduce el número de bacterias nocivas hasta un nivel seguro.

Higiene: Conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Higienización: Resultado de la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección.

Inocuidad de los alimentos: libre de. Se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables. Partes por millón (ppm): forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg del agente en un litro de solución.

Solución: Combinación de un sólido o de un producto concentrado, diluyéndolo en agua para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes. Detergentes alcalinos: Reaccionan para la saponificación de las grasas, así como para neutralizar los constituyentes ácidos de los productos. Los más utilizados son

la soda cáustica, el fosfato trisódico, el carbonato de sodio, y el bórax tetra borato sódico.

Detergentes ácidos: Son considerados como una buena alternativa como práctica sanitaria para la limpieza de tanques de almacenamiento, clarificadores, tanques de pesaje y otros equipos y utensilios. Los más utilizados son. Ácido glucónico y ácido sinfónico.

Desinfectante: agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

4.7. PROCEDIMIENTO PARA LA PREPACION DE SOLUCIONES DESINFECTANTES.

En el momento de emplear el hipoclorito como desinfectante, se debe tener en cuenta

ciertas pautas generales:

✓ Es inestable a la luz, calor y al tiempo prolongado de preparación.

✓ Económico.

✓ Se emplea en forma líquida y es un buen desinfectante.

✓ Ideal para remojar elementos, materiales o utensilios.

✓ Se debe preparar diariamente antes de su empleo.

✓ Utilizar recipientes que no sean metálicos.

✓ Mantener en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa.

✓ Utilizar la concentración según lo establecido.

✓ Utilizar medidas de protección personal.

✓ Garantizar ventilación en el momento de utilizarlo.

✓ Nunca aplicar al tanteo o “cálculo de ojo”.

La preparación del desinfectante a base de cloro exige una dosificación precisa, para lo cual se requiere conocer la concentración del hipoclorito, que generalmente se expresa en “partes por millón” (ppm). Para explicar la fórmula, podemos utilizar la siguiente nomenclatura:

CD = Concentración (ppm) deseada de la solución desinfectante que se quiere

Preparar.

CC = Concentración (ppm) conocida del hipoclorito (en su presentación comercial).

VS = Volumen de solución que se desea preparar (en mililitros o centímetros cúbicos

[cc])

VP = Volumen de producto (hipoclorito en este caso) que se debe mezclar.

La fórmula es: $VP = \frac{CD * VS}{CC}$

Ejemplo:

Se desea preparar un litro (1000 cc) de desinfectante, con una concentración del 0,2% (2.000 ppm) a partir de un hipoclorito que viene con una concentración del 5% (50.000 ppm) en su presentación comercial, aplicando la fórmula tenemos:

$$VP = \frac{2000}{50.000} * 1000 = 40\ cc\ (ml)$$

Es decir, que debemos mezclar 40 cc del hipoclorito en su presentación comercial

Con un litro de agua para llegar a tener un litro de solución desinfectante al 0,2% de Concentración.

4.8. PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN QUE SE DEBEN EMPLEAR EN LOS RESTAURANTES ESCOLARES.

Tabla 1. Instructivo De Preparación De Productos De Limpieza Y Desinfección

TIPON DE SOLUCION	PRODUCTO	APLICACION	PREPARACION	CONCENTRACION	OBSERVACIONES
Desinfectante	Hipoclorito De Sodio al 5%	Pisos, paredes, baños, equipos Alimentos Estantería Comedor Juguetes	Mida la cantidad de agua en un balde según la cantidad de solución que se desea Preparar. Luego mida con una pipeta o jeringa la cantidad de cloro requerido, según lo indicado en la tabla 3. Añada el hipoclorito de sodio medido al recipiente que contiene el agua. Mezclar para obtener una solución Homogénea.	Según lo que se vaya a desinfectar	Por lo anterior no se recomienda guardar hipoclorito de alta concentración durante mucho Tiempo. Lo ideal es tener las cantidades necesarias para un tiempo no mayor de un Mes. No debe utilizarse ningún elemento de metal para manejar el hipoclorito concentrado, ni deben introducir herramientas metálicas en los recipientes donde se guarda. Se debe conservar en recipientes plásticos y en sitios frescos y protegidos de los rayos directos del sol.
Detergente	Detergente en Polvo	Equipos, paredes, pisos e instalaciones en general	Mida la cantidad de agua en un balde según la Cantidad de solución que se desea preparar. Para cada litro de agua utilizar 30 gramos del detergente		

	Jabón liquido	Manos	Esparcir libremente sobre las manos y dejar reaccionar por un tiempo aproximado de 40 segundos, enjuagar y secar.

Tabla 2. Tiempo de reacción de las soluciones desinfectantes según área/superficie a desinfectar.

TIEMPO DE REACCIÓN (Minutos)	SUPERFICIE
2-7	Manos, Alimentos, Enfriadores
5-10	Equipos Utensilios
10-20	Mesones, Paredes, Pisos

La actividad de limpieza y desinfección se realizará en el UCA diariamente, además de las actividades de aseo rutinarios de las unidades de servicio.

5. PROGRAMA PARA EL MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



5.1. INTRODUCCION

El programa de manejo de residuos sólidos del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista está orientado a identificar aquellos residuos que, a través de un manejo integral, puedan ser de utilidad, por medio del reciclaje, alimentación para animales y cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos logrando así, la reducción de la cantidad de residuos para disposición final. El diseño e implementación del programa de residuos sólidos garantizara el manejo seguro y la disposición de los residuos, evitando así que estos sean focos de contaminación para los alimentos y por ende afectar la salud a los beneficiarios y la comunidad cercana a la unidad de servicio. El programa de residuos sólidos se realizará mediante procedimientos de manejo y líneas de acción, para cada una de las cuales se desarrollaron diferentes actividades logrando así conseguir los objetivos planeados.

5.2. OBJETIVO GENERAL.

❖ Garantizar la eficiencia en la recolección de los residuos generados en el centro de desarrollo infantil evitando la contaminación de los alimentos suministrados, los alrededores y la proliferación de vectores.

5.3. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

❖ Clasificar mediante caracterizaciones los residuos sólidos no peligrosos que se generan en las unidades comunitarias de atención.

❖ Minimizar la cantidad de residuos sólidos generados.

❖ Valorizar los residuos sólidos tanto orgánicos como inorgánicos.

❖ Sensibilizar a todos los trabajadores del comedor de la importancia del manejo adecuando de los residuos.

❖ Evitar la proliferación de microorganismos en utensilios por residuos de alimentos no desalojados.

❖ Dar cumplimento la resolución 2674 de 2013 sobre saneamiento (Programa de Desechos Sólidos). CAPITULO VI. SANEAMIENTO. ARTICULO 26 – parágrafo 2.

5.4. ALCANCE: El presente documento es aplicable al manejo dado a los residuos sólidos como resultado final de los procesos de recepción, producción y distribución

de alimentos los cuales se removerán continuamente evitándose su acumulación en cada uno de los comedores de las UCA del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista.

5.5. RESPONSABLES: El manejo y recolección de los desechos será responsabilidad de las manipuladoras de alimentos y personal de servicios generales de las UCA del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista al realizar las operaciones de limpieza y desinfección. Al igual contaran con bolsas y recipientes con tapa, rotulados para la respectiva recolección de los desechos.

5.6. MARCO LEGAL: La resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

❖ Decreto 1713 de 2002, **Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994, la Ley 632 de 2000 y la Ley 689 de 2001, en relación con la prestación del servicio público de aseo, y el Decreto Ley 2811 de 1974 y la Ley 99 de 1993 en relación con la Gestión Integral de Residuos Sólidos.**

5.7. DEFINICIONES

BARRIDO Y LIMPIEZA: Es el conjunto de actividades tendientes a dejar las áreas públicas libres de todo residuo sólido esparcido o acumulado.

BARRIDO Y LIMPIEZA MANUAL: Es la labor realizada mediante el uso de fuerza humana y elementos manuales, la cual comprende el barrido para que las áreas públicas queden libres de papeles, hojas, arenilla acumulada en los bordes del andén y de cualquier otro objeto o material susceptible de ser removido manualmente.

BASURA: Es todo aquel objeto físico considerado como desecho y que se necesita eliminar. La basura es un producto de las actividades humanas al cual se le considera sin valor, repugnante e indeseable por lo que normalmente se quema o se coloca en lugares predestinados para la recolección para ser canalizada a tiraderos o vertederos, rellenos sanitarios u otro lugar.

BIOSEGURIDAD: Son las prácticas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo que pueda llegar a afectar la salud o la vida de las personas o pueda contaminar el ambiente.

CONTAMINACIÓN: Es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS: Es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos, en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

ELIMINACIÓN: Es cualquiera de las operaciones que pueden conducir a la disposición final o a la recuperación de recursos, al reciclaje, a la regeneración, al compostaje, a la reutilización directa y a otros usos.

GENERADOR: Es la persona natural o jurídica que produce residuos hospitalarios y similares en desarrollo de las actividades, manejo e instalaciones relacionadas con la prestación de servicios de salud, incluidas las acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, diagnóstico, tratamiento y rehabilitación; la docencia e investigación con organismos vivos o con cadáveres; los bioterios y

laboratorios de biotecnología; los cementerios, morgues, funerarias y hornos crematorios; los consultorios, clínicas, farmacias, centros de pigmentación y/o tatuajes, laboratorios veterinarios, centros de zoonosis, zoológicos, laboratorios farmacéuticos y de producción de dispositivos médicos.

MANEJO: Es el conjunto de actividades que se realizan desde la generación hasta la eliminación del residuo o desecho sólido. Comprende las actividades de separación en la fuente, presentación, recolección, transporte, almacenamiento, tratamiento y/o la eliminación de los residuos o desechos sólidos.

RECEPTOR: Persona prestadora del servicio público de aseo en la actividad complementaria de disposición final de residuos sólidos, quien los recibe para darles una disposición acorde con las normas técnicas-ambientales vigentes. **RECICLABLES**: Son aquellos residuos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

RECICLADOR: Es la persona natural o jurídica que presta el servicio público de aseo en la actividad de aprovechamiento.

RECICLAJE: Es el proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos. El reciclaje puede constar de varias etapas: procesos de tecnologías limpias, reconversión industrial, separación, recolección selectiva, acopio, reutilización, transformación y comercialización.

RECOLECCIÓN: Es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio. **RECUPERACIÓN:** Es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

RESIDUOS INORGÁNICOS: Proviene de minerales y productos sintéticos, como ejemplo tenemos a metales, plásticos, vidrio, cristal, cartón plastificado y telas sintéticas. Dichos materiales no son degradables. Se clasifican en: No reciclables, residuos no peligrosos.

NO RECICLABLES: Son aquellos residuos que no pueden ser reusables o empleados como materia prima para la elaboración de otros productos

RESIDUOS NO PELIGROSOS: Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y/o el medio ambiente. Vale la pena aclarar que cualquier residuo hospitalario no peligroso sobre el que se presuma él haber estado en contacto con residuos peligrosos debe ser tratado como tal. Los residuos no peligrosos de alimentos se clasifican en: residuos cocidos y residuos crudos.

RESIDUOS ORGÁNICOS: Se genera de los restos de los seres vivos, como plantas y animales. Algunos ejemplos, son: cáscaras de frutas y verduras, cascarones de huevo, restos de alimentos, huesos, papel y telas naturales como la seda, el lino y el algodón. Este tipo de basura es biodegradable.

RESIDUO SÓLIDO O DESECHO: Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final. Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos aquellos provenientes del barrido de áreas públicas.

RESIDUO SÓLIDO APROVECHABLE: Es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

RESIDUO SÓLIDO NO APROVECHABLE: Es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo.

5.8. CLASIFICACION DE LOS RESIDUOS SOLIDOS



El gráfico muestra la clasificación de los Residuos Sólidos en Residuos Orgánicos e Inorgánicos y sus subclasificaciones los cuales serán identificados en la unidad comunitaria de atención (UCA) en los puntos ecológicos.

5.9. LINEAS DE ACCION

5.9.1. MINIMIZACION: Se entiende por minimización la adopción de medidas organizativas y operativas que permiten disminuir, hasta niveles económicos y técnicamente factibles, la cantidad y peligrosidad de los subproductos generados de procesos de producción, que precisan un tratamiento o eliminación final. Esto se consigue aplicando medidas como: reducción mediante la adopción de buenas prácticas y la optimización de los procesos y a través del reciclaje de los subproductos, utilizándose como materia prima en los mismos procesos productores o en otros procesos. La minimización constituye una opción ambientalmente prioritaria para resolver los problemas asociados a los residuos y también una adecuada oportunidad microeconómica, para reducir costos de producción.

5.9.2. ACCIONES ESPECÍFICAS: La mayor cantidad de residuos generados en el comedor corresponden a los residuos orgánicos, como resultado de los restos generados del proceso productivo y desperdicios de los niños al momento de consumir los alimentos. El plan de acción va orientado a la concientización de los niños con respecto a la importancia de consumir toda la porción de alimentos, por medio de charlas educativas. De igual forma se debe llevar un control de las raciones que se sirven diariamente en los comedores, garantizando de esta forma dos aspectos importantes: la disminución de los residuos sólidos orgánicos desde el origen y el aporte nutricional a los niños.

5.9.3. VALORIZACION: La valorización comprende acciones encaminadas a aprovechar los residuos. En esta línea de acción se contempla el reciclaje fuera del sitio origen de los residuos utilizados como materia prima.

5.9.3.1 Reciclaje: los residuos inorgánicos son generados como consecuencia del procesamiento, almacenamiento y distribución de los alimentos y constituyen una menor proporción de residuos. Los residuos inorgánicos ocasionados en los comedores corresponden a cartón y plásticos. Como primera medida se dispondrán canecas rotuladas con el residuo a almacenar, los cuales se depositarán luego del consumo y distribución de los alimentos de la siguiente manera:

5.9.3.2. Caneca con Rótulo papel: se depositarán papeles, cartones de huevos y cajas, ubicada en el área de comedor.

5.9.3.3 Caneca con Rótulo plástico: en esta se depositarán plásticos de botellas de aceite, ubicada en el área del comedor.

Con respecto a su utilización, dependerá de los interesados en la reutilización de los residuos aprovechables.

5.10. CAPACITACION: Línea de acción vinculada a la educación y concientización sobre el manejo de los residuos sólidos en cada una de las etapas de producción de alimentos.

5.10.1. Acciones específicas: Se deben realizar capacitaciones encaminadas a la sensibilización del personal manipulador con respecto al manejo de residuos sólidos, su clasificación y disposición final.

5.11. MANEJO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS ALIMENTOS COCIDOS Y CRUDOS

5.11.1 Recolección: se efectuará en canecas, debidamente rotuladas, de manera que indique el tipo de residuo a almacenar, marcadas con el nombre: Residuos Orgánicos. En el área de preparación de los alimentos se colocará una caneca con tapa para la recolección de residuos orgánicos crudos generados de las operaciones preliminares, la cual se evacuará rápidamente del área de producción una vez finalizadas estas actividades. De igual forma, se dispondrá de una caneca en la esquina del comedor, con el fin de hacer la captación de los residuos orgánicos dejados por los beneficiarios. Los usuarios después de comer se dirigirán a la caneca de Residuos Orgánicos y depositarán los residuos.

5.11.2. Manejo: las canecas permanecerán ubicadas en los sitios de recolección hasta finalizar el proceso de servido y consumo de los alimentos, esto con el fin de evitar la circulación de estas por las áreas del comedor y prevenir una contaminación de los alimentos. Al finalizar los procesos preliminares, de servido y consumo, limpieza y desinfección los residuos se recolectarán en bolsa plástica negra, de acuerdo a su naturaleza, se almacenarán transitoriamente en tanques con tapas, hasta el momento de su retiro diariamente de la UDS.

5.12. SOLIDOS INORGANICOS RECICLABLES

5.12.1 Recolección: Se ejecutará en dos canecas con tapa debidamente rotuladas con el nombre del material a reciclar.

5.12.2. Manejo: Al momento de desocupar todo lo utilizado que se encuentre en cajas, se procede a guardarlos en las respectivas bolsas, apartándolos del área de producción del alimento. Se retirarán con base a lo programado a la empresa de aseo.

5.13. VERIFICACION Se dispondrán de los registros a través de un formato el cual identifica la inspección control y seguimiento del manejo de residuos diariamente, el cual servirán para monitorear y verificar el cumplimiento del programa.

5.13.1. Registro de inspección y control de manejo de residuos sólidos. (Ver anexo 1)

5.14. MONITORIZACION El Coordinador o profesional de apoyo en salud y nutrición tendrá la autoridad y/o competencia de verificar el retiro o evacuación de los residuos generados en cada una de las dependencias al área temporal de almacenamiento de los mismos. De igual manera verificara el procedimiento de limpieza y desinfección de los recipientes contenedores. La auxiliar de servicios generales y manipuladora de alimentos deberán registrar las actividades realizadas durante el día en el registro de manejo de residuos sólidos.

5.14.1. Registro de retiro de residuos sólidos del área de proceso. (ver anexo 2)

5.15. IMPACTO AMBIENTAL Diariamente se genera mayor cantidad de residuos orgánicos en la preparación de los alimentos los cuales son descartados en el proceso de pelado de verduras o residuos generados por las sobras, entre ellos encontramos (tallos, cascaras, restos de alimentos entre otros). Se busca que los residuos generados, los cuales tienen un buen potencial de aprovechamiento, sean regalados para la alimentación de animales (planteles porcinos,) o sean empleados para realizar una huerta institucional. Para el manejo de residuos sólidos inorgánicos, serán dispuestos de acuerdo al programa de residuos. Los diferentes formatos de inspección serán impresos en hoja reciclaje con el objetivo de reducir el gasto de papelería que incrementa la tala de bosque y un mayor consumo de agua. Se registrarán todas las actividades de disposición de residuos sólidos realizadas por los manipuladores, donde se verificará que la recolección, manejo y

disposición de los mismos se haga de manera correcta como se ha descrito en este programa, para ello se manejara formatos de inspección.

12. BIBLIOGRAFIA

-COLOMBIA. MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL. Resolución 2674

- 2013 - Decreto 1713 de 2002, Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994

- MANTENIMIENTO INDUSTRIAL. 2000. Disponible en www.google.com/manejo de residuos sólidos (consultado el 19 de marzo de 2011).

Anexo 1 a continuación.

PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS

FECHA:		**UDS:**	
ASPECTO A EVALUAR	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Cuenta con área de recolección de residuos sólidos			
El contenedor y/o recipiente se encuentra rotulado			
El contenedor y/o recipiente cuenta con bolsa en su interior y debidamente tapado			
La zona cuenta con servicio de aseo			
Puntaje Obtenido:			
Escala de Calificación: 1 = *Cumple* *0 = No cumple*			
Puntaje máximo = 5			
Porcentaje de cumplimiento de área:			
JEFE RESPONSABLE:			

Anexo 2.

REGISTRO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

REGISTRO DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS					
UDS:	**CODIGO:**	**MUNICIPIO:**			
FECHA DE RETIRO	**HORA**	**AREA**	**ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS SOLIDOS**		**FIRMA DE RESPONSABLE**
			SI	**NO**	

OBSERVACIONES:_____

_____

_____

6. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



6.1. INTRODUCCION

El programa de manejo de control de agua potable del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista está orientado a identificar el agua como recurso natural escaso, indispensable para la vida humana y para el ejercicio de la inmensa mayoría de las actividades económicas y sociales las cuales abarcan las diferentes Unidades de Servicio, donde debe ser de calidad potable, estar a la temperatura y presión adecuada requerida para cada proceso, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, dado que siempre es empleada en los procesos de limpieza y desinfección y hace parte de la cadena de producción como materia prima. El diseño e implementación del programa de control de agua potable garantiza el manejo seguro del agua y el establecimiento suficiente para la producción de alimentos. El programa de control de agua de potable y agua segura se realizará mediante procedimientos de manejo y líneas de acción, para cada una de las cuales se desarrollaron diferentes actividades logrando así conseguir los objetivos planeados.

6.2. OBJETIVO GENERAL: Garantizar el suministro de agua potable empleada en las diferentes etapas de atención de primera infancia del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista en las diferentes Unidades Comunitarias de Atención, evitando así cualquier tipo de contaminación que pueda repercutir en la salud y bienestar de los beneficiarios y del talento humano.

6.3. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

❖ Monitorear la calidad del agua potable existente en las UCA del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista.

❖ Realizar el procedimiento de potabilización de agua para las unidades de servicio que no cuenten con agua segura para el consumo humano.

❖ Realizar el procedimiento de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua dispuestos en las unidades de servicio donde opera el Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista.

6.4. DEFINICIONES

Agua cruda: Es aquella agua captada para abastecimiento que no ha sido sometida a procesos de tratamiento que la haga potable y apta para el consumo humano. Agua natural: Agua tal como se la encuentra en la naturaleza.

Agua para consumo humano: agua que se encuentra en óptimas condiciones de higiene, que garantizan las características dadas para el consumo humano.

Agua tratada: Toda agua sometida a procesos físicos, químicos y biológicos para convertirla en un producto apto para el consumo humano.

Análisis físico-químico del agua: examen de las características físicas y químicas del agua y sus propiedades.

Análisis microbiológico del agua: examen de la flora microbiológica del agua. **Cloro residual**: Residuos de cloro que quedan en el agua que se depositan, para proteger de posible contaminación microbiológica, posterior a la cloración como parte del tratamiento.

Control de la calidad del agua potable: Son los análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos realizados al agua en cualquier punto de la red de distribución con el objeto de garantizar el cumplimento de las disposiciones establecidas en el decreto 475 de 1998.

Fuente de abastecimiento: De donde se provee la planta de agua potable. **Inocuidad:** Exento de riesgo para la salud humana.

Programa de control de calidad del agua: Instrumento de evaluación y verificación que tiene como finalidad lograr que el producto cumpla con las disposiciones normativas de calidad del agua para consumo humano y que la

calidad sea mantenida en el sistema de distribución hasta que se entrega al usuario. (Dec. 475 de 1998).

Calidad del agua: Es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua (Dec. 475 de 1998).

Contaminación del agua: Es la alteración de sus características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen o pueden producir rechazo, enfermedad o muerte al consumidor (Dec. 475 de 1998).

Agua potable: Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas en el presente decreto, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud. (Res. 2115 del 2007).

Cloro residual libre: Es aquella porción que queda en el agua después de un periodo de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como acido hipocloroso o como un ion de hipoclorito. (Res. 2115 del 2007).

6.5. ALCANCE

El procedimiento es aplicable al manejo de agua potable para el buen desempeño en las funciones de lavado de manos, limpieza y desinfección de áreas y superficies, equipos y producción de los alimentos de cada uno de las Unidades Comunitarias de Atención del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista en el municipio de Agustín Codazzi.

6.6. MARCO LEGAL

• Manual 2674 de 2013, por el cual se reglamenta parcialmente la ley y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores en el consumo de alimentos y se aplicaran: a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos. b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, embace, almacenamiento, transporte distribución y comercialización de los alimentos en el territorio nacional. c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

6.7. PARAMETROS DE CALIDAD DEL AGUA

6.7.1. Características físicas: El agua utilizada en los restaurantes escolares no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas que se encuentran documentadas en la Resolución 2115 del 22 de Junio de 2007.

Tabla 3: Características físicas del agua.

Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable
Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15
Olor y Sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

6.7.2. Características químicas: El agua utilizada en los restaurantes escolares no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características químicas que se señalan a continuación y se encuentran documentadas en la Resolución 2115 del 22 de Junio de 2007.

Tabla 4. Características químicas del agua.

Parámetro	Expresado	Norma
pH	Unidades de pH	6,5 – 9,0
Cloro residual	mg/l	02 a 2 mg /1
Nitritos	mg/l	0,1
Nitratos	mg/l	10
Calcio	mg/l	60
Alcalinidad Total	mg/l	200
Cloruros	mg/l	250
Aluminio	mg/l	0,2

Aluminio	mg/l	300

Fuente: Resolución 2115 del 2007.

6.7.3. Características microbiológicas: Las características microbiológicas del agua para consumo humano deben enmarcarse dentro de los siguientes valores máximos aceptables desde el punto de vista microbiológico.

Tabla 5. Características microbiológicas del agua.

Técnicas utilizadas	Coliformes Totales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm3	0 UFC/100 cm3
Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm3	< de 1 microorganismo en 100 cm3
Sustrato Definido	0 microorganismo en 100 cm3	0 microorganismo en 100 cm3
Presencia – Ausencia	Ausencia en 100 cm3	Ausencia en 100 m3
Recuento de Mesófilos		100 C en 100 cm3.

6.7.4. Características organolépticas. El agua empleada para producción debe ser inodora (no se debe percibir ningún tipo de olor) lo cual nos indica que es agua aceptable para la preparación y fabricación de alimentos. Los olores y sabores que se pueden percibir pueden ser por desarrollo de microorganismos, contaminación por residuos industriales o heces fecales de animales.

Estas dos características físicas se expresarán como aceptables y no aceptables. Para que pueda hacer parte del proceso debe tener un concepto de aceptable.

6.8. ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

• El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente al ministerio de salud.
• Debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requerida en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

• Solamente se permite el uso de agua no potable cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios o refrigeración indirecta.

• En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonales de retroceso con las tuberías de agua potable.

• Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. El mantenimiento de dicho tanque se realiza conforme a lo estipulado en las normas sanitarias.

• El agua para el consumo directo de los usuarios será distribuido por el operador semanalmente a razón de la necesidad de los mismos usuarios.

6.9. MONITORIZACION Se registrará la frecuencia del lavado de los tanques en el formato control lavado de tanques de almacenamiento. Si el lavado del tanque de almacenamiento de agua es realizado por un representante de la entidad de salud, debe de dejar certificación de la actividad realizada. Anexo 2. El Coordinador o profesional de apoyo en salud y nutrición están en la obligación de asegurarse del estado del tanque después del proceso.

6.10. VERIFICACION Se dispondrán de los cuadros de procedimientos para el manejo de agua segura, los cuales servirán para monitorear y verificar el cumplimiento del programa.

6.11. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA

Para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua se realizará una vez inicie el servicio, luego este procedimiento se hará de forma preventiva cada 15 días con el fin de mantener las condiciones sanitarias adecuadas.

6.12. BIBLIOGRAFIA

• COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCION SOCIAL. Manual N° 2674. Bogotá: el ministerio, (2013).

• CALIDAD DE AGUA OMS.www.who.int/wáter_sanition_health/dwq/es

6.13. Procedimiento para agua segura de consumo humano.

	POES 11	**PROGRAMA DE L Y D**
RESPONSABLE DE EJECUCION: Operaria y auxiliares		
AGUA SEGURA		
Alcance: Procedimiento por el cual las operarias realizan correctamente agua segura.		
Responsable: Talento humano (manipuladora de alimentos, nutricionista)		
Materiales utilizados: Tanque de almacenamiento de agua.		
Productos químicos: **HIPOCLORITO DE SODIO**		
Procedimientos operativos: 1. Utilice hipoclorito de sodio (12%) que no tenga otros olores (como limón). **2.** Agregue 0,1 ml (una gota) de hipoclorito de sodio por cada litro de agua. **3.** Mezcle bien y espere 30 minutos antes de utilizar el agua. 4. Es necesario desinfectar los recipientes antes de utilizarlos para guardar el agua segura.		

6.14. Registro de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

BIENESTAR FAMILIAR	LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA								
UDS:				CODIGO DE UDS:				MUNICIPIO:	
FECHA	TIPO DE ALMACENAMIENTO DE AGUA			CAPACIDAD EN LITROS	SOLUCION UTILIZADA		DOSIFICACION	RESPONSABLE	PROXIMA FECHA
	PLASTICO	ELEVADO	ALBERCA		CLORO	HIPOCLORITO			

7. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y VECTORES



7.1. INTRODUCCION

El control de plagas forma parte de las Buenas Prácticas de Manufactura que deben llevarse a cabo en todos los lugares donde se manipula alimentos, con el fin de evitar cualquier alteración en los alimentos que luego van a ser consumidos por las personas; ya que las plagas son una amenaza para la salud porque son transmisores de enfermedades por medio de la contaminación de los alimentos, tales como salmonelosis, intoxicación botulínica, intoxicación por Staphylococcus aureus, amebiasis, etc. Consiste en la creación del Plan de control, que cuente con las medidas físicas, mecánicas y químicas, que contribuyan a la prevención, erradicación y control de la presencia y multiplicación de plagas y roedores en el establecimiento. El programa de control de plagas está directamente correlacionado con el Programa de Manejo Integral de Residuos Sólidos y el Programa de Limpieza y Desinfección logrando así de este modo disminuir notablemente la presencia de las plagas y roedores.

7.2. OBJETIVO GENERAL: Establecer acciones y medidas para mantener un sistema de vigilancia y control previniendo en las áreas de procesos de alimentos la aparición de plagas y vectores donde funcionen las unidades de servicio del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista.

7.3. OBJETIVOS ESPECIFICOS:

❖ Controlar las plagas y roedores que pueden causar daños a los alimentos preservando la calidad de estos mismos y promoviendo espacios sanos a los usuarios y manipuladoras de alimentos.

❖ Evitar daños de todo tipo en instalaciones, equipos, utensilios, áreas y demás objetos que hagan parte del comedor.

7.4. ALCANCE

Este programa es aplicable para todas las áreas donde funcionen las unidades de servicio del Resguardo I. Yukpa, Menkwe, Mishaya y La Pista, manteniendo un control para evitar una contaminación de los alimentos. Estas áreas se describen a continuación: a. Sector de Suministros:

• Sección de almacenamiento para víveres

• Sección de almacenamiento para menaje y vajillas b. Sector de Producción:

• Sección preparación preliminar

• Sección de cocción c. Sector de Servicio:

• Comedor. 7.5. MARCO LEGAL

• La resolución 2674 de 2013, por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran: a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos. b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional. c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano. d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

• Decreto 1843 de 1991, por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas. El uso y manejo de plaguicidas estarán sujetos a las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979, el Decreto 2811 de 1974, Reglamento Sanitario Internacional, el Código

Internacional de Conducta para la Distribución y Utilización de Plaguicidas de la FAO, las demás normas Complementarias previstas en el presente Decreto y las que dicten los Ministerios de Salud y de Agricultura o sus institutos adscritos.

7.6. DEFINICIONES

Control: Consiste en reducir una población de plagas a un nivel tal que el remanente sólo pueda causar daños insignificantes y muy por debajo del costo necesario para su eliminación total.

Insecticidas: Es una sustancia que sirve para prevenir, destruir y controlar la presencia de insectos dañinos en un ambiente.

Infestación: Refiere el número de individuos de una especie considerada como nociva en un determinado lugar.

Insectos: Los insectos son un tipo de invertebrados, lo que significa que tienen el cuerpo protegido por un esqueleto externo y no tiene huesos, de pequeño tamaño que goza de tener un mayor número de especies y se reproducen rápidamente. Dentro de este grupo se encuentran las moscas, mosquitos, cucarachas, hormigas, arañas, entre otros. Plagas: se consideraba plaga a cualquier animal que se multiplica rápidamente, de tamaño pequeño que produce daños en la salud de las personas.

Plaguicidas: Es cualquier sustancia o mezcla de sustancia de origen natural o sintético, que se destina a prevenir, controlar o destruir cualquier tipo de plaga. **Problemas derivados de las plagas:** Las plagas de ciertos animales pueden acarrear serios problemas de salud debido a las infecciones que suelen propagar. De igual forma pueden provocar pérdidas económicas, ya sea por la contaminación de alimentos y daños de equipos y materiales.

Rodenticidas: Productos empleados para eliminar, controlar y prevenir ataques, enfermedades y accidentes causados por roedores Sinantropicos como ratas y ratones.

Roedores: Los roedores son los animales más adaptables y los más prolíficos del mundo. Se reproducen bien, crecen rápido, aprenden rápido y se adaptan a una gran variedad de condiciones locales. Dentro de los roedores se encuentran las ratas y los ratones.

Toxicidad: Cantidad específica del plaguicida requerido para matar un cierto porcentaje de animales de prueba: Todos los plaguicidas son venenosos, tanto para

el hombre como para los animales, razón por el cual deben ser usados cuidadosamente.

Vector: Desde el punto de vista de salud pública, vector es el vehículo de un agente etiológico (bacteria, virus, etc.).

7.7. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS

7.7.1. DIAGNOSTICO: Este será realizado por el profesional en nutrición y/o apoyo en salud, se inspeccionarán las áreas Diagnosticando la presencia de plagas y factores contribuyentes a su proliferación teniendo en cuenta la siguiente información: ➢ Tipo de plagas encontradas ➢ Grado de infestación ➢ Mecanismo de control ➢ Medidas de corrección. Ver Anexo 1

7.7.2 PREVENCION: La supervisión será realizada una vez al mes, o con la frecuencia determinada teniendo en cuenta el grado de infestación.

7.7.3. CAPACITACION El profesional en nutrición y/o apoyo en salud capacitara al personal manipulador de forma constante cumpliendo con las BPM y de acuerdo al Decreto 1843 de 1991.

7.8. TIPOS DE PLAGAS EN LAS UNIDADES COMUNITARIAS DE ATENCION (UCA)

Tabla 6. Tipo de plagas.

CLASIFICACION	TIPO DE PLAGAS	ESPECIE DEL ANIMAL	SECCION DEL ESTABLECIMIENTO
INSECTOS	MOSCAS	La mosca doméstica o común (**Musca domestica**)	Comedor, preparación preliminar, cocción y almacenamiento para víveres.
	CUCARACHAS	**Cucaracha alemana**	Cocción, preparación preliminar y almacenamiento para víveres.
	HORMIGAS	Hormiga invasora **Monomorium pharaonis**	Comedor, preparación preliminar, cocción y almacenamiento para víveres.

	MOSQUITOS	**Culex pipiens**	Comedor, preparación preliminar, cocción y

Tabla 7. Tipos de Plagas y su presencia por Sectores y Secciones.

Cucaracha			**Mosquito**		
Mosca			**Hormigas**		
Sector Suministros	Sección de almacenamiento para víveres		**Sector Producción**	Sección preparación preliminar	
	Sección de almacenamiento para menaje y vajillas			Sección de cocción	
	Sección de almacenamiento de otros materiales				
Sector Servicio	Comedor		**Sector Lavado**	Sección de lavado de alimentos	
				Sección de lavado de vajillas	
Sector Oficina de personal administrativo					

La anterior Tabla, muestra el tipo de plagas que hacen presencia en los diferentes Sectores y Secciones de los Centros de Producción, identificadas cada una de estas plagas por diferentes colores.

7.9. ACCIONES PREVENTIVAS

Tabla 8. Acciones preventivas.

	ACCIONES PREVENTIVAS	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
Responsables de ejecución: Operarias, Supervisoras de Producción y Nutricionistas Supervisoras.		
OBJETIVO	**MEDIDAS**	
Eliminar los sitios en donde el insecto y roedores puedan anidarse, alimentarse y poner huevos.	Mediante la eliminación de residuos de alimentos en las instalaciones, equipos y alrededores, con una limpieza adecuada.	
	Con una limpieza adecuada y con la recolección de la basura en recipientes adecuados y tapados y su disposición en basureros fuera del área de trabajo, cerrados y a prueba de insectos y roedores.	
	Mantener cerrados los depósitos de basura y cuidar que siempre estén limpios y aseados.	
Evitar el ingreso de plagas y roedores al establecimiento.	Revisar en forma permanente las puertas y aberturas para asegurar que estén en buenas condiciones.	
	Colocar mallas o angeos en ventanas, debajo de las puertas y cualquier abertura en el establecimiento por la cual pueda entrar la plaga o el roedor.	
Prohibir la entrada de cualquier tipo de animal en las instalaciones.	Estar atentos del intento de ingreso de perros, gatos o cualquier tipo de animal doméstico al establecimiento.	
Mantener el interior y exterior de los restaurantes limpios y en perfecto estado de higiene.	Realizar una adecuada limpieza y desinfección.	

7.10. ACCIONES CORRECTIVAS Como medida correctiva se realizará la fumigación así lo sugiera en el Diagnóstico, teniendo en cuenta los Puntos Críticos y el grado de infestación dentro de las unidades comunitarias de atención. Para la fumigación se hará uso de productos que erradiquen e impidan la proliferación de las plagas encontradas en el diagnóstico, tales como:

1. Insecticidas 2. Geles 3. Cebos. Estos productos representan riesgo para la salud, y una posible fuente de contaminación de los alimentos preparados, por lo tanto, deben ser etiquetados de manera visible, con rótulo que informe su toxicidad y uso apropiado (en caso de contar con estos dentro de la unidad comunitaria de atención). Además, deberán ser almacenados en lugares diferentes a aquellos con fines de almacenamiento de víveres, menajes, equipos u otros propios para la finalidad de producción de alimentos. Antes de aplicar productos de erradicación de plagas se deben tener las siguientes medidas: • Proteger las materias primas, insumos y alimentos preparados de la contaminación, así como los equipos, utensilios y contenedores que puedan entrar en contacto directo con la misma. • El responsable de la aplicación debe estar provisto de ropa protectora para evitar contacto con la piel, la cual será de uso exclusivo para esta tarea. • Lavar los equipos y utensilios después de aplicado los plaguicidas (permitiendo el tiempo prudente de acción del producto) antes de volver a usarlos, para asegurar que se hayan eliminado los residuos de plaguicidas. • Respetar los tiempos entre la aplicación y la utilización de las instalaciones.

7.11. APOYO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Es muy importante la implementación de un programa de limpieza y desinfección en los comedores infantiles, ya que además de evitar la contaminación y proliferación de bacterias, hongos y otros microorganismos causantes de muchas enfermedades transmitidas por alimentos, también evita la multiplicación de insectos, plagas y roedores. Así mismo el programa de manejo de residuos sólidos, evita la acumulación de basura y desperdicios de alimento, con la finalidad de evitar la atracción de roedores y de mantener las plagas lejos del establecimiento.

7.12. SEGUIMIENTO Y EVALUACION El seguimiento y evaluación del programa de control de plagas tiene como objetivo mantener las medidas de control o acciones correctivas y la aplicación de estas medidas en las unidades de atención comunitarias. El seguimiento y evaluación se realiza por medio de un formato (ver Anexo). Así mismo, en caso de realización de la fumigación debe constar con una certificación por la empresa prestadora de este servicio.

7.13. BIBLIOGRAFIA

• COLOMBIA. MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL. Resolución 2674 de 2013, Decreto 1843 de 1991, por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.

• Por el cual se reglamenta la Ley 142 de 1994

• http://es.wikipedia.org/wiki/Insecticida

• http://www.elsitioagricola.com/articulos/consulgran/Control%20de%20Roedores.asp

• http://www.montgomerycountymd.gov/Content/DHCA/hca/espanol/pdf/ratones.pdf

7.14. Registro de tipo de plaga en sectores y áreas en las instalaciones de UDS.

	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES						FECHA:
SECTOR	**AREA**	**TIPO DE PLAGA**					
		HORMIGAS	**MOSQUITOS**	**CUCARACHAS**	**MOSCAS**	**ROEDORES**	**MECANISMO DE CONTROL**
Sector Suministro	Almacenamiento de alimentos						
	Almacenamiento de menaje y Vajilla						
	Almacenamiento de otros materiales						
Sector producción	Preparación preliminar						
Sector servicio	Sección cocción						
	comedor						
Sector lavado	Lavado de alimentos						
	Lavado de vajillas						
OBSERVACIONES:							

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



RESGUARDO INDIGENA YUKPA MENKWE MISHAYA Y LA PISTA
2025

SERRANIA DEL PERIJA – MUNICIPIO DE AGUSTIN CODAZZI – CESAR
Carrera 12 No 19-81
Email: yukpamodalidadmenkwe18@gmail.com
Celular: 314 6845506 - 311 2974464 - 311 7508189

CONTENIDO

INTRODUCCION

1. OBJETIVO GENERAL

1.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

2. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PROVEEDORES

3. PROCEDIMIENTO PRÁCTICAS HIGIENICAS

4. PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

5. PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMETOS

6. PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

7. PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

8. ANEXOS

9. FLUJOGRAMA

10. BIBLIOGRAFIA

INTRODUCCION

En Colombia, las buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos están reguladas por la resolución 2674 del 2013 que hace referencia decreto 3075 de 1997 y vigiladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima). El Decreto 3075 de 1997 fue elaborado por el Ministerio de Salud (hoy Ministerio de Protección Social) que reglamentó la implementación de directrices destinadas a la elaboración inocua de los alimentos, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores. El Invima es la institución oficial de vigilancia y control, de carácter técnico-científico, que trabaja en la protección de la salud individual y colectiva de los colombianos, mediante la aplicación de las normas sanitarias como: decretos y resoluciones para alimentos, medicamentos, cosméticos, productos de aseo, bebidas alcohólicas, dispositivos médicos, homeopáticos, entre otros, por esta razón se hace necesario el cumplimiento de los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.” En una empresa donde se preparen alimentos o exista un servicio de alimentación es de vital importancia cuidar la calidad de los procesos de producción y el producto terminado, de esta manera se garantiza un alimento inocuo y que conserve su valor nutricional. Para que esto suceda se deben tener en cuenta un conjunto de normas y procedimientos, los cuales se encuentran definidos en decretos del ministerio de protección social y son verificados a través de inspecciones del instituto nacional de vigilancia a medicamentos y alimentos (INVIMA). En las UCA (unidad de atención comunitaria) deben contar con un manual que contenga una serie de programas que se enfoquen en disminuir los factores de contaminación desde el inicio del proceso productivo hasta la entrega del producto. Este tipo de documentos tiene entre principales objetivos que el alimento tenga la mínima carga microbiana y pueda ser consumido sin riesgo de transmisión de enfermedades por alimentos (ETAS).

1 OBJETIVO GENERAL.

Elaborar el manual de buenas prácticas de manufacturas con el fin de garantizar un producto inocuo, cumpliendo con los requisitos del INVIMA de acuerdo a la resolución 2674 del 2013 que hace referencia decreto 3075 de 1997.

1.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Implementar BMP para reducir el riesgo de contaminación de los alimentos que consumen los beneficiarios del programa.
- Proporcionar a nuestros (beneficiarios) alimentos inocuos.
- Suministrar productos que han sido producido según normas sanitarias.
- Crear conciencia a las manipuladoras de llevar a cabo procesos inocuos para obtener productos sanos.
- Generar cultura de documentación y registros en la empresa para facilitar la toma de decisiones.
- Reducir fallas que se presentan frecuentemente en el proceso de manipulación de alimentos.

2. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PROVEEDORES

El Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista, cuenta con un listado de proveedores de insumos en general. Se cuenta con un listado de materias primas e insumos empleados para la elaboración de los alimentos de los niños y niñas de la modalidad propia e intercultural de las diferentes UDS en los asentamientos. Este listado incluye las características esenciales que debe cumplir cada ítem en función de las exigencias del proceso y los parámetros de calidad del producto terminado. No se acepta materias primas que presenten daños físicos o alteración organoléptica (podredumbre, presencia de hongos) que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de elaboración. De igual manera se realizarán operaciones de inspección de la materia prima e insumos recibidos. Los resultados se registrarán en la planilla de" Control de Recepción de alimentos".

3. PROCEDIMIENTO DE PRACTICAS HIGIENICAS

3.1 HABITOS HIGIENICOSPARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Toda persona mientras trabaja directamente en la preparación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

- Lavarse las manos con agua y jabón.
- Mantener las uñas cortas y sin esmalte.
- No utilizar maquillaje ni perfumes.
- No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
- Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
- Vestuario limpio, cambio diario de ropa.
- Controles médicos al día.
- Evitar prácticas antihigiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.

3.2 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE LAS MANOS

Frecuencia: cada vez que cambie de actividad, al iniciar las labores, al salir del baño, después de tomar algún objeto contaminado o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Dispensador de jabón, toallas de tela o de papel desechable	Jabón desinfectante (solución yodada), agua potable, dispensador, toallas.	Manipuladora, auxiliares.

1. Disponer de agua tratada.
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón del dispensador.
4. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
5. lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
6. enjuagar con abundante agua que corra.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

3.3 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE LA VAJILLA

Frecuencia: Diaria.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Vajillas, cubiertos, molinos, ralladores, coladores, cucharones, etc.	Jabón o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica, vaso dosificador.	Manipuladora, auxiliares.

1. Retirar manualmente de la vajilla y demás utensilios, los residuos de polvo y alimentos.
2. Enjuagar con abundante agua para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños.
3. Enjabonar la vajilla: platos, vasos, cucharas, molino, etc. Utilizando esponja y cepillo según la necesidad.
4. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución con hipoclorito de sodio: por cada litro de agua agregar 4 ml de hipoclorito al 5.25% (límpido comercial).
6. Introducir la vajilla en esta solución. dejar actuar por 15 minutos.
7. Enjuagar con agua potable. 8. Dejar escurrir para utilizar.

3.4 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE LOS UTENSILIOS

Frecuencia: Diaria.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Ollas, tapas de las ollas, tablas de picar, vaso y tapa de la licuadora.	Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución clorada, esponja y cepillo, caneca grande plástica, vaso dosificador.	Manipuladora, auxiliares.

1. Retirar manualmente residuos de polvo y alimentos de los utensilios
2. Enjuagar con agua abundante para remover fácilmente los residuos pequeños.
3. Para el caso de la licuadora separe el vaso de la base, donde van las cuchillas, luego separe con mucho cuidado las cuchillas y el empaque.
Así mismo retire la tapita de la tapa grande.
4.Enjabonar cada uno de los utensilios mencionados utilizando sabrá y solución jabonosa, cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.
5. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
6. Preparar una solución con hipoclorito de sodio. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.
7. Tiempo de contacto: 15 minutos.

8. Enjuagar con abundante agua potable.
9. Dejar escurrir para su respectivo uso.

3.5 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE NEVERAS EN CASO QUE APLIQUE.

Frecuencia: una vez por semana.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Neveras, cuartos fríos	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, detergente, agua potable, limpión, cepillo	Manipuladora, auxiliares.

1. De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la Descongelación del equipo.
2. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.
3. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.
5. Estregar las diferentes áreas de la nevera incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.
7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.
8. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión.
9. Dejar actuar durante 5 minutos.
10. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable.
11. Dejar Secar.

3.6 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE FRUTAS Y VERDURAS

Frecuencia: cada vez que se vallan a preparar o a consumir.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Frutas, verduras y hortalizas	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, detergente, agua potable, cepillo	Manipuladora, auxiliares

1. Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles.
2. Para el caso de la piña y el maracuyá realizar un lavado con agua jabonosa con ayuda de un cepillo.
3. Enjuagar con suficiente agua potable.
4. Sumergir en una solución desinfectante, por cada litro de agua agregue 1 ml de hipoclorito de sodio (20 gotas).
5. Dejar actuar durante 5 a 10 minutos.
6. Enjuagar con suficiente agua potable
7. Dejar escurrir.

NOTA: Para las frutas, como tomate de árbol y guayaba, y para las hortalizas como tomate y repollo es preciso realizar un escaldado, o sea colocar la fruta en agua hirviendo durante 3 minutos. En el caso de la mora sólo 1 minuto al baño María. Las papas o tubérculos se deben lavar con suficiente agua y cepillo, antes de ser peladas.

3.7 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE SUPERFICIES.

Frecuencia: mesones y pisos diariamente, demás superficies una vez por semana.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Paredes, mesones, pisos, puertas, ventanas.	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Manipuladora, auxiliares

1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.
3. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
6. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.
7. Dejar actuar por 15 minutos.
8. Enjuagar con agua potable.

3.8 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE BAÑOS

Frecuencia: Diaria.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Baños, paredes, pisos, baterías sanitarias.	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de baños.	Manipuladora, auxiliares

1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y de las papeleras en el lugar destinado para ello.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua 10 gramos de detergente.
3. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente

5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
6. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por 1 litro de agua. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio al 5.25%.
7. Dejar actuar por 15 minutos.
8. Enjuagar con agua potable.

3.9 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE LIMPIONES Y TRAPEROS

Frecuencia: Diaria

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Limpiones, traperos	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, baldes.	Manipuladora, auxiliares.

1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.
2. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor, por cada litro de agua agregue 30 ml de detergente por 5 a 10 minutos. Estregar muy bien.
3. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio. Ejemplo para 10 litros de agua agregue 150 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%. UTILICE: 5 litros de agua para limpiones y 5 litros de agua para traperos.
5. Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los limpiones.
6. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.
7. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.

3.10 PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE LAVADEROS Y POCETAS.

Frecuencia: Diaria.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Lavaderos, pocetas	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo.	Manipuladora, auxiliares.

1. Humedecer con suficiente agua las pocetas y lavaderos.
2. Utilizar un pocillo de solución jabonosa de la preparada para la higienización de traperos y limpiones.
3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Utilizar un litro de la solución desinfectante de la preparada para la desinfección de traperos y limpiones y esparcir la solución desinfectante, dejar actuar por 20
5. Minutos, por último, enjuagar con suficiente agua potable.

4. PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Las operaciones de almacenamientos deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a
productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.
- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que
requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto.
- El almacenamiento de los insumos y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene,

funcionalidad e integridad de los mismos. Además, se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida.

❖ El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizarán ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes
perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. No se deben utilizar estibas sucias deterioradas;

❖ En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas;

❖ El almacenamiento de los alimentos devueltos a la empresa por fecha de vencimiento caducidad deberá realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este depósito
deberá identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual consigne la fecha y la cantidad de producto devuelto, las salidas parciales y su destino final. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente;

❖ Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la fábrica, deben etiquetarse adecuadamente
con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.

5. PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y SERVIDO DE ALIMENTOS

Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

❖ El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados;

❖ Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación;

❖ Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas.

❖ Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de
refrigeración y/o congelación y no podrá almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación;

❖ El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente;

❖ Los alimentos y debidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrina, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior;

❖ El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos;

❖ El lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales
deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón;

❖ La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias
peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto;

❖ Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso.

6. PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Durante el transporte de los alimentos se debe evitar contaminación y proliferación de microorganismos, protegerlos de alteración y daños al envase, manteniendo los

controles de tiempo y temperatura cuando se requiera. El transporte de alimentos deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- ❖ Se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase;
- ❖ Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que

aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final;

- ❖ Los vehículos que posean sistema de refrigeración o congelación, deben ser sometidos a revisión periódica, con el fin de que su funcionamiento garantice las temperaturas

requeridas para la buena conservación de los alimentos y contarán con indicadores y sistemas de registro de estas temperaturas;

- ❖ La empresa está en la obligación de revisar los vehículos antes de cargar los alimentos, con el fin de asegurar que se encuentren en buenas condiciones sanitarias;
- ❖ Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Igualmente se mantendrán limpios y, en caso necesario se someterán a procesos de desinfección;
- ❖ Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material
- ❖ adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas;
- ❖ Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materia primas con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza represente riego de contaminación del alimento o la materia prima;
- ❖ Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos;
- ❖ El transporte de alimentos o materias primas en cualquier medio terrestre, aéreo, marítimo o fluvial dentro del territorio nacional no requiere de certificados, permisos o documentos similares expedidos por parte de las autoridades sanitarias.

7. PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Los tipos de mantenimiento que se llevan a cabo son:

7.1 MANTENIMIENTO CORRECTIVO: se realiza la intervención cuando se produce un desperfecto en el funcionamiento de los equipos o daño en la estructura edilicia.

7.2 MANTENIMIENTO PREVENTIVO: se realiza de forma periódica, reemplazando piezas, utensilios o comprobando parámetros para evitar desperfectos durante el funcionamiento o deterioro de la estructura edilicia.

- Se elabora de acuerdo a los equipos, utensilios en contacto con alimentos y a las estructuras cuyo deterioro puede afectar la seguridad de los mismos un plan de mantenimiento preventivo

7.3 PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO: donde se listan todos los equipos, utensilios y estructuras, el área de uso, su principal desperfecto, la frecuencia de mantenimiento preventivo, el responsable y supervisor.

- Así mismo confecciona un cronograma anual de mantenimiento preventivo.

7.4 CRONOGRAMA ANUAL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS: Donde se indica el
área, que se mantendrá, nombre, actividad, fecha de último mantenimiento y en qué momento se realiza del año.

- Los equipos implantados en el área de producción están rotulados e identificados Todos los equipos, utensilios y estructuras además de cumplir con las tareas de mantenimiento preventivo, cumplen con el procedimiento de limpieza y desinfección para proteger los alimentos de cualquier contaminación. Todas las acciones de mantenimiento son registradas en la planilla correspondiente.

7.5 REGISTRÓ DE TRABAJOS DE MANTENIMIENTO: La revisión de la funcionalidad y el estado de los equipos, utensilios y estructuras es responsabilidad del supervisor de producción, quien solicita cuando sea necesario a la sección de mantenimiento los servicios pertinentes para mantener dicha funcionalidad y buen estado.

- De existir algún desperfecto o mal estado en el equipo, utensilios o estructuras el encargado del área notifica al supervisor, el cual lo registra en la planilla de trabajos. En la fila de mantenimiento correctivo, y de ser necesaria alguna reparación la realiza la sección de mantenimiento. Cada vez que el personal de mantenimiento visite la planta para el arreglo de algún equipo, esta se documenta en los registros de trabajos de mantenimiento, las tareas de mantenimiento son realizadas fuera del horario de producción.

8. ANEXOS

	IMPLEMENTACION BPM INSPECCION Y CONTROL DE AREAS Y SUPERFICIES								
MES:	**UDS:**								**RESPONSABLE:**
AREA		**SEMANA 1**		**SEMANA 2**		**SEMANA 3**		**SEMANA 4**		**OBSERVACIONES**
		L	**D**	**L**	**D**	**L**	**D**	**L**	**D**	
COCINA	MESONES									
	LAVAPLATOS									
	PISO									
	PAREDES									
	NEVERA									
	ESTUFA									
	UTENSILIOS									
	MENAJE									
	JABONERAS									
	GRAMERA									
	LIMPIONES									
BODEGA	PISO									
	PAREDES									
	ESTANTERIA									
	ESTIBAS									
	PESA									
SALONES	PISOS									
	PAREDES									
	CANECAS DESECHOS									
	COLCHONETAS									
	ESTANTERIAS									
	SILLAS									
BAÑOS	PISOS									
	SANITARIOS									
	LAVAMANOS									
	PAREDES									
	JABONERAS									
	CANECAS DE DESECHOS									
COMEDOR	MESAS									
	SILLAS									
	PISOS									
	PAREDES									

REGISTRO DE IMPLEMENTACION DE PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

UCA:	MES:	RESPONSABLE:

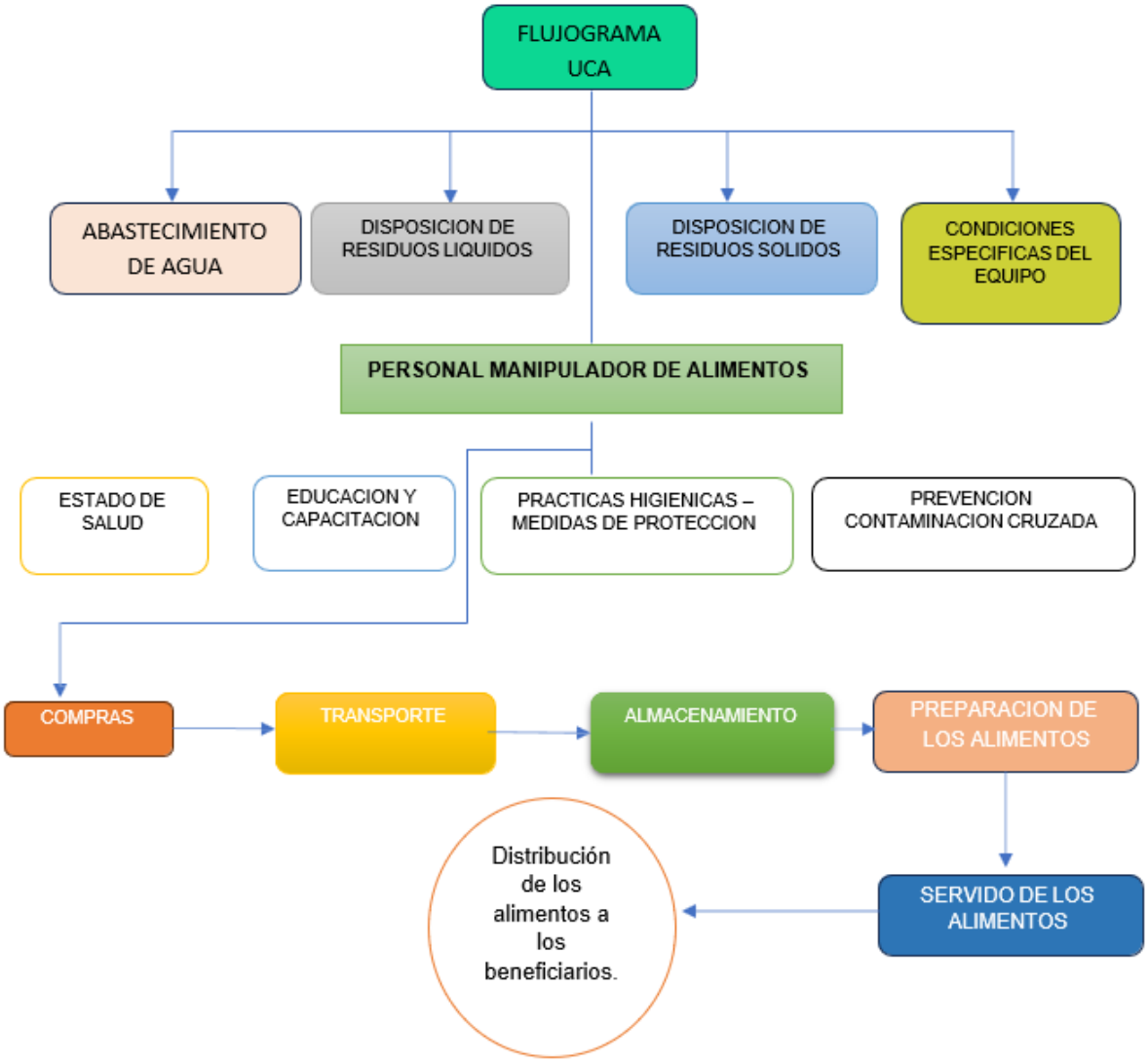
FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD REQUERI	ESPECIFICACIONES		FIRMA RECIBIDO
			SI CUMPLE	NO CUMPLE	
	CLOROX				
	DETERGENTE EN POLVO				
	JABON DE LOZA				
	BOLSAS RESELLABLES				
	BOLSAS BASURA				

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD REQUERI	ESPECIFICACIONES		FIRMA RECIBIDO
			SI CUMPLE	NO CUMPLE	
	CLOROX				
	DETERGENTE EN POLVO				
	JABON DE LOZA				
	BOLSAS RESELLABLES				
	BOLSAS BASURA				

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD REQUERI	ESPECIFICACIONES		FIRMA RECIBIDO
			SI CUMPLE	NO CUMPLE	
	CLOROX				
	DETERGENTE EN POLVO				
	JABON DE LOZA				
	BOLSAS RESELLABLES				
	BOLSAS BASURA				

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD REQUERI	ESPECIFICACIONES		FIRMA RECIBIDO
			SI CUMPLE	NO CUMPLE	
	CLOROX				
	DETERGENTE EN POLVO				
	JABON DE LOZA				
	BOLSAS RESELLABLES				
	BOLSAS BASURA				

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD REQUERI	ESPECIFICACIONES		FIRMA RECIBIDO
			SI CUMPLE	NO CUMPLE	
	CLOROX				
	DETERGENTE EN POLVO				
	JABON DE LOZA				
	BOLSAS RESELLABLES				
	BOLSAS BASURA				


FLUJOGRAMA UCA
ABASTECIMIENTO DE AGUA
DISPOSICION DE RESIDUOS LIQUIDOS
DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS
CONDICIONES ESPECIFICAS DEL EQUIPO
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
ESTADO DE SALUD
EDUCACION Y CAPACITACION
PRACTICAS HIGIENICAS – MEDIDAS DE PROTECCION
PREVENCION CONTAMINACION CRUZADA
COMPRAS
TRANSPORTE
ALMACENAMIENTO
PREPARACION DE LOS ALIMENTOS
SERVIDO DE LOS ALIMENTOS
Distribución de los alimentos a los beneficiarios.

1. BIBLIOGRAFIA

1. Decreto 3075 de 1997.

2. Introducción y Objetivos y compras del Manual de

BPM de BLANCA DOLLI TEJADA NutricionistaDietista

3. Imágenes de Internet.

CICLO DE MENÚS

RESGUARDO INDIGENA YUKPA MENKWE, MISHAYA Y LA PISTA

2024

Programa o Proyecto: Atencion integral a la primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural de comunidades etnicas y rurales
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indigena: x** **(étnia yukpa)** **Afro___ Raizal____ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses

SEMANA No. 1				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO				
Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina
Queso Pasteurizado en cuadritos	Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso Pasteurizado Rallado	Huevo Revuelto	Huevo en Perico
Guineo verde cocido	Yuca Cocida	Papa Cocida	Arepa Asada	Bollo de Maiz
ALMUERZO				
Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Sopa de Lentejas (Bienestarina)	Sopa de Fideos (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)
Pechuga Guisada	Pechuga en Cuadritos	Carne Guisada	Huevo cocido	Sardina Guisada
Arroz con Fideos	Macarrones	Arroz con Pimentón	Arroz con Fideos	Arroz con Zanahoria
Tajadas Amarillas	Galletas de Soda	Papas Fritas	Plátano Amarillo Cocido	Papa Cocida
			Lentejas Guisadas	
Agua de Panela	Avena Molida	Cuchuco de Maiz	Agua de Panela	Avena Molida
REFRIGERIO DE LA TARDE				
Kumis	Yogurt	Queso Pasteurizado en Rebanada	Leche Saborizada	Leche Saborizada
Galleta de Sal	Ponqué	Pan Tajado		
Fruta en Cosecha (Banano)	Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Naranja)	Fruta en Cosecha (Piña)	Fruta en Cosecha (Naranja)

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1122811527

Loli Mar Acosta Labaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
RUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

Programa o Proyecto: Atencion integral a la primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural de comunidades etnicas y rurales
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: x** **(étnia yukpa)**
Afro___ Raizal____
Rrom___ **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO				
Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso Pasteurizado Rallado	Huevo Perico	Huevo en Tortilla	Huevo en Perico
Pan Tajado	Guineo verde cocido	Arepa Asada	Malanga cocida	Bollo de Maiz
ALMUERZO				
Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Sopa de Fideos (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)
Pechuga Guisada	Carne Guisada	Sardina Guisada	Huevo cocido	Sardina Guisada
Arroz con Fideos	Arroz Blanco	Arroz con Pimentón	Arroz con Fideos	Arroz con Zanahoria
Yuca cocida	Plátano Amarillo Cocido	Papas fritas	Plátano Amarillo Cocido	Papa Cocida
			Arvejas Guisadas	
Cuchuco de Maíz	Agua de Panela	Avena Molida	Cuchuco de Maiz	Avena Molida
REFRIGERIO DE LA TARDE				
Yogurt	Kumis	Leche Saborizada	Leche Saborizada	Leche Saborizada
	Pan de Leche			
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Banano)	Fruta en Cosecha (Naranja)	Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Naranja)

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1122811527

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

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

Programa o Proyecto: Atencion integral a la primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural de comunidades etnicas y rurales
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: x** **(étnia yukpa)**
Afro___ Raizal____
Rrom___ **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses

SEMANA No. 3				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO				
Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso Pasteurizado en Rebanada	Sardina Guisada	Huevo Revuelto	Huevo en Perico
Guineo verde cocido	Papa Cocida	Yuca Cocida	Arepa Asada	Bollo de Maiz
ALMUERZO				
Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Sopa de Lentejas (Bienestarina)	Sopa de Fideos (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)
Pechuga Guisada	Carne en Goulash	Carne Guisada	Huevo cocido	Sardina Guisada
Arroz con Fideos	Espaguetis	Arroz con Ahuyama	Arroz con Fideos	Arroz con Zanahoria
Papa Cocida	Galletas de Soda	Malanga Cocida	Plátano Amarillo Cocido	Papa Cocida
			Arvejas Guisadas	
Agua de Panela	Avena Molida	Cuchuco de Maiz	Agua de Panela	Avena Molida
REFRIGERIO DE LA TARDE				
Kumis	Yogurt	Queso Pasteurizado en Rebanada	Leche Saborizada	Leche Saborizada
Galleta Ducales	Ponqué	Pan Tajado		
Fruta en Cosecha (Banano)	Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Naranja)	Fruta en Cosecha (Piña)	Fruta en Cosecha (Naranja)

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1122811527

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
Nutricionista Dietista ICBF
T.PCZ Codazzi - ICBF

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion integral a la primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural de comunidades etnicas y rurales
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: x** **(étnia yukpa)**
Afro___ Raizal____
Rrom___ **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses

SEMANA No. 4				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO				
Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso Pasteurizado Rallado	Huevo Perico	Huevo en Tortilla	Huevo en Perico
Pan Tajado	Guineo verde cocido	Arepa Asada	Ñame Cocido	Bollo de Maiz
ALMUERZO				
Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Sopa de Fideos (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)
Menudencia Guisada	Carne Guisada	Sardina Guisada	Huevo cocido	Sardina Guisada
Arroz de Fideos	Macarrones	Arroz de Pimentón	Arroz de Fideos	Arroz con Zanahoria
Yuca cocida	Galletas de soda	Papa cocida	Plátano Amarillo Cocido	Papa Cocida
			Frijol Guisado	
Cuchuco de Maiz	Agua de Panela	Avena Molida	Cuchuco de Maiz	Avena Molida
REFRIGERIO DE LA TARDE				
Kumis	Yogurt	Queso Pasteurizado en Rebanada	Leche Líquida Pasteurizada	Leche Líquida Pasteurizada
	Pan de Dulce			
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Banano)	Fruta en Cosecha (Naranja)	Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Naranja)

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1122811527

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA DIETISTA
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF
Nutricionista Dietista ICBF 710
T.P.

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

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

Programa o Proyecto: Atencion integral a la primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural de comunidades etnicas y rurales
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena: x** **(étnia yukpa)** **Afro___ Raizal____ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años

SEMANA No. 1				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO				
Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina
Queso Pasteurizado en cuadritos	Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso Pasteurizado Rallado	Huevo Revuelto	Huevo en Perico
Guineo verde cocido	Yuca Cocida	Papa Cocida	Arepa Asada	Bollo de Maiz
ALMUERZO				
Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Sopa de Lentejas (Bienestarina)	Sopa de Fideos (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)
Pechuga Guisada	Pechuga en Cuadritos	Carne Guisada	Huevo cocido	Sardina Guisada
Arroz con Fideos	Macarrones	Arroz con Pimentón	Arroz con Fideos	Arroz con Zanahoria
Tajadas Amarillas	Galletas de Soda	Papas Fritas	Plátano Amarillo Cocido	Papa Cocida
			Lentejas Guisadas	
Agua de Panela	Avena Molida	Cuchuco de Maiz	Agua de Panela	Avena Molida
REFRIGERIO DE LA TARDE				
Kumis	Yogurt	Queso Pasteurizado en Rebanada	Leche Saborizada	Leche Saborizada
Galleta de Sal	Ponqué	Pan Tajado	Ponqué	Pan de leche
Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal
Fruta en Cosecha (Banano)	Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Naranja)	Fruta en Cosecha (Piña)	Fruta en Cosecha (Naranja)

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1122811527

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 710
MINUTA APROBADA

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

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

Programa o Proyecto: Atencion integral a la primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural de comunidades etnicas y rurales
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: x** **(étnia yukpa)** **GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años**
Afro___ Raizal____
Rrom___ **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA No. 2				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO				
Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso Pasteurizado Rallado	Huevo Perico	Huevo en Tortilla	Huevo en Perico
Pan Tajado	Guineo verde cocido	Arepa Asada	Malanga cocida	Bollo de Maiz
ALMUERZO				
Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Sopa de Fideos (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)
Pechuga Guisada	Carne Guisada	Sardina Guisada	Huevo cocido	Sardina Guisada
Arroz de Fideos	Arroz Blanco	Arroz de Pimentón	Arroz de Fideos	Arroz con Zanahoria
Yuca cocida	Platano Amarillo Cocido	Papa fritas	Platano Amarillo Cocido	Papa Cocida
			Arvejas Guisadas	
Cuchuco de Maiz	Agua de Panela	Avena Molida	Cuchuco de Maiz	Avena Molida
REFRIGERIO DE LA TARDE				
Yogurth	Kumis	Leche Saborizada	Leche Saborizada	Leche Saborizada
	Pan de Leche	Ponqué		Galletas de soda
Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Banano)	Fruta en Cosecha (Naranja)	Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Naranja)

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1122811527

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Programa o Proyecto: Atencion integral a la primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural de comunidades etnicas y rurales
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: x** **(étnia yukpa)** **GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años**
Afro___ Raizal____
Rrom___ **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA No. 3				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO				
Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso Pasteurizado en Rebanada	Sardina Guisada	Huevo Revuelto	Huevo en Perico
Guineo verde cocido	Papa Cocida	Yuca Cocida	Arepa Asada	Bollo de Maiz
ALMUERZO				
Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Sopa de Lentejas (Bienestarina)	Sopa de Fideos (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)
Pechuga Guisada	Carne en Goulash	Carne Guisada	Huevo cocido	Sardina Guisada
Arroz con Fideos	Spaguettis	Arroz con Ahuyama	Arroz con Fideos	Arroz con Zanahoria
Papa Cocida	Galletas de Soda	Malanga Cocida	Platano Amarillo Cocido	Papa Cocida
			Arvejas Guisadas	
Agua de Panela	Avena Molida	Cuchuco de Maiz	Agua de Panela	Avena Molida
REFRIGERIO DE LA TARDE				
Kumis	Yogurt	Queso Pasteurizado en Rebanada	Leche Saborizada	Leche Saborizada
Galleta Ducales	Ponqué	Pan Tajado	Ponqué	Galleta de Soda
Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal
Fruta en Cosecha (Banano)	Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Naranja)	Fruta en Cosecha (Piña)	Fruta en Cosecha (Naranja)

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1122811527

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710
CZ Codazzi - ICBF

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion integral a la primera infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural de comunidades etnicas y rurales
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: x** **(étnia yukpa)** **Afro___ Raizal____ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años

SEMANA No. 4				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
DESAYUNO				
Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina	Colada de Bienestarina
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso Pasteurizado Rallado	Huevo Perico	Huevo en Tortilla	Huevo en Perico
Pan Tajado	Guineo verde cocido	Arepa Asada	Ñame cocido	Bollo de Maiz
ALMUERZO				
Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Sopa de Fideos (Bienestarina)	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)
Menudencia Guisada	Carne Guisada	Sardina Guisada	Huevo cocido	Sardina Guisada
Arroz de Fideos	Macarrones	Arroz de Pimentón	Arroz de Fideos	Arroz con Zanahoria
Yuca cocida	Galletas de Soda	Papa Cocida	Plátano Amarillo Cocido	Papa Cocida
			Frijol Guisado	
Cuchuco de Maiz	Agua de Panela	Avena Molida	Cuchuco de Maiz	Avena Molida
REFRIGERIO DE LA TARDE				
Kumis	Yogurt	Queso Pasteurizado en Rebanada	Leche Saborizada	Leche Saborizada
	Pan de Dulce	Ponqué		Galletas Ducales
Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal	Maní sin Sal
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Banano)	Fruta en Cosecha (Naranja)	Fruta en Cosecha (Mandarina)	Fruta en Cosecha (Naranja)

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1122811527

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T
MINUTA A
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

ANALISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL

RESGUARDO INDIGENA YUKPA MENKWE, MISHAYA Y LA PISTA

2024

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** **(étnia Yukpa)**
Afro ____ Raizal ___
Rrom **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: **12 a 23 meses y 30 dias**

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado en cuadritos	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Guineo verde cocido	219	Plátano colí, crudo	0,5	44	26,40	33,3	0,4	0,0	7,8	1,1	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**129,8**	**6,9**	**4,3**	**15,9**	**209,6**	**1,0**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20%+ 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**61%**	**85%**	**52%**	**52%**	**146%**	**29%**	**122%**
ALMUERZO	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Mas ®	0,3	7,5	7,50	27,00	1,58	0,23	4,73	60,00	0,79	0,79
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,44	0,10	0,00	0,26	2,79	0,05	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		216	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,00	0,00
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,48	0,04	0,00	0,07	2,39	0,07	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,53	0,01	0,01	0,11	0,34	0,00	0,00
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,86	0,20	0,01	1,99	7,21	0,05	0,00
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,50	0,09	0,01	2,75	0,58	0,04	0,00
		139	Arveja verde, cruda	0,2	5,14	2,06	2,47	0,17	0,01	0,43	0,74	0,05	0,00
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,95	0,73	0,02	4,71	1,30	0,06	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Pechuga Guisada	529	Carne de pollo, pechuga	0,7	42	25,20	35,53	7,23	0,76	0,00	3,28	0,23	0,25
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,68	0,03	0,00	0,13	1,31	0,01	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,73	0,04	0,00	0,13	18,39	0,06	0,00
		216	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		377	Aceite, refinado, de giras	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Arroz con Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	43,97	0,84	0,05	10,05	1,64	0,10	0,23
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,62	0,35	0,01	2,28	0,63	0,03	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,50	0,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Tajadas Amarillas	225	Plátano hartón, maduro,	0,4	29,2	21,12	31,89	0,23	0,04	7,67	0,00	0,00	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Agua de Panela	721	Panela	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		320	Limón, pulpa	0,01	2,5	2,50	1,03	0,01	0,01	0,23	0,00	0,00	0,00
APORTE DE INTERCAMBIOS							**228**	**12**	**4**	**37**	**113**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**107%**	**148%**	**44%**	**120%**	**78%**	**52%**	**146%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Kumis	624	Kumis entero con dulce	0,5	75	75,00	66,8	2,2	1,9	10,2	84,8	0,1	0,2
	Galleta de Sal	32	Galleta, de soda	0,5	12	12,00	49,4	1,2	0,8	9,3	4,6	0,8	0,1
	Fruta en Cosecha (Banano)	269	Banano común, maduro	1	65	45,50	40,0	0,7	0,0	9,1	3,6	0,4	0,1
APORTE DE INTERCAMBIOS							**156**	**4**	**3**	**29**	**93**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**219%**	**150%**	**99%**	**281%**	**194%**	**115%**	**133%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	514	23	11	82	415	4	3
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	714,4	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	72%	85%	39%	79%	86%	36%	94%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. TA - T.P. 61710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena** X (étnia Yukpa) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom**___ **Sin pertenencia Étnica** ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	so Pasteurizado en Rebar	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Yuca Cocida	249	Yuca, cruda	0,4	25	20,00	30,6	0,2	0,0	7,4	1,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							127,2	6,6	4,3	15,5	209,9	1,0	1,1
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							59%	82%	52%	50%	146%	31%	122%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		948	Frijol rojo	0,2	4,76	4,76	16,0	1,0	0,1	2,8	4,8	0,3	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Pechuga en Cuadritos	529	Carne de pollo, pechuga	0,7	42	25,20	35,5	7,2	0,8	0,0	3,3	0,2	0,3
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Macarrones	91	Pasta alimenticia	0,5	12,4	12,40	43,9	1,5	0,0	9,4	2,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Galletas de Soda	32	Galleta, de soda	0,3	7	7,00	28,8	0,7	0,5	5,4	2,7	0,5	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,4	9,3	9,30	34,9	1,8	0,6	5,6	8,5	0,8	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							263	15	5	40	122	3	1
RECOMENDACIONES 30%							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							123%	189%	58%	129%	85%	96%	125%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Yogurt	649	Yogurt entero, con dulce	0,5	75	75,00	60,8	2,2	2,1	8,4	66,8	0,2	0,2
	Ponqué	112	Torta, con harina de trig	0,4	12	12,00	37,8	1,2	0,4	7,4	0,0	0,0	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	105	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							135	4	3	24	92	0	0
RECOMENDACIONES 10%							71,4	2,68	2,78	10,2	48,0	1,10	0,30
% ADECUACIÓN							189%	150%	92%	237%	193%	34%	124%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	525	26	12	79	425	5	3
RECOMENDACIONES PARA NIN@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	714	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	74%	96%	42%	77%	88%	41%	86%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
T.P. 01710
PRUEBA APROBADA
Liz Codazzi - ICBF

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado Rallad	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,4	41,6	41,60	35,8	0,8	0,0	8,0	29,1	0,2	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							132,3	7,2	4,4	16,1	237,7	1,1	1,1
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							62%	90%	52%	52%	165%	33%	122%
ALMUERZO	Sopa de Lentejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama `C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		958	Lenteja	0,2	5,04	5,04	16,4	1,2	0,0	2,8	3,5	0,5	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	0,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne Guisada	542	Carne de res, magra	0,7	42	42,00	104,6	7,2	8,4	0,0	2,5	1,1	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,02	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	4,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Pimentón	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		128	Ají pimiento rojo	0,02	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papas Fritas	191	Papa común, con cásca	0,3	31,3	31,30	26,9	0,6	0,0	6,0	21,9	0,2	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,3	7,3	7,30	26,1	0,6	0,2	5,4	0,5	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							322	14	12	41	130	3	1
RECOMENDACIONES 30%							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							150%	168%	139%	133%	91%	99%	118%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Queso Pasteurizado en	644	Queso tipo mozzarella	0,5	10	10	28,1	1,9	2,2	0,2	51,7	0,0	0,2
	Pan Tajado	85	Pan molde	0,5	14,8	14,8	40,0	1,4	0,1	8,3	21,0	0,8	13,7
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,2	35,28	0,6174	0,2646	7,7616	29,106	1,1466	0,441
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							103	4	3	16	102	2	14
RECOMENDACIONES 10%							71,4	2,68	2,78	10,2	48,0	1,10	0,30
% ADECUACIÓN							145%	146%	93%	160%	212%	180%	4803%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	557	25	18	73	470	6	17
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	714	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	78%	92%	67%	71%	98%	58%	552%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 días

MENÚ N° 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo Revuelto	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		391	Margarina, de aceite veg	0,125	0,625	0,63	4,6	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arepa Asada	43	Harina de maíz blanco,	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,125	0,625	0,63	4,6	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**183,4**	**9,7**	**4,3**	**26,6**	**201,6**	**1,8**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**86%**	**120%**	**52%**	**86%**	**140%**	**56%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Fideos (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscal	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	40,2	40,00	141,6	4,7	0,2	30,4	8,4	0,4	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Huevo cocido	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz con Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,6	0,4	0,0	2,3	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	95	39,00	58,9	0,4	0,1	14,2	0,0	0,0	0,0
	Lentejas Guisadas	958	Lenteja	0,1	2,52	2,52	8,2	0,6	0,0	1,4	1,8	0,2	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	4,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Agua de Panela	721	Panela	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**376**	**12**	**5**	**70**	**122**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**175%**	**146%**	**64%**	**229%**	**85%**	**69%**	**149%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Piña)	348	Piña, maduro, pulpa	1	115	63,25	30,4	0,4	0,1	7,1	10,1	0,3	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**138**	**7**	**6**	**13**	**250**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**194%**	**253%**	**232%**	**132%**	**521%**	**83%**	**42%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**697**	**28**	**16**	**110**	**574**	**5**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**98%**	**105%**	**58%**	**108%**	**119%**	**46%**	**84%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Leidi Mari Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P. U1710
APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena** X (étnia Yukpa) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom** **Sin pertenencia Étnica** ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Perico	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	4,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Bollo de Maiz	43	Harina de maiz blanco, c	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**184,8**	**9,7**	**4,3**	**26,8**	**221,3**	**1,9**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**86%**	**121%**	**52%**	**87%**	**154%**	**58%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,1	2,52	2,52	8,2	0,5	0,0	1,4	2,0	0,1	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,4	32	32,00	67,5	5,7	4,7	0,5	121,6	1,3	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	6,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Zanahoria	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,3	31,3	31,30	26,9	0,6	0,0	6,0	21,9	0,2	0,0
		743	Sal	0,5	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,3	7	7,00	26,3	1,4	0,4	4,2	6,4	0,6	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**276**	**12**	**8**	**39**	**264**	**4**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**129%**	**150%**	**98%**	**125%**	**183%**	**108%**	**118%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,20	35,3	0,6	0,3	7,8	29,1	1,1	0,4
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**143**	**7**	**7**	**14**	**269**	**2**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**201%**	**262%**	**240%**	**139%**	**561%**	**159%**	**147%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**604**	**29**	**19**	**80**	**754**	**7**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**85%**	**108%**	**69%**	**78%**	**157%**	**66%**	**86%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado en Rebanada	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Pan Tajado	85	Pan molde	0,9	26,6	26,60	71,8	2,4	0,3	14,9	37,8	1,5	24,7
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							168,4	8,9	4,6	23,0	246,3	2,3	25,8
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							79%	110%	55%	75%	171%	71%	2867%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,00	1,58	0,23	4,73	60,00	0,79	0,79
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,18	4,64	1,44	0,10	0,00	0,26	2,79	0,05	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	0,96	0,03	0,02	0,15	0,44	0,02	0,00
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,48	0,04	0,00	0,07	2,39	0,07	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,03	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,53	0,01	0,01	0,11	0,34	0,00	0,00
		191	Papa común, con cáscara	0,095	10,3	10,30	8,86	0,20	0,01	1,99	7,21	0,05	0,00
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,50	0,09	0,01	2,75	0,58	0,04	0,00
		948	Frijol rojo	0,2	4,76	4,76	15,99	0,97	0,10	2,79	4,76	0,34	0,00
		91	Pasta alimenticia	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Pechuga Guisada	529	Carne de pollo, pechuga	0,7	42	25,20	35,53	7,23	0,76	0,00	3,28	0,23	0,25
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		150	Cebolla cabezona	0,04	5,13	4,87	1,61	0,07	0,00	0,32	3,12	0,03	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		215	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,03	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		175	Habichuela, cruda	0,04	3,44	3,10	0,96	0,07	0,00	0,17	1,86	0,03	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Arroz de Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	43,97	0,84	0,05	10,05	1,64	0,10	0,23
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,62	0,35	0,01	2,28	0,63	0,03	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,50	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Yuca cocida	249	Yuca, cruda	0,4	24,8	19,84	30,36	0,18	0,02	7,36	1,39	0,14	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,4	9,8	9,80	34,99	0,86	0,27	7,26	0,69	0,21	0,00
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
APORTE DE INTERCAMBIOS							254	13	4	42	100	2	1
RECOMENDACIONES 30%							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							119%	159%	49%	135%	69%	68%	146%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Yogurth	649	Yogurt entero, con dulce	0,5	75	75,00	60,8	2,2	2,1	8,4	66,8	0,2	0,2
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	100	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE DE INTERCAMBIOS							98	3	2	17	92	0	0
RECOMENDACIONES 10%							71,4	2,68	2,78	10,2	48,0	1,10	0,30
% ADECUACIÓN							137%	106%	78%	165%	193%	34%	124%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	520	25	11	82	438	5	27
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	714,4	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	73%	92%	39%	79%	91%	45%	916%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena X_** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado Rallado	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Guineo verde cocido	219	Plátano colí, crudo	0,5	44	26,40	33,3	0,4	0,0	7,8	1,1	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							129,8	6,9	4,3	15,9	209,6	1,0	1,1
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							61%	85%	52%	52%	146%	29%	122%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,7	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,2	5,04	5,04	16,4	1,1	0,1	2,9	4,1	0,3	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne Guisada	542	Carne de res, magra	0,7	42	25,20	62,7	4,3	5,0	0,0	1,5	0,7	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,02	4,28	1,71	0,5	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz Blanco	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		153	Cebolla junca, tallos	0,02	4,28	1,71	0,5	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	60	36,00	54,4	0,4	0,1	13,1	0,0	0,0	0,0
	Agua de Panela	721	Panela	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							282	10	8	43	108	2	1
RECOMENDACIONES 30%							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							132%	121%	98%	139%	75%	70%	118%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Kumis	624	Kumis entero con dulce	0,5	75	75,00	66,8	2,2	1,9	10,2	84,8	0,1	0,2
	Pan de Leche	85	Pan molde	0,5	14,8	14,80	40,0	1,4	0,1	8,3	0,0	0,0	0,0
	Fruta en Cosecha (Banano)	269	Banano común, maduro,	1	65	45,50	40,0	0,7	0,0	9,1	3,6	0,4	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							147	4	2	28	88	0	0
RECOMENDACIONES 10%							71,4	2,68	2,78	10,2	48,0	1,10	0,30
% ADECUACIÓN							206%	157%	74%	271%	184%	44%	105%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	559	21	15	86	406	4	2
RECOMENDACIONES PARA NIN@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	714,4	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	78%	78%	52%	84%	84%	34%	82%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710
T.P. CZ Codazzi ICBF

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena X** **(étnia Yukpa)** **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: **12 a 23 meses y 30 dias**

MENÚ N° 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo Perico	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,125	0,625	0,63	4,6	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arepa Asada	43	Harina de maiz blanco, c	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,125	0,625	0,63	4,6	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**184,8**	**9,7**	**4,3**	**26,8**	**221,3**	**1,9**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**86%**	**121%**	**52%**	**87%**	**154%**	**58%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		933	Arveja seca	0,1	2,57	2,57	8,2	0,6	0,0	1,4	1,5	0,1	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,4	32	32,00	67,5	5,7	4,7	0,5	121,6	1,3	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz de Pimentón	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		128	Ají pimiento rojo	0,02	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa fritas	191	Papa común, con cásca	0,3	32,4	32,40	27,9	0,5	0,0	6,3	22,7	0,2	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,3	1,5	1,50	13,5	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	16	Avena nacional, crudo	0,3	7	7,00	26,0	0,7	0,4	4,8	3,9	0,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**275**	**12**	**8**	**39**	**260**	**3**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**129%**	**143%**	**97%**	**127%**	**181%**	**89%**	**116%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,2	35,28	0,6174	0,2646	7,7616	29,106	1,1466	0,441
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**143**	**7**	**7**	**14**	**269**	**2**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**201%**	**262%**	**240%**	**139%**	**561%**	**159%**	**147%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**603**	**28**	**19**	**80**	**751**	**7**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS							**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN							**84%**	**105%**	**69%**	**78%**	**156%**	**60%**	**85%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena** X (étnia Yukpa) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom** **Sin pertenencia Étnica** ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Tortilla	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Malanga cocida	821	Malanga, tubérculo	0,5	50,0	43,00	46,0	0,9	0,5	9,5	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**147,2**	**8,5**	**3,9**	**19,4**	**197,5**	**1,2**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**69%**	**106%**	**48%**	**63%**	**137%**	**38%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Fideos (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,35	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	40,00	141,6	4,7	0,2	30,4	8,4	0,4	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Huevo cocido	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz de Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,6	0,4	0,0	2,3	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	65	39,00	58,9	0,4	0,1	14,2	0,0	0,0	0,0
	Arvejas Guisadas	933	Arveja seca	0,1	2,57	2,57	8,2	0,6	0,0	1,4	1,5	0,1	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,52	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,4	9,8	9,80	35,0	0,9	0,3	7,3	0,7	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**410**	**13**	**6**	**77**	**122**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**191%**	**157%**	**67%**	**251%**	**85%**	**72%**	**149%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	105	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**145**	**7**	**6**	**15**	**266**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**203%**	**263%**	**233%**	**145%**	**554%**	**75%**	**49%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**702**	**28**	**16**	**112**	**586**	**4**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIN@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**98%**	**105%**	**58%**	**109%**	**122%**	**40%**	**85%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
ICBF

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena** X (étnia Yukpa) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom** **Sin pertenencia Étnica** ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Perico	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,1	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Bollo de Maiz	43	Harina de maiz blanco, (	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**184,8**	**9,7**	**4,3**	**26,8**	**221,3**	**1,9**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**86%**	**121%**	**52%**	**87%**	**154%**	**58%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,1	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,5	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,3	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,8	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,0	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,3	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,0	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscal	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,1	2,5	2,52	8,2	0,5	0,0	1,4	2,0	0,1	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,4	32	32,00	67,5	5,7	4,7	0,5	121,6	1,3	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,2	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,5	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Zanahoria	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,3	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cáscal	0,3	31,3	31,30	26,9	0,6	0,0	6,0	21,9	0,2	0,0
		743	Sal	0,5	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,3	7	7,00	26,3	1,4	0,4	4,2	6,4	0,6	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**276**	**12**	**8**	**39**	**264**	**4**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**129%**	**150%**	**98%**	**125%**	**183%**	**108%**	**118%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,20	35,3	0,6	0,3	7,8	29,1	1,1	0,4
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**143**	**7**	**7**	**14**	**269**	**2**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**201%**	**262%**	**240%**	**139%**	**561%**	**159%**	**147%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**604**	**29**	**19**	**80**	**754**	**7**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS							**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN							**85%**	**108%**	**69%**	**78%**	**157%**	**66%**	**86%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	so Pasteurizado en Rebar	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Guineo verde cocido	219	Plátano colí, crudo	0,5	44	26,40	33,3	0,4	0,0	7,8	1,1	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**129,8**	**6,9**	**4,3**	**15,9**	**209,6**	**1,0**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**61%**	**85%**	**52%**	**52%**	**146%**	**29%**	**122%**
ALMUERZO	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,00	1,58	0,23	4,73	60,00	0,79	0,79
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,18	4,64	1,44	0,10	0,00	0,26	2,79	0,05	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		215	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,48	0,04	0,00	0,07	2,39	0,07	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,53	0,01	0,01	0,11	0,34	0,00	0,00
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,86	0,20	0,01	1,99	7,21	0,05	0,00
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,50	0,09	0,01	2,75	0,58	0,04	0,00
		139	Arveja verde, cruda	0,2	5,14	2,06	2,47	0,17	0,01	0,43	0,74	0,05	0,00
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,95	0,73	0,02	4,71	1,30	0,06	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Pechuga Guisada	529	Carne de pollo, pechuga	0,7	42	25,20	35,53	7,23	0,76	0,00	3,28	0,23	0,25
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,68	0,03	0,00	0,13	1,31	0,01	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,73	0,04	0,00	0,13	18,39	0,06	0,00
		215	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		377	Aceite, refinado, de giras	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Arroz con Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	43,97	0,84	0,05	10,05	1,64	0,10	0,23
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,62	0,35	0,01	2,28	0,63	0,03	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,50	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,4	43,2	43,20	37,15	0,82	0,04	8,34	30,24	0,22	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Agua de Panela	721	Panela	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,03	0,01	0,01	0,23	0,00	0,00	0,00
APORTE DE INTERCAMBIOS							**234**	**12**	**4**	**38**	**143**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**109%**	**155%**	**44%**	**122%**	**99%**	**59%**	**146%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Kumis	624	Kumis entero con dulce	0,5	75	75,00	66,8	2,2	1,9	10,2	84,8	0,1	0,2
	Galleta Ducales	30	Galleta, cracker	0,5	12	12,00	55,3	0,6	1,7	9,4	12,8	0,3	0,1
	Fruta en Cosecha (Banano)	269	Banano común, maduro	1	65	45,50	40,0	0,7	0,0	9,1	3,6	0,4	0,1
APORTE DE INTERCAMBIOS							**162**	**3**	**4**	**29**	**101**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**227%**	**128%**	**131%**	**282%**	**211%**	**72%**	**145%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**526**	**23**	**12**	**82**	**454**	**4**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**74%**	**85%**	**42%**	**80%**	**95%**	**34%**	**95%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 días

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	so Pasteurizado en Rebar	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Papa Cocida	192	Papa común, sin cáscar	0,4	50	40,00	37,2	0,8	0,0	8,4	1,6	0,4	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							133,8	7,2	4,4	16,5	210,1	1,3	1,1
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							62%	89%	52%	54%	146%	40%	122%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,18	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		948	Frijol rojo	0,2	4,76	4,76	16,0	1,0	0,1	2,8	4,8	0,3	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne en Goulash	542	Carne de res, magra	0,7	42	25,20	62,7	4,3	5,0	0,0	1,5	0,7	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Spaguettis	91	Pasta alimenticia	0,5	12,4	12,40	43,9	1,5	0,0	9,4	2,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Galletas de Soda	32	Galleta, de soda	0,3	7	7,00	28,8	0,7	0,5	5,4	2,7	0,5	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,4	9,3	9,30	34,9	1,8	0,6	5,6	8,5	0,8	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							290	12	9	40	120	4	1
RECOMENDACIONES 30%							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							135%	153%	110%	129%	84%	110%	97%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Yogurt	649	Yogurt entero, con dulce	0,5	75	75,00	60,8	2,2	2,1	8,4	66,8	0,2	0,2
	Ponqué	112	Torta, con harina de trig	0,4	12	12,00	37,8	1,2	0,4	7,4	0,0	0,0	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	109	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							135	4	3	24	92	0	0
RECOMENDACIONES 10%							71,4	2,68	2,78	10,2	48,0	1,10	0,30
% ADECUACIÓN							189%	150%	92%	237%	193%	34%	124%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	559	23	16	80	423	5	2
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	714	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	78%	88%	58%	78%	88%	48%	78%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena** X (étnia Yukpa) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom** **Sin pertenencia Étnica** ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,3	24	24,00	50,6	4,3	3,6	0,4	91,2	1,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,02	1,08	1,03	0,3	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,02	4,28	1,71	0,5	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,02	2,52	2,02	0,4	0,0	0,0	0,1	9,2	0,0	0,0
	Yuca Cocida	249	Yuca, cruda	0,4	24,8	19,84	30,4	0,2	0,0	7,4	1,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**153,4**	**9,6**	**4,9**	**17,8**	**290,0**	**2,1**	**0,8**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**72%**	**120%**	**59%**	**58%**	**201%**	**63%**	**88%**
ALMUERZO	Sopa de Lentejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,02	4,28	1,71	0,5	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,03	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Platano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		958	Lenteja	0,1	5,04	5,04	16,4	1,2	0,0	2,8	3,5	0,5	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne Guisada	542	Carne de res, magra	0,5	30	30,00	74,7	5,2	6,0	0,0	1,8	0,8	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,02	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,02	1,08	1,03	0,3	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,02	2,52	2,02	0,4	0,0	0,0	0,1	9,2	0,0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Ahuyama	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,02	1,36	0,88	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Malanga Cocida	821	Malanga, tuberculo	0,3	30,9	25,70	27,5	0,5	0,3	5,7	5,4	9,0	0,1
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,3	7,3	7,30	26,1	0,6	0,2	5,4	0,5	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**291**	**11**	**9**	**40**	**103**	**12**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**136%**	**141%**	**113%**	**131%**	**71%**	**356%**	**131%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Queso Pasteurizado en	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Pan Tajado	85	Pan molde	0,5	14,8	14,8	40,0	1,4	0,1	8,3	21,0	0,8	13,7
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,2	35,28	0,6174	0,2646	7,7616	29,106	1,1466	0,441
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**131**	**6**	**5**	**17**	**154**	**2**	**15**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**184%**	**219%**	**170%**	**162%**	**320%**	**182%**	**4877%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**576**	**27**	**19**	**75**	**546**	**16**	**17**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**81%**	**100%**	**68%**	**73%**	**114%**	**144%**	**553%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo Revuelto	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arepa Asada	43	Harina de maiz blanco, c	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**192,5**	**9,7**	**5,3**	**26,6**	**201,6**	**1,8**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**90%**	**121%**	**64%**	**86%**	**140%**	**56%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Fideos (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	40,00	141,6	4,7	0,2	30,4	8,4	0,4	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Huevo cocido	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz con Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,5	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,6	0,4	0,0	2,3	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	65	39,00	58,9	0,4	0,1	14,2	0,0	0,0	0,0
	Arvejas Guisadas	139	Arveja verde, cruda	0,1	2,57	1,03	1,2	0,1	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Agua de Panela	721	Panela	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**369**	**11**	**5**	**69**	**120**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**172%**	**139%**	**64%**	**225%**	**84%**	**63%**	**149%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Piña)	348	Piña, maduro, pulpa	1	115	63,25	30,4	0,4	0,1	7,1	10,1	0,3	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**138**	**7**	**6**	**13**	**250**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**194%**	**253%**	**232%**	**132%**	**521%**	**83%**	**42%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**700**	**28**	**17**	**109**	**572**	**5**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS							**714**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN							**98%**	**103%**	**61%**	**106%**	**119%**	**44%**	**84%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

MINUTA APROBADA
G/Cadenzzi - ICBF

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena** X (étnia Yukpa) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom** **Sin pertenencia Étnica** ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ N° 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,5	13,9	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Perico	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Bollo de Maiz	43	Harina de maiz blanco, (	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**184,8**	**9,7**	**4,3**	**26,8**	**221,3**	**1,9**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**86%**	**121%**	**52%**	**87%**	**154%**	**58%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,90	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,1	2,52	2,52	8,2	0,5	0,0	1,4	2,0	0,1	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,4	32	32,00	67,5	5,7	4,7	0,5	121,6	1,3	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Zanahoria	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,3	31,3	31,30	26,9	0,6	0,0	6,0	21,9	0,2	0,0
		743	Sal	0,5	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,3	7	7,00	26,3	1,4	0,4	4,2	6,4	0,6	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**276**	**12**	**8**	**39**	**264**	**4**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**129%**	**150%**	**98%**	**125%**	**183%**	**108%**	**118%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,20	35,3	0,6	0,3	7,8	29,1	1,1	0,4
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**143**	**7**	**7**	**14**	**269**	**2**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**201%**	**262%**	**240%**	**139%**	**561%**	**159%**	**147%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**604**	**29**	**19**	**80**	**754**	**7**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIN@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**85%**	**108%**	**69%**	**78%**	**157%**	**66%**	**86%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

MINUTA APROBADA
CZ Cadazzi - ICBF

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	so Pasteurizado en Rebar	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Pan Tajado	85	Pan molde	0,9	26,6	26,60	71,8	2,4	0,3	14,9	37,8	1,5	24,7
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							168,4	8,9	4,6	23,0	246,3	2,3	25,8
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							79%	110%	55%	75%	171%	71%	2867%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,00	1,58	0,23	4,73	60,00	0,79	0,79
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,44	0,10	0,00	0,26	2,79	0,05	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	0,96	0,03	0,02	0,15	0,44	0,02	0,00
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,48	0,04	0,00	0,07	2,39	0,07	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,53	0,01	0,01	0,11	0,34	0,00	0,00
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,86	0,20	0,01	1,99	7,21	0,05	0,00
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,50	0,09	0,01	2,75	0,58	0,04	0,00
		948	Frijol rojo	0,2	4,76	4,76	15,99	0,97	0,10	2,79	4,76	0,34	0,00
		91	Pasta alimenticia	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Menudencia Guisada	580	Menudencias de pollo	0,7	52,3	52,30	78,97	10,72	3,66	0,84	12,03	0,89	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		150	Cebolla cabezona	0,04	5,13	4,87	1,61	0,07	0,00	0,32	3,12	0,03	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		215	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		175	Habichuela, cruda	0,04	3,44	3,10	0,96	0,07	0,00	0,17	1,86	0,03	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Arroz de Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	43,97	0,84	0,05	10,05	1,64	0,10	0,23
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,62	0,35	0,01	2,28	0,63	0,03	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,50	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Yuca cocida	249	Yuca, cruda	0,4	24,8	19,84	30,36	0,18	0,02	7,36	1,39	0,14	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,4	9,8	9,80	34,99	0,86	0,27	7,26	0,69	0,21	0,00
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
APORTE DE INTERCAMBIOS							297	16	7	43	108	3	1
RECOMENDACIONES 30%							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							139%	203%	84%	138%	75%	88%	118%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Kumis	624	Kumis entero con dulce	0,5	75	75,00	66,8	2,2	1,9	10,2	84,8	0,1	0,2
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	105	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE DE INTERCAMBIOS							104	3	2	19	110	0	0
RECOMENDACIONES 10%							71,4	2,68	2,78	10,2	48,0	1,10	0,30
% ADECUACIÓN							145%	106%	70%	182%	230%	27%	124%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	569	28	13	84	465	6	27
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	714,4	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	80%	105%	48%	82%	97%	50%	908%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÈTNICO: **Indígena** X (étnia Yukpa) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom** **Sin pertenencia Étnica** ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado Rallad	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Guineo verde cocido	219	Plátano coll, crudo	0,5	44	26,40	33,3	0,4	0,0	7,8	1,1	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							129,8	6,9	4,3	15,9	209,6	1,0	1,1
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							61%	85%	52%	52%	146%	29%	122%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,2	5,04	5,04	16,4	1,1	0,1	2,9	4,1	0,3	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne Guisada	542	Carne de res, magra	0,7	42	25,20	62,7	4,3	5,0	0,0	1,5	0,7	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Macarrones	91	Pasta alimenticia	0,5	12,4	12,40	43,9	1,5	0,0	9,4	2,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Galletas de Soda	32	Galleta, de soda	0,5	12	12,00	49,4	1,2	0,8	9,3	4,6	0,8	0,1
	Agua de Panela	721	Panela	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							277	11	9	38	113	3	1
RECOMENDACIONES 30%							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							129%	138%	107%	124%	79%	94%	101%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Yogurth	649	Yogurt entero, con dulce	0,5	75	75,00	60,8	2,2	2,1	8,4	66,8	0,2	0,2
	Pan de Dulce	77	Pan de dulce	0,5	13,3	13,30	43,8	1,2	0,9	7,8	0,0	0,0	0,0
	Fruta en Cosecha (Banano)	269	Banano común, maduro	1	65	45,50	40,0	0,7	0,0	9,1	3,6	0,4	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							145	4	3	25	70	1	0
RECOMENDACIONES 10%							71,4	2,68	2,78	10,2	48,0	1,10	0,30
% ADECUACIÓN							202%	151%	108%	249%	147%	51%	105%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	552	22	16	80	393	5	2
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	714,4	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN	77%	82%	58%	78%	82%	42%	77%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

MINUTA APROBADA

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa)
Afro ____ **Raizal** ___
Rrom
Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 días

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo Perico	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,125	0,625	0,63	4,6	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arepa Asada	43	Harina de maíz blanco,	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,125	0,625	0,63	4,6	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**184,8**	**9,7**	**4,3**	**26,8**	**221,3**	**1,9**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**86%**	**121%**	**52%**	**87%**	**154%**	**58%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		933	Arveja seca	0,1	2,57	2,57	8,2	0,6	0,0	1,4	1,5	0,1	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,4	32	32,00	67,5	5,7	4,7	0,5	121,6	1,3	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz de Pimentón	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		128	Ají pimiento rojo	0,02	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cáscar	0,3	32,4	32,40	27,9	0,6	0,0	6,3	22,7	0,2	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	16	Avena nacional, crudo	0,3	7	7,00	26,0	0,7	0,4	4,8	3,9	0,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**275**	**12**	**8**	**39**	**260**	**3**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**129%**	**143%**	**97%**	**127%**	**181%**	**89%**	**116%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Queso Pasteurizado en	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,2	35,28	0,6174	0,2646	7,7616	29,106	1,1466	0,441
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**91**	**4**	**5**	**8**	**133**	**1**	**1**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**128%**	**168%**	**165%**	**81%**	**276%**	**108%**	**294%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**552**	**26**	**17**	**74**	**614**	**6**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**77%**	**96%**	**61%**	**72%**	**128%**	**55%**	**100%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

MINUTA APROBADA

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 días

MENÚ N° 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Tortilla	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Ñame cocido	188	Ñame, sin cáscara, crud	0,5	50,4	45,39	44,9	0,9	0,1	10,2	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**146,2**	**8,5**	**3,6**	**20,1**	**197,5**	**1,2**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**68%**	**106%**	**43%**	**65%**	**137%**	**38%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Fideos (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	0,2	40,00	141,6	4,7	0,2	30,4	8,4	0,4	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Huevo cocido	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz de Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,8	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,6	0,4	0,0	2,3	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	65	39,00	58,9	0,4	0,1	14,2	0,0	0,0	0,0
	Frijol Guisado	948	Frijol rojo	0,1	2,38	2,38	8,0	0,5	0,1	1,4	2,4	0,2	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,89	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,4	9,8	9,80	35,0	0,9	0,3	7,3	0,7	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**409**	**12**	**6**	**77**	**123**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**191%**	**155%**	**68%**	**251%**	**85%**	**73%**	**149%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	105	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**145**	**7**	**6**	**15**	**266**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**203%**	**263%**	**233%**	**145%**	**554%**	**75%**	**49%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**700**	**28**	**16**	**112**	**586**	**4**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**98%**	**105%**	**56%**	**109%**	**122%**	**41%**	**85%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indigena** X (étnia Yukpa) **Afro** ____ **Raizal** ___ **Rrom** **Sin pertenencia Étnica** ____

GRUPO DE EDAD: 12 a 23 meses y 30 dias

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Perico	675	Huevo de gallina	0,4	20,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Bollo de Maiz	43	Harina de maiz blanco, r	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**184,8**	**9,7**	**4,3**	**26,8**	**221,3**	**1,9**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**86%**	**121%**	**52%**	**87%**	**154%**	**58%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	3,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		126	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cl	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,1	2,52	2,52	8,2	0,5	0,0	1,4	2,0	0,1	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,4	32	32,00	67,5	5,7	4,7	0,5	121,6	1,3	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Zanahoria	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,3	31,3	31,30	26,9	0,6	0,0	6,0	21,9	0,2	0,0
		743	Sal	0,5	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,3	7	7,00	26,3	1,4	0,4	4,2	6,4	0,6	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**276**	**12**	**8**	**39**	**264**	**4**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**129%**	**150%**	**98%**	**125%**	**183%**	**108%**	**118%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,20	35,3	0,6	0,3	7,8	29,1	1,1	0,4
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**143**	**7**	**7**	**14**	**269**	**2**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**1,10**	**0,30**	
% ADECUACIÓN							**201%**	**262%**	**240%**	**139%**	**561%**	**159%**	**147%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**604**	**29**	**19**	**80**	**754**	**7**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS							**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN							**85%**	**108%**	**69%**	**78%**	**157%**	**66%**	**86%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwo, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**) **Afro ____ Raizal ___ Rrom ___** Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	eso Pasteurizado en cuadr	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20,00	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Guineo verde cocido	219	Plátano colí, crudo	1	88	52,80	66,5	0,9	0,1	15,6	2,1	0,2	0,0
		301	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							209,4	8,5	6,7	28,9	241,7	1,1	1,2
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							353,6	13,5	13,97	45,0	246,0	3,78	1,02
% ADECUACIÓN							59%	63%	48%	64%	98%	28%	120%
ALMUERZO	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,00	1,58	0,23	4,73	60,00	0,79	0,79
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,44	0,10	0,00	0,26	2,79	0,05	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	0,96	0,03	0,02	0,15	0,44	0,02	0,00
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,48	0,04	0,00	0,07	2,39	0,07	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,53	0,01	0,01	0,11	0,34	0,00	0,00
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,86	0,20	0,01	1,99	7,21	0,05	0,00
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,50	0,09	0,01	2,75	0,58	0,04	0,00
		139	Arveja verde, cruda	1,9	48,8	19,52	23,42	1,60	0,06	4,12	7,03	0,47	0,00
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,95	0,73	0,02	4,71	1,30	0,06	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Pechuga Guisada	529	Carne de pollo, pechuga	1	60	45,00	63,45	12,92	1,35	0,00	5,85	0,41	0,45
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,68	0,03	0,00	0,13	1,31	0,01	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,73	0,04	0,00	0,13	18,39	0,06	0,00
		215	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		377	Aceite, refinado, de giras	0,2	1	1,00	9,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Arroz con Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	43,97	0,84	0,05	10,05	1,64	0,10	0,23
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,62	0,35	0,01	2,28	0,63	0,03	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Tajadas Amarillas	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	65	39,00	58,89	0,43	0,08	14,16	0,00	0,00	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	0,9	4,5	4,50	40,50	0,00	4,50	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Agua de Panela	721	Panela	0,25	14,5	14,50	53,80	0,09	0,01	13,33	27,70	0,71	0,20
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,03	0,01	0,01	0,23	0,00	0,00	0,00
APORTE DE INTERCAMBIOS							403	19	9	61	146	3	2
RECOMENDACIONES 30%							353,4	13,5	14,01	45	246	3,78	1,0
% ADECUACIÓN							114%	143%	67%	135%	59%	79%	168%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Kumis	624	Kumis entero con dulce	0,7	105	105,00	93,5	3,0	2,6	14,3	118,7	0,1	0,3
	Galleta de Sal	32	Galleta, de soda	0,5	12	12,00	49,4	1,2	0,8	9,3	4,6	0,8	0,1
	Mani sin Sal	961	Maní	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Banano)	269	Banano común, maduro	1	65	45,50	40,0	0,7	0,0	9,1	3,6	0,4	0,1
APORTE DE INTERCAMBIOS							214	6	6	33	130	1	0
RECOMENDACIONES 10%							118	4,5	4,7	15,0	82,0	1,26	0,34
% ADECUACIÓN							182%	139%	130%	223%	158%	116%	144%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	827	34	22	123	518	6	3
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES	1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN	70%	76%	47%	82%	63%	44%	101%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom ___** Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	so Pasteurizado en Rebar	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20,00	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Yuca Cocida	249	Yuca, cruda	1	62	49,60	75,9	0,4	0,0	18,4	3,5	0,3	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**218,7**	**8,0**	**6,7**	**31,7**	**243,1**	**1,2**	**1,2**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**353,6**	**13,5**	**13,97**	**45,0**	**246,0**	**3,78**	**1,02**
% ADECUACIÓN							**62%**	**60%**	**48%**	**70%**	**99%**	**33%**	**120%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,39	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		948	Frijol rojo	1,9	45,2	45,20	151,9	9,2	1,0	26,5	45,2	3,2	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Pechuga en Cuadritos	529	Carne de pollo, pechuga	1	60	45,00	63,5	12,9	1,4	0,0	5,9	0,4	0,5
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,39	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Macarrones	91	Pasta alimenticia	0,5	12,4	12,40	43,9	1,5	0,0	9,4	2,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	1	5	5,00	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Galletas de Soda	32	Galleta, de soda	0,3	7	7,00	28,8	0,7	0,5	5,4	2,7	0,5	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,5	11,7	11,70	43,9	2,3	0,7	7,0	10,6	1,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**501**	**30**	**11**	**70**	**167**	**6**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**353,4**	**13,5**	**14,01**	**45**	**246**	**3,78**	**1,0**
% ADECUACIÓN							**142%**	**219%**	**82%**	**155%**	**68%**	**170%**	**130%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Yogurt	649	Yogurt entero, con dulce	0,7	105	105,00	85,1	3,0	2,9	11,8	93,5	0,2	0,3
	Ponqué	112	Torta, con harina de trig	0,5	15	15,00	47,3	1,5	0,5	9,3	0,0	0,0	0,0
	Maní sin Sal	961	Maní	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	100	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**200**	**7**	**6**	**30**	**122**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**118**	**4,5**	**4,7**	**15,0**	**82,0**	**1,26**	**0,34**
% ADECUACIÓN							**170%**	**145%**	**129%**	**201%**	**149%**	**47%**	**136%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**920**	**44**	**24**	**132**	**533**	**8**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES	**1178**	**45,0**	**46,7**	**150,0**	**820,0**	**12,6**	**3,4**
% ADECUACIÓN	**78%**	**98%**	**52%**	**88%**	**65%**	**66%**	**89%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena** X (étnia Yukpa) **Afro** ___ **Raizal** ___ **Rrom** ___ **Sin pertenencia Étnica** ___

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	ueso Pasteurizado Rallad	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20,00	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Papa Cocida	191	Papa común, con cáscar	1	104	104,00	89,4	2,0	0,1	20,1	72,8	0,5	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							232,3	9,6	6,7	33,4	312,4	1,4	1,2
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							353,6	13,5	13,97	45,0	246,0	3,78	1,02
% ADECUACIÓN							66%	71%	48%	74%	127%	38%	120%
ALMUERZO	Sopa de Lentejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Aji pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,39	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano harton, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		958	Lenteja	1,9	47,8	47,80	155,4	11,2	0,3	27,0	33,5	4,5	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne Guisada	542	Carne de res, magra	1	60	60,00	149,4	10,3	12,0	0,0	3,6	1,8	0,0
		128	Aji pimiento rojo	0,02	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,39	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,2	1	1,00	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Pimenton	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		128	Aji pimiento rojo	0,02	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papas Fritas	191	Papa común, con cáscar	0,5	52	52,00	44,7	1,0	0,1	10,0	36,4	0,3	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,9	4,5	4,50	40,5	0,0	4,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,5	12,3	12,30	43,9	1,1	0,3	9,1	0,9	0,3	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							606	28	21	78	176	8	1
RECOMENDACIONES 30%							353,4	13,5	14,01	45	246	3,78	1,0
% ADECUACIÓN							172%	204%	147%	173%	72%	212%	104%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Queso Pasteurizado en	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Pan Tajado	85	Pan molde	0,5	14,8	14,8	40,0	1,4	0,1	8,3	21,0	0,6	13,7
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,2	35,26	0,0174	0,2646	7,7616	20,106	1,1466	0,441
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							146	6	6	17	126	2	14
RECOMENDACIONES 10%							118	4,5	4,7	15,0	82,0	1,26	0,34
% ADECUACIÓN							124%	135%	128%	114%	153%	171%	4264%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	984	43	33	128	614	12	17
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES	1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN	84%	96%	71%	86%	75%	92%	494%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Lali Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ____ Raizal ___ Rrom ___** Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8			#¡DIV/0!
		631	Leche de vaca, entera, e	1	27	27,00	70,2	7,1	0,2	10,1	253,8	0,2	0,0			#¡DIV/0!
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0			#¡DIV/0!
	Huevo Revuelto	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7			#¡DIV/0!
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0			#¡DIV/0!
	Arepa Asada	43	Harina de maiz blanco,	1	25	25,00	91,3	2,3	0,9	18,5	4,5	0,7	0,0			
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0			
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0			
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**301,9**	**17,2**	**8,7**	**38,7**	**344,8**	**2,5**	**1,5**	COSTO ALIMENTOS DE LA RACIÓN $		#¡DIV/0!
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**353,6**	**13,5**	**13,97**	**45,0**	**246,0**	**3,78**	**1,02**			
% ADECUACIÓN							**85%**	**128%**	**63%**	**86%**	**140%**	**67%**	**146%**			
ALMUERZO	Sopa de Fideos (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8			#¡DIV/0!
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0			#¡DIV/0!
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0			#¡DIV/0!
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		91	Pasta alimenticia	0,25	8,2	40,00	141,6	4,7	0,2	30,4	8,4	0,4	0,0			#¡DIV/0!
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0			#¡DIV/0!
	Huevo cocido	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7			#¡DIV/0!
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0			#¡DIV/0!
	Arroz con Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2			#¡DIV/0!
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,6	0,4	0,0	2,3	0,6	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		377	Aceite, refinado, de girat	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0			#¡DIV/0!
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0			#¡DIV/0!
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	65	39,00	58,9	0,4	0,1	14,2	0,0	0,0	0,0			#¡DIV/0!
	Lentejas Guisadas	958	Lenteja	0,4	10	10,00	32,5	2,4	0,1	5,7	7,0	1,0	0,0			#¡DIV/0!
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0			
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0			
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0			
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0			
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0			
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0			
		377	Aceite, refinado, de girat	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0			
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0			
	Agua de Panela	721	Panela	0,25	14,5	14,50	53,8	0,1	0,0	13,3	27,7	0,7	0,2			
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0			
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**517**	**17**	**11**	**88**	**171**	**4**	**2**	COSTO ALIMENTOS DE LA RACIÓN $		#¡DIV/0!
RECOMENDACIONES 30%							**353,4**	**13,5**	**14,01**	**45**	**246**	**3,78**	**1,0**			
% ADECUACIÓN							**146%**	**128%**	**76%**	**196%**	**69%**	**111%**	**192%**			
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0			#¡DIV/0!
	Ponqué	112	Torta, con harina de trigo	0,5	15	15,00	47,3	1,5	0,5	9,3	0,0	0,0	0,0			#¡DIV/0!
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0			#¡DIV/0!
	Fruta en Cosecha (Piña)	348	Piña, maduro, pulpa	1	115	63,25	30,4	0,4	0,1	7,1	10,1	0,3	0,1			#¡DIV/0!
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**217**	**10**	**9**	**23**	**253**	**1**	**0**	COSTO ALIMENTOS DE LA RACIÓN $		#¡DIV/0!
RECOMENDACIONES 10%							**118**	**4,5**	**4,7**	**15,0**	**82,0**	**1,26**	**0,34**			
% ADECUACIÓN							**184%**	**214%**	**203%**	**157%**	**309%**	**86%**	**37%**			

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**1036**	**44**	**29**	**150**	**769**	**8**	**4**	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $		#¡DIV/0!
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							**1178**	**45,0**	**46,7**	**150,0**	**820,0**	**12,6**	**3,4**			
% ADECUACIÓN							**88%**	**98%**	**62%**	**100%**	**94%**	**62%**	**105%**			

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Loli Mon Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**) **GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses**

Afro ___ Raizal ___

Rrom ___ **Sin pertenencia Étnica ___**

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	1	27	27,00	70,2	7,1	0,2	10,1	253,8	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Perico	675	Huevo de gallina	1	55,9	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,0	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Bollo de Maiz	43	Harina de maiz blanco,	1	25	25,00	91,3	2,3	0,9	18,5	4,5	0,7	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							303,3	17,3	8,7	39,0	364,5	2,6	1,5
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							353,6	13,5	13,97	45,0	246,0	3,78	1,02
% ADECUACIÓN							86%	128%	63%	87%	148%	69%	146%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,30	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Platano harton, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,9	22,6	22,60	73,5	4,9	0,3	12,8	18,3	1,3	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,5	40	40,00	84,4	7,1	5,9	0,6	152,0	1,6	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,50	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giral	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Zanahoria	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,30	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giral	1	5	5,00	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,52	52	52,00	44,7	1,0	0,1	10,0	36,4	0,3	0,0
		743	Sal	0,5	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,5	11,7	11,70	43,9	2,3	0,7	7,0	10,6	1,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							459	19	15	62	329	6	1
RECOMENDACIONES 30%							353,4	13,5	14,01	45	246	3,78	1,0
% ADECUACIÓN							130%	142%	106%	138%	134%	146%	104%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Pan de leche	85	Pan molde	0,5	14,8	14,80	40,0	1,4	0,1	8,3	21,0	0,8	13,7
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,20	35,3	0,6	0,3	7,8	29,1	1,1	0,4
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							214	10	9	23	293	3	14
RECOMENDACIONES 10%							118	4,5	4,7	15,0	82,0	1,26	0,34
% ADECUACIÓN							182%	217%	200%	155%	358%	216%	4174%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							977	46	33	124	987	11	17
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN							83%	103%	71%	83%	120%	86%	492%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Lali Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**) **Afro ____ Raizal ___** **Rrom ___** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD: **2 a 5 años y 11 meses**

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado en Rebanada	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Pan Tajado	85	Pan molde	0,9	26,6	26,60	71,8	2,4	0,3	14,9	37,8	1,5	24,7
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**168,4**	**8,9**	**4,6**	**23,0**	**246,3**	**2,3**	**25,8**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**79%**	**110%**	**55%**	**75%**	**171%**	**71%**	**2867%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,00	1,58	0,23	4,73	60,00	0,79	0,79
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,44	0,10	0,00	0,26	2,79	0,05	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		129	Ajo	0,02	0,2	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,6	1,52	0,96	0,03	0,02	0,15	0,44	0,02	0,00
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,48	0,04	0,00	0,07	2,39	0,07	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,53	0,01	0,01	0,11	0,34	0,00	0,00
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,86	0,20	0,01	1,99	7,21	0,05	0,00
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,50	0,09	0,01	2,75	0,58	0,04	0,00
		948	Frijol rojo	0,2	4,76	4,76	15,99	0,97	0,10	2,79	4,76	0,34	0,00
		91	Pasta alimenticia	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Pechuga Guisada	529	Carne de pollo, pechuga	0,7	42	25,20	35,53	7,23	0,76	0,00	3,28	0,23	0,25
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		150	Cebolla cabezona	0,04	5,13	4,87	1,61	0,07	0,00	0,32	3,12	0,03	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		215	Pimentón rojo	0,04	1,08	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		175	Habichuela, cruda	0,04	3,44	3,10	0,96	0,07	0,00	0,17	1,86	0,03	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Arroz de Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	43,97	0,84	0,05	10,05	1,64	0,10	0,23
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,62	0,35	0,01	2,28	0,63	0,03	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,50	0,00	2,50	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Yuca cocida	249	Yuca, cruda	0,4	24,8	19,84	30,36	0,18	0,02	7,36	1,39	0,14	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,4	9,8	9,80	34,99	0,86	0,27	7,26	0,69	0,21	0,00
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
APORTE DE INTERCAMBIOS							**254**	**13**	**4**	**42**	**100**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**119%**	**159%**	**49%**	**135%**	**69%**	**68%**	**146%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Yogurth	649	Yogurt entero, con dulce	0,5	75	75,00	60,8	2,2	2,1	8,4	66,8	0,2	0,2
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	105	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE DE INTERCAMBIOS							**98**	**3**	**2**	**17**	**92**	**0**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**137%**	**106%**	**78%**	**165%**	**193%**	**34%**	**124%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**520**	**25**	**11**	**82**	**438**	**5**	**27**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**73%**	**92%**	**39%**	**79%**	**91%**	**45%**	**916%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**) **GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses**

Afro ____ Raizal ___

Rrom ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado Rallado	644	Queso tipo mozzarella	0,7	14	14,00	39,3	2,7	3,0	0,3	72,4	0,0	0,3
	Guineo verde cocido	219	Plátano colí, crudo	0,5	44	26,40	33,3	0,4	0,0	7,8	1,1	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**129,8**	**6,9**	**4,3**	**15,9**	**209,6**	**1,0**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**61%**	**85%**	**52%**	**52%**	**146%**	**29%**	**122%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,60	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,2	5,04	5,04	16,4	1,1	0,1	2,9	4,1	0,3	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne Guisada	542	Carne de res, magra	0,7	42	25,20	62,7	4,3	5,0	0,0	1,5	0,7	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,60	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,02	4,28	1,71	0,5	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz Blanco	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		153	Cebolla junca, tallos	0,02	4,28	1,71	0,5	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	60	36,00	54,4	0,4	0,1	13,1	0,0	0,0	0,0
	Agua de Panela	721	Panela	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**282**	**10**	**8**	**43**	**108**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**132%**	**121%**	**98%**	**139%**	**75%**	**70%**	**118%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Kumis	624	Kumis entero con dulce	0,5	75	75,00	66,8	2,2	1,9	10,2	84,8	0,1	0,2
	Pan de Leche	85	Pan molde	0,5	14,8	14,80	40,0	1,4	0,1	8,3	0,0	0,0	0,0
	Fruta en Cosecha (Banano)	269	Banano común, maduro	1	65	45,50	40,0	0,7	0,0	9,1	3,6	0,4	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**147**	**4**	**2**	**28**	**88**	**0**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**206%**	**157%**	**74%**	**271%**	**184%**	**44%**	**105%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**559**	**21**	**15**	**86**	**406**	**4**	**2**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN	**78%**	**78%**	**52%**	**84%**	**84%**	**34%**	**82%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**) **Afro ___ Raizal ___ Rrom ___** **Sin pertenencia Étnica ___**

GRUPO DE EDAD: **2 a 5 años y 11 meses**

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo Perico	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,125	0,625	0,63	4,6	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arepa Asada	43	Harina de maiz blanco,	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,125	0,625	0,63	4,6	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**184,8**	**9,7**	**4,3**	**26,8**	**221,3**	**1,9**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**86%**	**121%**	**52%**	**87%**	**154%**	**58%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con casca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		933	Arveja seca	0,1	2,57	2,57	8,2	0,6	0,0	1,4	1,5	0,1	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,4	32	32,00	67,5	5,7	4,7	0,5	121,6	1,3	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz de Pimentón	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		128	Ají pimiento rojo	0,02	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa fritas	191	Papa común, con casca	0,3	32,4	32,40	27,9	0,6	0,0	6,3	22,7	0,2	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,3	1,5	1,50	13,5	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	16	Avena nacional, crudo	0,3	7	7,00	26,0	0,7	0,4	4,8	3,9	0,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**275**	**12**	**8**	**39**	**260**	**3**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**129%**	**143%**	**97%**	**127%**	**181%**	**89%**	**116%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,2	35,28	0,6174	0,2646	7,7616	29,106	1,1466	0,441
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**143**	**7**	**7**	**14**	**269**	**2**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**201%**	**262%**	**240%**	**139%**	**561%**	**159%**	**147%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**603**	**28**	**19**	**80**	**751**	**7**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS	**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACION	**84%**	**105%**	**69%**	**78%**	**156%**	**60%**	**85%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**)
Afro ____ **Raizal** ___
Rrom ___
Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD: **2 a 5 años y 11 meses**

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Tortilla	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Malanga cocida	821	Malanga, tubérculo	0,5	50,0	43,00	46,0	0,9	0,5	9,5	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**147,2**	**8,5**	**3,9**	**19,4**	**197,5**	**1,2**	**1,1**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**69%**	**106%**	**48%**	**63%**	**137%**	**38%**	**119%**
ALMUERZO	Sopa de Fideos (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,35	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	40,00	141,6	4,7	0,2	30,4	8,4	0,4	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Huevo cocido	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz de Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,5	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,6	0,4	0,0	2,3	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	65	39,00	58,9	0,4	0,1	14,2	0,0	0,0	0,0
	Arvejas Guisadas	933	Arveja seca	0,1	2,57	2,57	8,2	0,6	0,0	1,4	1,5	0,1	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,60	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,35	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,4	9,8	9,80	35,0	0,9	0,3	7,3	0,7	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**410**	**13**	**6**	**77**	**122**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**214,3**	**8,04**	**8,30**	**30,8**	**144,0**	**3,30**	**0,90**
% ADECUACIÓN							**191%**	**157%**	**67%**	**251%**	**85%**	**72%**	**149%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	100	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**145**	**7**	**6**	**15**	**266**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**71,4**	**2,68**	**2,78**	**10,2**	**48,0**	**1,10**	**0,30**
% ADECUACIÓN							**203%**	**263%**	**233%**	**145%**	**554%**	**75%**	**49%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**702**	**28**	**16**	**112**	**586**	**4**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS							**714,4**	**26,8**	**27,8**	**102,7**	**480,0**	**11,0**	**3,0**
% ADECUACIÓN							**98%**	**105%**	**58%**	**109%**	**122%**	**40%**	**85%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**) **GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses**

Afro ____ Raizal ___

Rrom ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Perico	675	Huevo de gallina	0,4	22,2	20,0	30,0	2,5	2,2	0,1	10,6	0,3	0,3
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Bollo de Maiz	43	Harina de maiz blanco,	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							184,8	9,7	4,3	26,8	221,3	1,9	1,1
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							86%	121%	52%	87%	154%	58%	119%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,54	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,07	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, c	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Platano harton, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,1	2,52	2,52	8,2	0,5	0,0	1,4	2,0	0,1	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,4	32	32,00	67,5	5,7	4,7	0,5	121,6	1,3	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Zanahoria	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cáscar	0,3	31,3	31,30	26,9	0,6	0,0	6,0	21,9	0,2	0,0
		743	Sal	0,5	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,3	7	7,00	26,3	1,4	0,4	4,2	6,4	0,6	0,0
		688	Azúcar, blanco	0	0	0,00	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							276	12	8	39	264	4	1
RECOMENDACIONES 30%							214,3	8,04	8,30	30,8	144,0	3,30	0,90
% ADECUACIÓN							129%	150%	98%	125%	183%	108%	118%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,20	35,3	0,6	0,3	7,8	29,1	1,1	0,4
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							143	7	7	14	269	2	0
RECOMENDACIONES 10%							71,4	2,68	2,78	10,2	48,0	1,10	0,30
% ADECUACION							201%	262%	240%	139%	561%	159%	147%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							604	29	19	80	754	7	3
RECOMENDACIONES PARA NIÑOS DE 12 MESES A 23 MESES 30 DIAS							714,4	26,8	27,8	102,7	480,0	11,0	3,0
% ADECUACIÓN							85%	108%	69%	78%	157%	66%	86%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**) **GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses**

Afro ____ Raizal ___

Rrom ___ **Sin pertenencia Étnica** ____

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	so Pasteurizado en Rebar	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20,00	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Guineo verde cocido	219	Plátano colí, crudo	1	88	52,80	66,5	0,9	0,1	15,6	2,1	0,2	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							209,4	8,5	6,7	28,9	241,7	1,1	1,2
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							353,6	13,5	13,97	45,0	246,0	3,78	1,02
% ADECUACIÓN							59%	63%	48%	64%	98%	28%	120%
ALMUERZO	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,00	1,58	0,23	4,73	60,00	0,79	0,79
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,44	0,10	0,00	0,26	2,79	0,05	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	0,96	0,03	0,02	0,15	0,44	0,02	0,00
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,48	0,04	0,00	0,07	2,39	0,07	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,53	0,01	0,01	0,11	0,34	0,00	0,00
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,86	0,20	0,01	1,99	7,21	0,05	0,00
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,50	0,09	0,01	2,75	0,58	0,04	0,00
		139	Arveja verde, cruda	1,9	48,8	19,52	23,42	1,60	0,06	4,12	7,03	0,47	0,00
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,95	0,73	0,02	4,71	1,30	0,06	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Pechuga Guisada	529	Carne de pollo, pechuga	1	60	45,00	63,45	12,92	1,35	0,00	5,85	0,41	0,45
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,68	0,03	0,00	0,13	1,31	0,01	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,73	0,04	0,00	0,13	18,39	0,06	0,00
		215	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		377	Aceite, refinado, de giras	0,2	1	1,00	9,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Arroz con Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	43,97	0,84	0,05	10,05	1,64	0,10	0,23
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,62	0,35	0,01	2,28	0,63	0,03	0,00
		377	Aceite, refinado, de giras	1,3	6,5	6,50	58,50	0,00	6,50	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,5	54,05	54,05	46,48	1,03	0,05	10,43	37,84	0,27	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Agua de Panela	721	Panela	0,25	14,5	14,50	53,80	0,09	0,01	13,33	27,70	0,71	0,20
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,03	0,01	0,01	0,23	0,00	0,00	0,00
APORTE DE INTERCAMBIOS							391	20	9	57	184	3	2
RECOMENDACIONES 30%							353,4	13,5	14,01	45	246	3,78	1,0
% ADECUACIÓN							111%	147%	67%	126%	75%	86%	168%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Kumis	624	Kumis entero con dulce	0,7	105	105,00	93,5	3,0	2,6	14,3	118,7	0,1	0,3
	Galleta Ducales	30	Galleta, cracker	0,5	12	12,00	55,3	0,6	1,7	9,4	12,8	0,3	0,1
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Banano)	269	Banano común, maduro,	1	65	45,50	40,0	0,7	0,0	9,1	3,6	0,4	0,1
APORTE DE INTERCAMBIOS							220	6	7	34	138	1	1
RECOMENDACIONES 10%							118	4,5	4,7	15,0	82,0	1,26	0,34
% ADECUACIÓN							187%	126%	149%	223%	169%	79%	155%
APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							820	34	23	119	564	5	3
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN							70%	76%	49%	80%	69%	42%	102%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ___ Raizal ___ Rrom ___** Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ N° 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	so Pasteurizado en Rebar	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20,00	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Papa Cocida	192	Papa común, sin cáscar	1	125	100,00	93,0	1,9	0,1	21,1	4,0	1,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**235,8**	**9,5**	**6,7**	**34,4**	**243,6**	**2,0**	**1,2**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**353,6**	**13,5**	**13,97**	**45,0**	**246,0**	**3,78**	**1,02**
% ADECUACIÓN							**67%**	**70%**	**48%**	**76%**	**99%**	**53%**	**120%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,1	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,5	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,3	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,6	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,0	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,3	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,0	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		948	Frijol rojo	1,9	45,2	45,20	151,9	9,2	1,0	26,5	45,2	3,2	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne en Goulash	542	Carne de res, magra	1	60	45,00	112,1	7,7	9,0	0,0	2,7	1,2	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,6	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,3	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,1	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,5	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,0	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,3	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de girat	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Spaguettis	91	Pasta alimenticia	0,5	12,4	12,40	43,9	1,5	0,0	9,4	2,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de girat	1	5	5,00	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Galletas de Soda	32	Galleta, de soda	0,3	7	7,00	28,8	0,7	0,5	5,4	2,7	0,5	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,5	11,7	11,70	43,9	2,3	0,7	7,0	10,6	1,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**550**	**24**	**19**	**70**	**164**	**7**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**353,4**	**13,5**	**14,01**	**45**	**246**	**3,78**	**1,0**
% ADECUACIÓN							**156%**	**181%**	**137%**	**155%**	**67%**	**191%**	**86%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Yogurt	649	Yogurt entero, con dulce	1	105	105,00	85,1	3,0	2,9	11,8	93,5	0,2	0,3
	Ponqué	112	Torta, con harina de trigo	0,5	15	15,00	47,3	1,5	0,5	9,3	0,0	0,0	0,0
	Maní sin Sal	961	Maní	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	105	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**200**	**7**	**6**	**30**	**122**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**118**	**4,5**	**4,7**	**15,0**	**82,0**	**1,26**	**0,34**
% ADECUACIÓN							**170%**	**145%**	**129%**	**201%**	**149%**	**47%**	**136%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**986**	**40**	**32**	**134**	**530**	**10**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							**1178**	**45,0**	**46,7**	**150,0**	**820,0**	**12,6**	**3,4**
% ADECUACIÓN							**84%**	**90%**	**68%**	**90%**	**65%**	**78%**	**75%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses**

Afro ____ Raizal ___

Rrom ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,5	40	40,00	84,4	7,1	5,9	0,6	152,0	1,6	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,02	1,08	1,03	0,3	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,02	4,28	1,71	0,5	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,02	2,52	2,02	0,4	0,0	0,0	0,1	9,2	0,0	0,0
	Yuca Cocida	191	Papa común, con cásca	1	104	104,00	89,4	2,0	0,1	20,1	72,8	0,5	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							275,7	14,3	8,4	35,8	422,2	3,1	0,8
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							353,6	13,5	13,97	45,0	246,0	3,78	1,02
% ADECUACIÓN							78%	106%	60%	80%	172%	82%	77%
ALMUERZO	Sopa de Lentejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,02	4,28	1,71	0,5	0,0	0,0	0,1	0,6	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		958	Lenteja	1,4	35,2	35,20	114,4	8,3	0,2	19,9	24,6	3,3	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne Guisada	542	Carne de res, magra	1	60	60,00	149,4	10,3	12,0	0,0	3,6	1,6	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,02	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,02	1,08	1,03	0,3	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,02	2,52	2,02	0,4	0,0	0,0	0,1	9,2	0,0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,2	1	1,00	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Ahuyama	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,02	1,36	0,88	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	1,3	6,5	6,50	58,5	0,0	6,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Malanga Cocida	821	Malanga, tubérculo	0,5	50,5	42,90	45,9	0,9	0,5	9,5	9,0	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cuchuco de Maíz	57	Maíz amarillo, trillado	0,5	12,3	12,30	43,9	1,1	0,3	9,1	0,9	0,3	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							565	24	21	70	130	7	1
RECOMENDACIONES 30%							353,4	13,5	14,01	45	246	3,78	1,0
% ADECUACIÓN							160%	181%	149%	155%	53%	176%	108%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Queso Pasteurizado en Rebanada	644	Queso tipo mozzarella	1,5	30	30	84,3	5,8	6,5	0,7	155,1	0,1	0,7
	Pan Tajado	85	Pan molde	0,5	14,8	14,8	40,0	1,4	0,1	8,3	21,0	0,8	13,7
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,2	35,28	0,6174	0,2646	7,7616	29,106	1,1466	0,441
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							191	9	9	17	208	2	15
RECOMENDACIONES 10%							118	4,5	4,7	15,0	82,0	1,26	0,34
% ADECUACIÓN							162%	204%	202%	117%	254%	173%	4368%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							1032	48	39	123	760	12	17
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN							88%	106%	83%	82%	93%	95%	492%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ___ Raizal ___ Rrom ___** **Sin pertenencia Étnica ___**

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, c	1	27	27,00	70,2	7,1	0,2	10,1	253,8	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Huevo Revuelto	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arepa Asada	43	Harina de maiz blanco, c	1	25	25,00	91,3	2,3	0,9	18,5	4,5	0,7	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**311,1**	**17,2**	**9,7**	**38,8**	**344,8**	**2,5**	**1,5**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**353,6**	**13,5**	**13,97**	**45,0**	**246,0**	**3,78**	**1,02**
% ADECUACION							**88%**	**128%**	**70%**	**86%**	**140%**	**67%**	**146%**
ALMUERZO	Sopa de Fideos (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,8	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,03	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,3	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. maxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, c	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	40,00	141,6	4,7	0,2	30,4	8,4	0,4	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Huevo cocido	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz con Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,6	0,4	0,0	2,3	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,4	2	2,00	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	65	30,00	58,9	0,4	0,1	14,2	0,0	0,0	0,0
	Arvejas Guisadas	139	Arveja verde, cruda	0,4	10,2	4,08	4,9	0,3	0,0	0,9	1,5	0,1	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Agua de Panela	721	Panela	0,25	14,5	14,50	53,8	0,1	0,0	13,3	27,7	0,7	0,2
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**489**	**15**	**11**	**83**	**165**	**3**	**2**
RECOMENDACIONES 30%							**353,4**	**13,5**	**14,01**	**45**	**246**	**3,78**	**1,0**
% ADECUACIÓN							**138%**	**114%**	**75%**	**185%**	**67%**	**89%**	**192%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Ponqué	112	Torta, con harina de trig	0,5	15	15,00	47,3	1,5	0,5	9,3	0,0	0,0	0,0
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Piña)	348	Piña, maduro, pulpa	1	115	63,25	30,4	0,4	0,1	7,1	10,1	0,3	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**217**	**10**	**9**	**23**	**253**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**118**	**4,5**	**4,7**	**15,0**	**82,0**	**1,26**	**0,34**
% ADECUACIÓN							**184%**	**214%**	**203%**	**157%**	**309%**	**86%**	**37%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	**1017**	**42**	**30**	**146**	**763**	**7**	**4**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES	**1178**	**45,0**	**46,7**	**150,0**	**820,0**	**12,6**	**3,4**
% ADECUACIÓN	**86%**	**94%**	**64%**	**97%**	**93%**	**55%**	**105%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710
NUTRICIONISTA
MINUTA APROBADA

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia **Yukpa**) **GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses**

Afro ____ Raizal ___

Rrom ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	1	27	27,00	70,2	7,1	0,2	10,1	253,8	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Perico	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,10	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Bollo de Maiz	43	Harina de maiz blanco,	1	25	25,00	91,3	2,3	0,9	18,5	4,5	0,7	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							303,3	17,3	8,7	39,0	364,5	2,6	1,5
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							353,6	13,5	13,97	45,0	246,0	3,78	1,02
% ADECUACIÓN							86%	128%	63%	87%	148%	69%	146%
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,30	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	0,9	22,6	22,60	73,5	4,9	0,3	12,8	18,3	1,3	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,5	40	40,00	84,4	7,1	5,9	0,6	152,0	1,6	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Zanahoria	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,30	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	1	5	5,00	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,52	52	52,00	44,7	1,0	0,1	10,0	36,4	0,3	0,0
		743	Sal	0,5	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,5	11,7	11,70	43,9	2,3	0,7	7,0	10,6	1,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							459	19	15	62	329	6	1
RECOMENDACIONES 30%							353,4	13,5	14,01	45	246	3,78	1,0
% ADECUACIÓN							130%	142%	106%	138%	134%	146%	104%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Galleta de Soda	32	Galleta, de soda	0,5	12	12,00	49,4	1,2	0,8	9,3	4,6	0,8	0,1
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,20	35,3	0,6	0,3	7,8	29,1	1,1	0,4
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							224	10	10	24	277	3	1
RECOMENDACIONES 10%							118	4,5	4,7	15,0	82,0	1,26	0,34
% ADECUACIÓN							190%	212%	215%	161%	338%	214%	154%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							986	46	34	125	970	11	3
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN							84%	102%	72%	83%	118%	86%	90%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.
MUESTRA APROBADA

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena** X (étnia Yukpa) **Afro** ___ **Raizal** ___ **Rrom** ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ N° 16

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado en Rebanada	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20,00	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Pan Tajado	85	Pan molde	1	29,6	29,60	79,9	2,7	0,3	16,6	42,0	1,6	27,5
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**222,8**	**10,3**	**6,9**	**29,9**	**281,6**	**2,5**	**28,7**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**353,6**	**13,5**	**13,97**	**45,0**	**246,0**	**3,78**	**1,02**
% ADECUACIÓN							**63%**	**76%**	**49%**	**67%**	**114%**	**67%**	**2816%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,00	1,58	0,23	4,73	60,00	0,79	0,79
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,10	4,64	1,44	0,10	0,00	0,26	2,79	0,05	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,55	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	0,96	0,03	0,02	0,15	0,44	0,02	0,00
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,48	0,04	0,00	0,07	2,39	0,07	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,06	1,33	0,53	0,01	0,01	0,11	0,34	0,00	0,00
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,86	0,20	0,01	1,99	7,21	0,05	0,00
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,50	0,09	0,01	2,75	0,58	0,04	0,00
		948	Fríjol rojo	1,9	45,2	45,20	151,87	9,22	0,99	26,49	45,20	3,21	0,00
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,95	0,73	0,02	4,71	1,30	0,06	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Menudencia Guisada	580	Menudencias de pollo	1	74,8	74,80	112,95	15,33	5,24	1,20	17,20	1,27	0,00
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,47	0,02	0,00	0,10	0,14	0,00	0,00
		150	Cebolla cabezona	0,04	5,13	4,87	1,61	0,07	0,00	0,32	3,12	0,03	0,00
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,55	3,42	0,96	0,04	0,00	0,19	1,20	0,02	0,00
		215	Pimentón rojo	0,04	1,69	1,44	0,46	0,03	0,00	0,08	3,40	0,06	0,00
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,68	0,03	0,00	0,38	1,22	0,02	0,02
		175	Habichuela, cruda	0,04	3,44	3,10	0,96	0,07	0,00	0,17	1,86	0,03	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Arroz de Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	43,97	0,84	0,05	10,05	1,64	0,10	0,23
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,62	0,35	0,01	2,28	0,63	0,03	0,00
		377	Aceite, refinado, de girar	1	5	5,00	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Yuca cocida	249	Yuca, cruda	0,5	31	24,80	37,94	0,22	0,02	9,20	1,74	0,17	0,00
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Cuchuco de Maíz	57	Maíz amarillo, trillado	0,4	9,8	9,80	34,99	0,86	0,27	7,26	0,69	0,21	0,00
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,25	0,00	0,00	5,06	0,00	0,01	0,00
APORTE DE INTERCAMBIOS							**540**	**30**	**12**	**78**	**156**	**6**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**353,4**	**13,5**	**14,01**	**45**	**246**	**3,78**	**1,0**
% ADECUACIÓN							**153%**	**222%**	**85%**	**174%**	**63%**	**166%**	**104%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Kumis	624	Kumis entero con dulce	0,7	105	105,00	93,5	3,0	2,6	14,3	118,7	0,1	0,3
	Maní sin Sal	961	Maní	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	105	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE DE INTERCAMBIOS							**161**	**5**	**5**	**23**	**147**	**0**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**118**	**4,5**	**4,7**	**15,0**	**82,0**	**1,26**	**0,34**
% ADECUACIÓN							**137%**	**113%**	**112%**	**156%**	**180%**	**39%**	**136%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**924**	**45**	**24**	**132**	**585**	**9**	**30**
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							**1178**	**45,0**	**46,7**	**150,0**	**820,0**	**12,6**	**3,4**
% ADECUACIÓN							**78%**	**101%**	**52%**	**88%**	**71%**	**74%**	**890%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA
NOTA APROBADA

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena** X (étnia Yukpa) **Afro** ___ **Raizal** ___ **Rrom** ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,3	8,1	8,10	21,1	2,1	0,0	3,0	76,1	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Queso Pasteurizado Rallad	644	Queso tipo mozzarella	1	20	20,00	56,2	3,9	4,3	0,5	103,4	0,0	0,4
	Guineo verde cocido	219	Plátano colí, crudo	1	88	52,80	66,5	0,9	0,1	15,6	2,1	0,2	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**209,4**	**8,5**	**6,7**	**28,9**	**241,7**	**1,1**	**1,2**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**353,6**	**13,5**	**13,97**	**45,0**	**246,0**	**3,78**	**1,02**
% ADECUACIÓN							**59%**	**63%**	**48%**	**64%**	**98%**	**28%**	**120%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,1	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,5	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,3	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	1,9	47,9	47,80	155,4	10,3	0,7	27,1	38,7	2,7	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Carne Guisada	542	Carne de res, magra	1	60	45,00	112,1	7,7	9,0	0,0	2,7	1,2	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,69	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,19	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,5	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Macarrones	91	Pasta alimenticia	0,5	12,4	12,40	43,9	1,5	0,0	9,4	2,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	1,5	7,5	7,50	67,5	0,0	7,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Galletas de Soda	32	Galleta, de soda	0,5	12	12,00	49,4	1,2	0,8	9,3	4,6	0,8	0,1
	Agua de Panela	721	Panela	0,25	14,5	14,50	53,8	0,1	0,0	13,3	27,7	0,7	0,2
		320	Limón, pulpa	0,01	5	2,50	1,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**564**	**24**	**18**	**76**	**177**	**7**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**353,4**	**13,5**	**14,01**	**45**	**246**	**3,78**	**1,0**
% ADECUACIÓN							**160%**	**176%**	**132%**	**169%**	**72%**	**180%**	**109%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Yogurth	649	Yogurt entero, con dulce	0,7	105	105,00	85,1	3,0	2,9	11,8	93,5	0,2	0,3
	Pan de Dulce	77	Pan de dulce	0,5	13,3	13,30	43,8	1,2	0,9	7,8	0,0	0,0	0,0
	Maní sin Sal	961	Maní	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Banano)	269	Banano común, maduro,	1	65	45,50	40,0	0,7	0,0	9,1	3,6	0,4	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**200**	**6**	**6**	**29**	**100**	**1**	**0**
RECOMENDACIONES 10%							**118**	**4,5**	**4,7**	**15,0**	**82,0**	**1,26**	**0,34**
% ADECUACIÓN							**170%**	**139%**	**137%**	**196%**	**122%**	**62%**	**119%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							**974**	**39**	**31**	**134**	**518**	**9**	**3**
RECOMENDACIONES PARA NIN@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							**1178**	**45,0**	**46,7**	**150,0**	**820,0**	**12,6**	**3,4**
% ADECUACIÓN							**83%**	**86%**	**67%**	**89%**	**63%**	**69%**	**81%**

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Lali Alor Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.
NUTRICIONISTA - MP. 01710
MINUTA APROBADA

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa)
Afro ____ **Raizal** ___
Rrom ___
Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	0,5	13,5	13,50	35,1	3,5	0,1	5,1	126,9	0,1	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Huevo Perico	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arepa Asada	43	Harina de maíz blanco,	0,9	22,5	22,50	82,1	2,0	0,8	16,6	4,1	0,6	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,25	1,25	1,25	9,2	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							259,1	13,5	8,6	32,1	237,2	2,4	1,5
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							353,6	13,5	13,97	45,0	246,0	3,78	1,02
% ADECUACIÓN							73%	100%	61%	71%	96%	64%	146%
ALMUERZO	Sopa de Arvejas (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,56	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,33	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, c	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cáscar	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		933	Arveja seca	1,4	35,9	35,90	114,5	8,6	0,3	19,4	21,5	1,7	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,5	40	40,00	84,4	7,1	5,9	0,6	152,0	1,6	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	0,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,1	0,5	0,50	4,5	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz de Pimentón	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		128	Ají pimiento rojo	0,02	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	1,4	7	7,00	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cáscar	0,3	32,4	32,40	27,9	0,6	0,0	6,3	22,7	0,2	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	16	Avena nacional, crudo	0,3	7	7,00	26,0	0,7	0,4	4,8	3,9	0,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							464	21	15	62	311	5	1
RECOMENDACIONES 30%							353,4	13,5	14,01	45	246	3,78	1,0
% ADECUACIÓN							131%	155%	104%	139%	126%	127%	102%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Queso Pasteurizado en	644	Queso tipo mozzarella	1,5	30	30	84,3	5,8	6,5	0,7	155,1	0,1	0,7
	Ponqué	112	Torta, con harina de trig	0,5	15	15	47,3	1,5	0,5	9,3	9,7	0,1	0,0
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,2	35,28	0,6174	0,2646	7,7616	29,106	1,1466	0,441
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							198	9	10	18	197	1	1
RECOMENDACIONES 10%							118	4,5	4,7	15,0	82,0	1,26	0,34
% ADECUACIÓN							168%	206%	209%	123%	240%	117%	324%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	921	44	33	113	745	9	4
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES	1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN	78%	97%	70%	75%	91%	69%	107%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Loli Mar Acosta Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 01710
MINUTA APROBADA

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena** X (étnia Yukpa) **Afro** ___ **Raizal** ___ **Rrom** ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	1	27	27,00	70,2	7,1	0,2	10,1	253,8	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Tortilla	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Ñame cocido	188	Name, sin cáscara, cruc	0,7	74,7	63,50	62,9	1,3	0,1	14,3	4,4	1,2	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							273,6	16,2	7,9	34,6	344,8	3,1	1,5
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							353,6	13,5	13,97	45,0	246,0	3,78	1,02
% ADECUACIÓN							77%	120%	57%	77%	140%	81%	146%
ALMUERZO	Sopa de Fideos (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,1	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,5	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,3	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,8	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,0	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,3	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,0	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Plátano hartón, verde, cs	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	0,2	40,00	141,6	4,7	0,2	30,4	8,4	0,4	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Huevo cocido	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7
		743	Sal	0	0,5	0,50	0	0	0	0	0	0	0
	Arroz de Fideos	11	Arroz blanco, crudo	0,8	20,1	20,10	70,1	1,3	0,1	16,0	2,6	0,2	0,4
		91	Pasta alimenticia	0,1	3	3,00	10,6	0,4	0,0	2,3	0,6	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	1	5	5,00	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Platano Amarillo Cocido	225	Plátano hartón, maduro,	0,5	65	39,00	58,9	0,4	0,1	14,2	0,0	0,0	0,0
	Frijol Guisado	948	Frijol rojo	0,9	21,4	21,40	71,9	4,4	0,5	12,5	21,4	1,5	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	1,0	1,52	1,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,3	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,1	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,5	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,0	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,3	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Cuchuco de Maiz	57	Maiz amarillo, trillado	0,4	9,8	9,80	35,0	0,9	0,3	7,3	0,7	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							610	21	14	100	159	4	2
RECOMENDACIONES 30%							353,4	13,5	14,01	45	246	3,78	1,0
% ADECUACIÓN							173%	153%	102%	222%	65%	115%	186%
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Mandarina)	327	Mandarina, zumo	1	105	73,50	36,8	0,7	0,1	8,4	25,7	0,2	0,1
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							176	8	9	15	269	1	0
RECOMENDACIONES 10%							118	4,5	4,7	15,0	82,0	1,26	0,34
% ADECUACIÓN							149%	187%	193%	103%	328%	78%	43%

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES							1059	45	31	150	773	8	4
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES							1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN							90%	101%	67%	100%	94%	67%	104%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

Programa o Proyecto: Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural

Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO: **Indígena X** (étnia Yukpa) **Afro ___ Raizal ___ Rrom ___** Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD: 2 a 5 años y 11 meses

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO	INGREDIENTES	# INTERCAMBIOS	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES						
							Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
DESAYUNO	Colada de Bienestarina	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		631	Leche de vaca, entera, e	1	27	27,00	70,2	7,1	0,2	10,1	253,8	0,2	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
	Huevo en Perico	675	Huevo de gallina	1	55,5	49,95	74,9	6,3	5,4	0,3	26,5	0,8	0,7
		150	Cebolla cabezona	0,04	2,16	2,05	0,7	0,0	0,0	0,1	1,3	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,04	5,04	4,03	0,7	0,0	0,0	0,1	18,4	0,1	0,0
		391	Margarina, de aceite veg	0,5	2,5	2,50	18,3	0,0	2,0	0,0	0,1	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Bollo de Maiz	43	Harina de maiz blanco,	1	25	25,00	91,3	2,3	0,9	18,5	4,5	0,7	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES DESAYUNO							**303,3**	**17,3**	**8,7**	**39,0**	**364,5**	**2,6**	**1,5**
RECOMENDACIONES DESAYUNO 20% + 10% DEL REFRIGERIO DE LA MAÑANA							**353,6**	**13,5**	**13,97**	**45,0**	**246,0**	**3,78**	**1,02**
% ADECUACIÓN							**86%**	**128%**	**63%**	**87%**	**148%**	**69%**	**146%**
ALMUERZO	Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	863	Bienestarina Más ®	0,3	7,5	7,50	27,0	1,6	0,2	4,7	60,0	0,8	0,8
		175	Habichuela, cruda	0,06	5,16	4,64	1,4	0,1	0,0	0,3	2,8	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,04	8,50	3,42	1,0	0,0	0,0	0,2	1,2	0,0	0,0
		129	Ajo	0,02	0,37	0,35	0,5	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		128	Ají pimiento rojo	0,04	0,84	0,76	0,5	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
		159	Cilantro, hojas	0,02	1,02	0,92	0,5	0,0	0,0	0,1	2,4	0,1	0,0
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,39	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		124	Ahuyama C. máxima, s	0,03	2,04	1,33	0,5	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,0
		191	Papa común, con cásca	0,095	10,3	10,30	8,9	0,2	0,0	2,0	7,2	0,1	0,0
		228	Platano hartón, verde, cr	0,125	11,2	7,28	11,5	0,1	0,0	2,8	0,6	0,0	0,0
		938	Frijol cabecita negra	1,3	32,7	32,70	106,3	7,1	0,5	18,5	26,5	1,9	0,0
		91	Pasta alimenticia	0,25	6,2	6,20	21,9	0,7	0,0	4,7	1,3	0,1	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Sardina Guisada	439	Sardinas enlatadas, con	0,6	48	48,00	101,3	8,5	7,1	0,8	182,4	2,0	0,0
		150	Cebolla cabezona	0,06	3,24	3,08	1,0	0,0	0,0	0,2	2,0	0,0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	0,06	12,8	5,12	1,4	0,1	0,0	0,3	1,8	0,0	0,0
		244	Tomate, pulpa	0,06	7,56	6,05	1,1	0,1	0,0	0,2	27,6	0,1	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	0,5	2,5	2,50	22,5	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Arroz con Zanahoria	11	Arroz blanco, crudo	0,5	12,6	12,60	44,0	0,8	0,1	10,1	1,6	0,1	0,2
		251	Zanahoria, cruda	0,07	5,39	4,53	1,7	0,0	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0
		377	Aceite, refinado, de giras	1	5	5,00	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		743	Sal	0	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Papa Cocida	191	Papa común, con cásca	0,5	54	54,00	46,4	1,0	0,1	10,4	37,8	0,3	0,0
		743	Sal	0,5	0,5	0,50	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Avena Molida	17	Avena nacional, crudo, r	0,5	11,7	11,70	43,0	2,3	0,7	7,0	10,6	1,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	0,25	5,1	5,10	20,2	0,0	0,0	5,1	0,0	0,0	0,0
APORTE NUTRIENTES ALMUERZO							**510**	**23**	**16**	**68**	**369**	**6**	**1**
RECOMENDACIONES 30%							**353,4**	**13,5**	**14,01**	**45**	**246**	**3,78**	**1,0**
% ADECUACIÓN							**144%**	**169%**	**116%**	**152%**	**150%**	**171%**	**104%**
REFRIGERIO DE LA TARDE	Leche Saborizada	632	Leche de vaca, entera, p	1	200	200,00	108,0	6,4	6,4	6,4	240,0	0,6	0,0
	Galletas Ducales	30	Galleta, cracker	0,5	12	12,00	55,3	0,6	1,7	9,4	12,8	0,3	0,1
	Mani sin Sal	961	Mani	0,5	5	5,00	31,3	1,4	2,6	0,7	3,1	0,2	0,0
	Fruta en Cosecha (Naranja)	340	Naranja, zumo	1	147	88,20	35,3	0,6	0,3	7,8	29,1	1,1	0,4
APORTE NUTRIENTES REFRIGERIO DE LA TARDE							**230**	**9**	**11**	**24**	**285**	**2**	**1**
RECOMENDACIONES 10%							**118**	**4,5**	**4,7**	**15,0**	**82,0**	**1,26**	**0,34**
% ADECUACIÓN							**195%**	**199%**	**234%**	**162%**	**348%**	**176%**	**165%**

APORTE TOTAL DIARIO NUTRIENTES	1043	49	36	132	1018	11	3
RECOMENDACIONES PARA NIÑ@S DE 2 A 5 AÑOS 11 MESES	1178	45,0	46,7	150,0	820,0	12,6	3,4
% ADECUACIÓN	89%	109%	77%	88%	124%	90%	91%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Loli Mar Acosto Zabaleta
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

GUÍA DE PREPARACIONES

RESGUARDO INDIGENA YUKPA MENKWE, MISHAYA Y LA PISTA

2024

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 2

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES 27	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS 93	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	8,1	8,1	218,7	753,3	1,08	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	14,0	20,0	378,0	1860,0	4,48	Lavar con agua el queso y rebanar acorde a la porción estipulada.
Yuca Cocida	Yuca, cruda	LIBRAS	25,0	62,0	675,0	5766,0	12,88	Pelar y lavar muy bien la yuca, porcionarla, adicionarlas en una olla con agua y sal, cocinar hasta que estén blandas.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla de presion adicionar el frijol rojo hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cásca	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	2,69	
	Fríjol rojo	LIBRAS	4,8	45,2	128,5	4203,6	8,66	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Pechuga en Cuadritos	Carne de pollo, pechuga sin piel,	LIBRAS	42,0	60,0	1134,0	5580,0	13,43	Lavar la pechuga previamente, porcionarla en cuaditos, adobar unos minutos antes con cebolin ajo y sal, luego picar las verduras, agregar todos los ingredientes en una olla con agua y dejar cocinar hasta que se incorporen todos los ingredientes y que este totalmente cocida.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	59,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Macarrones	Pasta alimenticia	LIBRAS	12,4	12,4	334,8	1153,2	2,93	Cocinar los Macarrones de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta y adicionar aceite.
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,0	5,0	54,0	465,0	0,58	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Galletas de Soda	Galleta, de soda	PAQ 106 GR	7,0	7,0	189,0	651,0	7,92	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Avena Molida	Avena nacional, crudo, molida	BOLSA 200 GR	9,3	11,7	251,1	1088,1	6,70	Vierta la avena en el agua y disolver hasta eliminar grumos, llevelo a cocción por 10 minutos, dejar enfriar, adicionar azúcar y servir de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Yogurt	Yogurt entero, con dulce	2100 cc	75,0	105,0	2025,0	9765,0	5,61	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Ponqué	Torta, con harina de trigo	230 GR	12,0	15,0	324,0	1395,0	7,47	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	0,93	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Mandarina, zumo	UNIDAD 180 GR	105,0	105,0	2835,0	9765,0	70,00	Lavar y desinfestar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Leli Mar Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 017710
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MINUTA APROBADA
CZ Cesar - ICBF

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena __X__ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 3

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	8,1	8,1	218,7	753,3	1,08	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado Rallado	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	14,0	20,0	378,0	1860,0	4,48	Rallar el queso y servir acorde a la porción estipulada
Papa Cocida	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	41,6	104,0	1123,2	9672,0	21,59	Lave y desinfecte la papa. En una olla ponga agua, agregue la papa y sal y dejelas en coccion hasta que esten blandas.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Lentejas (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar las lentejas hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocina hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Lenteja	LIBRAS	5,0	47,8	136,1	4445,4	9,16	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Carne Guisada	Carne de res, magra	LIBRAS	42,0	60,0	1134,0	5580,0	13,43	En un recipiente cocinar la carne con un poco de agua, ajo y sal, aparte en un sarten sofreir las verduras, agregar a la carne en cocción y revolver hasta que se logre una mezcla homogenea. Servir según los establecido en la minuta
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	0,0	1,0	0,0	93,0	0,10	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Pimentón	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un recipiente adicionar aceite, deje calentar a fuego bajo, sofria el pimentón, agregar agua , sal y arroz, deje hervir, luego espere que seque el agua luego revuelva y tape.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	0,5	2,0	13,5	186,0	0,22	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Papas Fritas	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	31,3	52,0	845,1	4836,0	11,36	Lavar y desinfectar la papa, pelarla y cortarla en julianas, luego agregar al sarten con aceite previamente calentado hasta que se sofrian. Para servir agregar sal al gusto
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,0	4,5	54,0	418,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Cuchuco de Maiz	Maíz amarillo, trillado	LIBRAS	7,3	12,3	197,1	1143,9	2,68	Lavar el cuchuco previamente, en una olla con agua cocinar hasta que este blando el maiz y retirar del fuego, dejar en frìar adicionar el azucar y servir según lo establecido en la minuta
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	10,0	14,0	270,0	1302,0	3,14	Lavar con agua el queso y rebanar acorde a la porción estipulada
Pan Tajado	Pan molde	UNIDAD 420 GR	14,8	14,8	399,6	1376,4	4,23	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Fruta en Cosecha (Naranja)	Naranja, zumo	UNIDAD 200 GR	147,0	147,0	3969,0	13671,0	88,20	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Lali Kaye Acosta Zabala
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Codazzi - ICBF

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 4

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo Revuelto	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	Adicionar en un recipiente la margarina hasta calentar, luego adicionar los huevos con la sal, revolver hasta que solidifiquen
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	0,6	1,3	16,9	116,3	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arepa Asada	Harina de maiz blanco, grano trill	LIBRAS	22,5	25,0	607,5	2325,0	5,87	En un recipiente, verter el agua y la sal. Incorporar la Harina de Maiz poco a poco, y amasar por dos minutos hasta tener una masa suave y uniforme. Dividir la masa en porciones iguales, formar bolas y luego aplanar en las manos para formar discos. Asar en una plancha hasta que estén doradas por ambos lados.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	0,6	1,3	16,9	116,3	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Fideos (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el fideo, la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cásca	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Huevo cocido	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	Lavar y desinfectar previamente los huevos, luego adicionarlos en una olla con agua, dejar hervir por 15 minutos.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Fideos	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un caldero sofreir los fideos con el aceite hasta que tomen un color dorado. Luego agregar agua suciente, adicionar la sal y dejarlos hervir un poco, agregar el arroz previamente lavado. Dejar en cocción hasta que el arroz esté totalmente blando.
	Pasta alimenticia	LIBRAS	3,0	3,0	81,0	279,0	0,72	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,0	2,0	54,0	186,0	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Platano Amarillo Cocido	Plátano hartón, maduro, crudo	UNIDAD	65,0	65,0	1755,0	6045,0	26,00	Lave y desinfecte los plátanos, luego quite la cáscara y porcionelos. Aparte en una olla con agua agregue los plátanos y dejar hervir hasta que esten blandos. Sirva según lo establecido en la minuta.
Lentejas Guisadas	Lenteja	LIBRAS	2,5	10,0	68,0	930,0	2,00	En un recipiente cocinar las lentejas con agua suficiente, sal y ajo hasta que esten completamente blandas. Aparte en un sarten sofreir las verduras finamente picadas luego adicionar as verduras a las lentejas en cocción y mezclar homogeneamente. servir segun lo estipulado en la minuta.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Agua de Panela	Panela	LIBRAS	0,0	14,5	0,0	1348,5	2,70	Agregue la panela en el agua hasta que este totalmente disuelta. Agregue el zumo de limon y hielo.
	Limón, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	135,0	465,0	1,20	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriz	UNIDAD	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Ponqué	Torta, con harina de trigo	230 GRAMOS	0,0	15,0	0,0	1395,0	6,07	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Maní sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Piña)	Piña, maduro, pulpa	LIBRAS	115,0	115,0	3105,0	10695,0	27,60	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Lelli Nair Acosta Zabala
NUTRICIONISTA - T.P. 01710
MINUTA APROBADA
CZ Cod-2-1-38

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 5

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR CANTIDAD 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR CANTIDAD 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo en Perico	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	En un sarten agregar aceite para sofreir el tomate y la cebolla finamente picados. Aparte en una taza agregar los huevos con la sal y batirlos hasta obtener una mezcla homogenea. Luego agregar los huevos revueltos a las verduras y cocinar hasta que esten totalmente cocidos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	59,3	200,9	0,52	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Bollo de Maiz	Harina de maiz blanco, grano trill	LIBRAS	22,5	25,0	607,5	2325,0	5,87	En un recipiente, verter el agua y la sal. Incorporar la Harina de Maiz poco a poco, y amasar por dos minutos hasta tener una masa suave y uniforme. Dividir la masa en porciones iguales, formar los bollos. Cocinar en una olla con abundante agua hasta que estén totalmente cocidos.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el frijol cabecita negra hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cásca	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol cabecita negra	LIBRAS	2,5	22,6	68,0	2101,8	4,34	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sardina Guisada	Sardinas enlatadas, con salsa de	LATA 425 GR	32,0	40,0	864,0	3720,0	10,79	Lavar y desinfectar las verduras, picarlas finamente, sofreirlas en un sarten con aceite, posteriormente adicionar las sardinas, revolver hasta incorporar los ingredientes y cocinar por unos minutos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	3,2	3,2	87,5	301,3	0,78	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	12,8	12,8	345,6	1190,4	3,07	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	7,6	7,6	204,1	703,1	1,81	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Zanahoria	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	Lave y desinfecte las zanahorias, rayarlas, sofreir con el aceite . Cuando esten bien freidas agregue el agua y la sal, deje hervir un poco. Agregue el arroz previamente lavado y deje en coccion hasta que este totalmente blando.
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,0	5,0	54,0	465,0	0,58	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Papa Cocida	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	31,3	52,0	845,1	4836,0	11,36	Lave y desinfecte la papa. En una olla ponga agua, agregue la papa y sal y dejelas en coccion hasta que esten blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Avena Molida	Avena nacional, crudo, molida	BOLSA 200 GR	7,0	11,7	189,0	1088,1	6,39	Vierta la avena en el agua y disolver hasta eliminar grumos, llevelo a cocción por 10 minutos, dejar enfriar, adicionar azúcar y servir de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriz	UNIDAD	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Pan de leche	Pan molde	UNIDAD 420 GR	0,0	14,8	0,0	1376,4	3,28	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Maní sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Fruta en Cosecha (Naranja)	Naranja, zumo	UNIDAD 200 GR	147,0	147,0	3969,0	13671,0	88,20	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de aprbación:_____

Lili Nair Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 6

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR CANTIDAD 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR CANTIDAD 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	8,1	8,1	218,7	753,3	1,08	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	14,0	20,0	378,0	1860,0	4,48	Lavar con agua el queso y rebanar acorde a la porción estipulada en la minuta
Pan Tajado	Pan molde	PAQ 420 GR	26,6	29,6	718,2	2752,8	8,26	Servir según la cantidad entregada en la minuta
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla de presion adicionar el frijol rojo hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol rojo	LIBRAS	4,8	45,2	128,5	4203,6	8,66	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	0,0	6,2	0,0	576,6	1,15	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Pechuga Guisada	Carne de pollo, pechuga sin piel,	LIBRAS	42,0	60,0	1134,0	5580,0	13,43	Lavar con abundante agua la pechuga, porcionarla, adicionar en una olla con agua las pechugas con las verduras, adicionar la sal, y dejar que se incorporen los ingredientes, dejar en coccion hasta que esta totalmente cocida la pechuga
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	5,1	5,1	138,5	477,1	1,23	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Pimentón rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Habichuela, cruda	LIBRAS	3,4	3,4	92,9	319,9	0,83	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz de Fideos	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un caldero sofreir los fideos con el aceite hasta que tomen un color dorado. Luego agregar agua suciente, adicionar la sal y dejarlos hervir un poco, agregar el arroz previamente lavado. Dejar en cocción hasta que el arroz esté totalmente blando.
	Pasta alimenticia	LIBRAS	3,0	3,0	81,0	279,0	0,72	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,5	5,0	67,5	465,0	0,59	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Yuca cocida	Yuca, cruda	LIBRAS	24,8	31,0	669,6	2883,0	7,11	Pelar y lavar muy bien la yuca, porcionarla, adicionarlas en una olla con agua y sal, cocinar hasta que estén blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Cuchuco de Maiz	Maiz amarillo, trillado	LIBRAS	9,8	9,8	264,6	911,4	2,35	Lavar el cuchuco previamente, en una olla con agua cocinar hasta que este blando el maiz y retirar del fuego, dejar en frìar adicionar el azucar y servir según lo establecido en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Yogurth	Yogurt entero, con dulce	2100 CC	75,0	105,0	2025,0	9765,0	5,61	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Maní sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Mandarina, zumo	UNIDAD 180 GR	105,0	105,0	2835,0	9765,0	70,00	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Lili Nup Acosta Zabaleta
NUTRICIONISTA - T.P. 01710

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 7

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES 27	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS 93	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuelva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	8,1	8,1	218,7	753,3	1,08	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado Rallado	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	14,0	20,0	378,0	1860,0	4,48	Rallar el queso y servir acorde a la porción estipulada en la minuta.
Guineo verde cocido	Plátano colí, crudo	UNIDAD 200 GR	44,0	88,0	1188,0	8184,0	46,86	pelados con sal hasta que esten totalmente blandos. Luego servir según la cantidad estipulada en la minuta y adicionar margarina.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el frijol cabecita negra hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol cabecita negra	LIBRAS	5,0	47,8	136,1	4445,4	9,16	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Carne Guisada	Carne de res, magra	LIBRAS	42,0	60,0	1134,0	5580,0	13,43	Lavar la carne, porcionarla, adobarla con ajo y cebollin por unos minutos, lavar y picar las verduras, agregar en una olla con agua la carne junto con las verduras y colocar a cocinar hasta que este totalmente cocida.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	4,3	4,3	115,6	398,0	1,03	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz Blanco	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	Lave y desinfecte l cebollin, picarlo finamente, sofreir con el aceite . Cuando esten bien freidos agregue el agua y la sal, deje hervir un poco. Agregue el arroz previamente lavado y deje en cocción hasta que este totalmente blando.
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	4,3	4,3	115,6	398,0	1,03	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,5	7,5	67,5	697,5	0,85	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Platano Amarillo Cocido	Plátano hartón, maduro, crudo	UNIDAD	60,0	60,0	1620,0	5580,0	24,00	Pelar el platáno y rebanar/Lave y desinfecte los plátanos, luego quite la cáscara y porcionelos. Aparte en una olla con agua agregue los plátanos y dejar hervir hasta que esten blandos. Sirva según lo establecido en la minuta.
Agua de Panela	Panela	LIBRAS	0,0	14,5	0,0	1348,5	2,70	Agregue la panela en el agua hasta que este totalmente disuelta. Agregue el zumo de limon y hielo.
	Limón, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	135,0	465,0	1,20	
Kumis	Kumis entero con dulce	2100 CC	75,0	105,0	2025,0	9765,0	5,61	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Pan de Leche	Pan molde	PAQUETE 420 GR	14,8	14,8	399,6	1376,4	4,23	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Banano)	Banano común, maduro, pulpa	UNIDAD 200 GR	65,0	65,0	1755,0	6045,0	39,00	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 8								
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES 27	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS 93	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo Perico	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,60	En un sarten agregar aceite para sofreir el tomate y la cebolla finamente picados. Aparte en una taza agregar los huevos con la sal y batirlos hasta obtener una mezcla homogenea. Luego agregar los huevos revueltos a las verduras y cocinar hasta que esten totalmente cocidos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	59,3	200,9	0,52	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	0,6	1,3	16,9	116,3	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arepa Asada	Harina de maíz blanco, grano trill	LIBRAS	22,5	22,5	607,5	2092,5	5,40	En un recipiente, verter el agua y la sal. Incorporar la Harina de Maiz poco a poco, y amasar por dos minutos hasta tener una masa suave y uniforme. Dividir la masa en porciones iguales, formar bolas y luego aplanar en las manos para formar discos. Asar en una plancha hasta que estén doradas por ambos lados.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	0,6	1,3	16,9	116,3	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla de presion adicionar las arvejas hasta que ablande luego agregue, la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picadas. Cocine hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por ultimo el cilantro
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Arveja seca	LIBRAS	2,6	35,9	69,4	3338,7	6,62	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sardina Guisada	Sardinas enlatadas, con salsa de	425 GR	32,0	40,0	864,0	3720,0	10,79	Lavar y desinfectar las verduras, picarlas finamente, sofreirlas en un sarten con aceite, posteriormente adicionar las sardinas, revolver hasta incorporar los ingredientes y cocinar por unos minutos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	3,2	3,2	87,5	301,3	0,78	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	12,8	12,8	345,6	1190,4	3,07	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	7,6	7,6	204,1	703,1	1,81	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	0,5	13,5	46,5	0,07	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz de Pimentón	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un recipiente adicionar aceite, deje calentar a fuego bajo, sofreir el pimentón, agregar agua, sal y arroz, deje hervir, luego espere que seque el agua luego revuelva y tape.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	1,0	13,5	93,0	0,12	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Papa fritas	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	32,4	32,4	874,8	3013,2	7,78	Lavar y desinfectar la papa, pelarla y cortarla en juliana, luego agregar al sarten con aceite previamente calentado hasta que se sofrian. Para servir agregar sal al gusto
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	1,5	6,0	40,5	558,0	0,67	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Avena Molida	Avena nacional, crudo	BOLSA 200 GR	7,0	7,0	189,0	651,0	4,20	Vierta la avena en el agua y disolver hasta eliminar grumos, llevelo a cocción por 10 minutos, dejar enfriar, adicionar azúcar y servir de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriz	200 CC	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta
Ponqué	Torta, con harina de trigo	230 GR	0,0	15,0	0,0	1395,0	6,07	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Fruta en Cosecha (Naranja)	Naranja, zumo	UNIDAD 200 GR	147	147,0	3969,0	13671,0	68,20	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 9

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo en Tortilla	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	Adicionar en un recipiente la margarina hasta calentar, luego adicionar los huevos con la sal, dejar que se solidifquen y voltear por ambos lados hasta que se forme la tortilla.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Malanga cocida	Malanga, tubérculo	LIBRAS	50,5	101,0	1363,5	9393,0	21,51	Pelar y lavar muy bien la malanga, porcionarla, adicionarlas en una olla con agua y sal, cocinar hasta que estén blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Fideos (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el fideo, la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cásca	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Huevo cocido	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	Lavar y desinfectar previamente los huevos, luego adicionarlos en una olla con agua, dejar hervir por 15 minutos.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz de Fideos	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un caldero sofreir los fideos con el aceite hasta que tomen un color dorado. Luego agregar agua suciente, adicionar la sal y dejarlos hervir un poco, agregar el arroz previamente lavado. Dejar en cocción hasta que el arroz esté totalmente blando.
	Pasta alimenticia	LIBRAS	3,0	3,0	81,0	279,0	0,72	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,0	5,0	54,0	465,0	0,58	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Platano Amarillo Cocido	Plátano hartón, maduro, crudo	UNIDAD	65,0	65,0	1755,0	6045,0	26,00	Lave y desinfecte los plátanos, luego quite la cáscara y porcionelos. Aparte en una olla con agua agregue los plátanos y dejar hervir hasta que esten blandos. Sirva según lo establecido en la minuta.
Arvejas Guisadas	Arveja seca	LIBRAS	2,6	23,1	69,4	2148,3	4,44	En un recipiente cocinar las arvejas con agua suficiente, sal y ajo hasta que esten completamente blandas. Aparte en un sarten sofreir las verduras finamente picadas luego adicionar as verduras a las lentejas en cocción y mezclar homogeneamente. servir segun lo estipulado en la minuta.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Cuchuco de Maiz	Maiz amarillo, trillado	LIBRAS	9,8	9,8	264,6	911,4	2,35	Lavar el cuchuco previamente, en una olla con agua cocinar hasta que este blando el meiz y retirar del fuego, dejar en friar adicionar el azucar y servir según lo establecido en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriz	200 CC	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Maní sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Mandarina, zumo	UNIDAD 180 GR	105,0	105,0	2835,0	9765,0	70,00	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 10

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR CANTIDAD 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR CANTIDAD 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo en Perico	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	En un sarten agregar aceite para sofreir el tomate y la cebolla finamente picados. Aparte en una taza agregar los huevos con la sal y batirlos hasta obtener una mezcla homogenea. Luego agregar los huevos revueltos a las verduras y cocinar hasta que esten totalmente cocidos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	59,3	200,9	0,52	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Bollo de Maiz	Harina de maíz blanco, grano trit	LIBRAS	22,5	25,0	607,5	2325,0	5,87	[illegible] Incorporar la Harina de Maiz poco a poco, y amasar por dos minutos hasta tener una masa suave y uniforme. Dividir la masa en porciones iguales, formar los bollos, Cocinar en una olla con abundante agua hasta que estén totalmente cocidos.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el frijol cabecita negra hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocina hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol cabecita negra	LIBRAS	2,5	32,7	68,0	3041,1	6,22	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sardina Guisada	Sardinas enlatadas, con salsa de	425 GR	32,0	48,0	864,0	4464,0	12,54	Lavar y desinfectar las verduras, picarlas finamente, sofreirlas en un sarten con aceite, posteriormente adicionar las sardinas, revolver hasta incorporar los ingredientes y cocinar por unos minutos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	3,2	3,2	87,5	301,3	0,78	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	12,8	12,8	345,6	1190,4	3,07	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	7,6	7,6	204,1	703,1	1,81	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Zanahoria	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	Lave y desinfecte las zanahorias, rayarlas, sofreir con el aceite . Cuando esten bien freidas agregue el agua y la sal, deje hervir un poco. Agregue el arroz previamente lavado y deje en coccion hasta que este totalmente blando.
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,0	5,0	54,0	465,0	0,58	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Papa Cocida	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	31,3	54,0	845,1	5022,0	11,73	Lave y desinfecte la papa. En una olla ponga agua, agregue la papa y sal y dejelas en coccion hasta que esten blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Avena Molida	Avena nacional, crudo, molida	BOLSA 200 GR	7,0	11,7	189,0	1088,1	6,39	Vierta la avena en el agua y disolver hasta eliminar grumos, llevelo a cocción por 10 minutos, dejar enfriar, adicionar azúcar y servir de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriz	200 CC	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Galletas de soda	Galleta, de soda	TACO 106 GR	0,0	12,0	0,0	1116,0	10,53	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Naranja)	Naranja, zumo	UNIDAD 200 GR	147,0	147,0	3969,0	13671,0	88,20	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla

Rul
Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 11

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR CANTIDAD		TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					12 A 23 MESES	2 A 5 AÑOS		
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA * 900gr	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA * 900gr	8,1	8,1	218,7	753,3	1,08	
	Azúcar, blanco	LIBRA	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso tipo mozzarella	LIBRA	14,0	20,0	378,0	1860,0	4,48	Lavar con agua el queso y rebanar acorde a la porción estipulada en la minuta.
Guineo verde cocido	Plátano col1, crudo	UNIDAD 200 GR	44,0	68,0	1188,0	6184,0	46,66	En un olla con agua cocine los guineos verdes ya pelados con sal hasta que esten totalmente blandos. Luego servir según la cantidad estipulada en la minuta y adicionar margarina.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRA	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRA	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA * 900gr	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla de presion adicionar las arvejas hasta que ablande luego agregue, la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando Desuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por ultimo el cilantro
	Habichuela, cruda	LIBRA	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRA	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRA	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRA	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Cilantro, hojas	LIBRA	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRA	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cásca	LIBRA	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRA	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Arveja verde, cruda	LIBRA	5,1	43,8	138,8	4538,4	9,35	
	Pasta alimenticia	LIBRA	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRA	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Pechuga Guisada	Carne de pollo, pechuga sin piel,	LIBRA	42,0	60,0	1134,0	5580,0	13,43	Lavar la pechuga previamente, porcionarla acorde al gramaje estipulado, adobar unos minutos antes con cebollin ajo y sal, luego picar las verduras, agregar todos los ingredientes en una olla con agua y dejar cocinar hasta que se incorporen todos los ingredientes y que esta totalmente cocida.
	Ajo	LIBRA	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRA	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRA	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRA	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	0,0	1,0	0,0	93,0	0,10	
	Sal	LIBRA	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Fideos	Arroz blanco, crudo	LIBRA	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un caldero sofreir los fideos con el aceite hasta que tomen un color dorado. Luego agregar agua suciente, adicionar la sal y dejarlos hervir un poco, agregar el arroz previamente lavado. Dejar en cocción hasta que el arroz esté totalmente blando
	Pasta alimenticia	LIBRA	3,0	3,0	81,0	279,0	0,72	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,5	6,5	67,5	604,5	0,75	
	Sal	LIBRA	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Papa Cocida	Papa común, con cáscara, cruda	UNIDAD	43,2	54,1	1166,4	5026,7	20,64	Lavar muy bien la papa con abundante agua. En una olla ponga agua, agregue la papa y sal y dejelas en coccion hasta que esten blandas.
	Sal	LIBRA	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Agua de Panela	Panela	LIBRA	0,0	14,5	0,0	1348,5	2,70	Agregue la panela en el agua hasta que este totalmente disuelta. Agregue el zumo de limon y hielo.
	Limón, pulpa	LIBRA	5,0	5,0	135,0	465,0	1,20	
Kumis	Kumis entero con dulce	2100 cc	75,0	105,0	2025,0	9765,0	5,61	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Galleta Ducales	Galleta, cracker	360 gr	12,0	12,0	324,0	1116,0	4,00	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Banano)	Banano común, maduro, pulpa	UNIDAD 200 GR	65,0	65,0	1755,0	6045,0	39,00	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU Nº 12								
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES 27	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS 93	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	8,1	8,1	218,7	753,3	1,08	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	14,0	20,0	378,0	1860,0	4,48	Lavar con agua el queso y rebanar acorde a la porción estipulada.
Papa Cocida	Papa común, sin cáscara, cruda	LIBRAS	50,0	125,0	1350,0	11625,0	25,95	Lavar muy bien la papa con abundante agua. En una olla ponga agua, agregue la papa y sal y dejelas en coccion hasta que esten blandas.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla de presion adicionar el frijol rojo hasta que ablanda Luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol rojo	LIBRAS	4,8	45,2	128,5	4203,6	8,66	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Carne en Goulash	Carne de res, magra	LIBRAS	42,0	60,0	1134,0	5580,0	13,43	Se pica la carne en cuadritos, se coloca a cocinar en una olla con agua, se pican todas las verduras y se adicionan a la preparación, se condimenta al gusto y se revuelve hasta incorporar, cocinar a fuego lento, con la olla destapada y dejar cocinar hasta que estén blandas la carne.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	135,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Spaguettis	Pasta alimenticia	LIBRAS	12,4	12,4	334,8	1153,2	2,98	Cocinar los Macarrones de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta y adicionar aceite.
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,0	5,0	54,0	465,0	0,58	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Galletas de Soda	Galleta, de soda	TACO 106 GR	7,0	7,0	189,0	651,0	7,92	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Avena Molida	Avena nacional, crudo, molida	BOLSA 200 GR	9,3	11,7	251,1	1088,1	6,70	Vierta la avena en el agua y disolver hasta eliminar grumos, llevelo a cocción por 10 minutos, dejar enfriar, adicionar azúcar y servir de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Yogurt	Yogurt entero, con dulce	2100 cc	75,0	105,0	2025,0	9765,0	5,61	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Ponqué	Torta, con harina de trigo	230 GR	12,0	15,0	324,0	1395,0	7,47	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Maní sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	0,93	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Mandarina, zumo	UNIDAD 160 GR	105,0	105,0	2835,0	9765,0	70,00	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 13								
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES 27	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS 93	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuelva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	13,5	364,5	1255,5	1,80	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Sardina Guisada	Sardinas enlatadas, con salsa de	LATA 425 GR	24,0	40,0	648,0	3720,0	10,28	Lavar y desinfectar las verduras, picarlas finamente, sofreirlas en un sarten con aceite, posteriormente adicionar las sardinas, revolver hasta incorporar los ingredientes y cocinar por unos minutos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	1,1	1,1	29,2	100,4	0,26	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	4,3	4,3	115,6	398,0	1,03	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	2,5	2,5	68,0	234,4	0,60	
Yuca Cocida	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	24,8	104,0	669,6	9672,0	20,68	Pelar la yuca, lavarla con abundante agua, porcionarla, adicionarla en una olla con agua y sal, dejar en coccion hasta que estén blandas.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Lentejas (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar las lentejas hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	4,3	4,3	115,6	398,0	1,03	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Lenteja	LIBRAS	5,0	35,2	136,1	3273,6	6,82	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Carne Guisada	Carne de res, magra	LIBRAS	30,0	60,0	810,0	5580,0	12,78	En un recipiente cocinar la carne con un poco de agua, ajo y sal, aparte en un sarten sofreir las verduras, agregar a la carne en cocción y revolver hasta que se logre una mezcla homogenea. Servir según los establecido en la minuta.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	1,1	1,1	29,2	100,4	0,26	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	2,5	2,5	68,0	234,4	0,60	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	0,0	1,0	0,0	93,0	0,10	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Ahuyama	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un recipiente adicionar aceite, deja calentar a fuego bajo, sofria la ahuyama previamente rayada, agregar agua , sal y arroz, deje hervir, luego espere que seque el agua luego revuelva y tape.
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	1,4	1,4	36,7	126,5	0,33	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,5	6,5	67,5	604,5	0,75	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Malanga Cocida	Malanga, tubérculo	LIBRAS	30,3	50,5	818,1	4696,5	11,03	Lavar con abundante agua la malanga, pelarla y porcionarla, luego agregar la malanga en una olla con suficiente agua y colocar a cocinar, adicionar.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Cuchuco de Maiz	Maiz amarillo, trillado	200 GR	7,3	12,3	197,1	1143,9	2,68	Lavar el cuchuco previamente, en una olla con agua cocinar hasta que este blando el maiz y retirar del fuego, dejar en friar adicionar el azucar y servir según lo establecido en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	20,0	30,0	540,0	2790,0	6,66	Lavar con agua el queso y rebanar acorde a la porción estipulada
Pan Tajado	Pan molde	UNIDAD 40 GR	14,8	14,8	399,6	1376,4	44,40	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Fruta en Cosecha (Naranja)	Naranja, zumo	UNIDAD 200 GR	147,0	147,0	3969,0	13671,0	68,20	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 14								
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo Revuelto	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	Adicionar en un recipiente la margarina hasta calentar, luego adicionar los huevos con la sal, revolver hasta que solidifiquen.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	1,3	33,8	116,3	0,30	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arepa Asada	Harina de maíz blanco, grano trill	LIBRAS	22,5	25,0	607,5	2325,0	5,87	En un recipiente, verter el agua y la sal. Incorporar la Harina de Maiz poco a poco, y amasar por dos minutos hasta tener una masa suave y uniforme. Dividir la masa en porciones iguales, formar bolas y luego aplanar en las manos para formar discos. Asar en una plancha hasta que estén doradas por ambos lados.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Fideos (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el fideo, la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Huevo cocido	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	Lavar y desinfectar previamente los huevos, luego adicionarlos en una olla con agua, dejar hervir por 15 minutos.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Fideos	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un caldero sofreir los fideos con el aceite hasta que tomen un color dorado. Luego agregar agua suciente, adicionar la sal y dejarlos hervir un poco, agregar el arroz previamente lavado. Dejar en cocción hasta que el arroz esté totalmente blando.
	Pasta alimenticia	LIBRAS	3,0	3,0	81,0	279,0	0,72	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,0	2,0	54,0	186,0	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Platano Amarillo Cocido	Plátano hartón, maduro, crudo	UNIDAD	65,0	65,0	1755,0	6045,0	26,00	Lave y desinfecte los plátanos, luego quite la cáscara y porciónelos. Aparte en una olla con agua agregue los plátanos y dejar hervir hasta que esten blandos. Sirva según lo establecido en la minuta.
Arvejas Guisadas	Arveja verde, cruda	LIBRAS	2,6	10,2	69,4	948,6	2,04	En un recipiente cocinar las Arvejas con agua suficiente, sal y ajo hasta que esten completamente blandas. Aparte en un sarten sofreir las verduras finamente picadas luego adicionar as verduras a las lentejas en cocción y mezclar homogeneamente. servir segun lo estipulado en la minuta.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Agua de Panela	Panela	LIBRAS	0,0	14,5	0,0	1343,5	2,70	Agregue la panela en el agua hasta que este totalmente disuelta. Agregue el zumo de limon y hielo.
	Limón, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	135,0	465,0	1,20	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriz	UNIDAD	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Ponqué	Torta, con harina de trigo	230 GRAMOS	0,0	15,0	0,0	1395,0	6,07	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Maní sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Piña)	Piña, maduro, pulpa	LIBRAS	115,0	115,0	3105,0	10695,0	27,60	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 15

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR CANTIDAD 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR CANTIDAD 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuelva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo en Perico	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	En un sarten agregar aceite para sofreir el tomate y la cebolla finamente picados. Aparte en una taza agregar los huevos con la sal y batirlos hasta obtener una mezcla homogenea. Luego agregar los huevos revueltos a las verduras y cocinar hasta que esten totalmente cocidos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Bollo de Maiz	Harina de maiz blanco, grano trill	LIBRAS	22,5	25,0	607,5	2325,0	5,87	En un recipiente, verter el agua y la sal. Incorporar la Harina de Maiz poco a poco, y amasar por dos minutos hasta tener una masa suave y uniforme. Dividir la masa en porciones iguales, formar los bollos. Cocinar en una olla con abundante agua hasta que estén totalmente cocidos.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una ola adicionar el frijol cabecita negra hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol cabecita negra	LIBRAS	2,5	22,6	68,0	2101,8	4,34	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sardina Guisada	Sardinas enlatadas, con salsa de	LATA 425 GR	32,0	40,0	864,0	3720,0	10,79	Lavar y desinfectar las verduras, picarlas finamente, sofreírlas en un sarten con aceite, posteriormente adicionar las sardinas, revolver hasta incorporar los ingredientes y cocinar por unos minutos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	3,2	3,2	87,5	301,3	0,78	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	12,8	12,8	345,6	1190,4	3,07	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	7,6	7,6	204,1	703,1	1,81	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Zanahoria	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	Lave y desinfecte las zanahorias, rayarlas, sofreir con el aceite . Cuando esten bien freidas agregue el agua y la sal, deje hervir un poco. Agregue el arroz previamente lavado y deje en coccion hasta que este totalmente blando.
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 cc	2,0	5,0	54,0	465,0	0,58	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Papa Cocida	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	31,3	52,0	845,1	4836,0	11,36	Lavar muy bien la papa con abundante agua. En una olla ponga agua, agregue la papa y sal y dejelas en coccion hasta que esten blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Avena Molida	Avena nacional, crudo, molida	BOLSA 200 GR	7,0	11,7	189,0	1088,1	6,39	Vierta la avena en el agua y disolver hasta eliminar grumos, llevelo a cocción por 10 minutos, dejar enfriar, adicionar azúcar y servir de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriza	UNIDAD	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Galleta de Soda	Galleta, de soda	TACO 106	0,0	12,0	0,0	1116,0	10,53	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Naranja)	Naranja, zumo	UNIDAD 200 GR	147,0	147,0	3969,0	13671,0	88,20	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de aprobación:_____

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indigena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indigena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 16

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR CANTIDAD 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR CANTIDAD 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	8,1	8,1	218,7	753,3	1,08	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	14,0	20,0	378,0	1860,0	4,48	Lavar con agua el queso y rebanar acorde a la porción estipulada en la minuta.
Pan Tajado	Pan molde	PAQ 420 GR	26,6	29,6	718,2	2752,8	8,26	Servir según la cantidad entregada en la minuta.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
Sopa de Frijol Rojo (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla de presion adicionar el frijol rojo hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo esta blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cásca	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol rojo	LIBRAS	4,8	45,2	128,5	4203,6	8,66	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	0,0	6,2	0,0	576,6	1,15	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Menudencia Guisada	Menudencias de pollo	LIBRAS	52,3	74,8	1412,1	6956,4	16,74	Lavar muy bien las menudencias con agua y limón, limpiarlas y cortarle las uñas, adobar unos minutos antes con cebolla y ajo, agregar en una olla con agua y sal las menudencias, picar las verduras y agregarlas a la preparación, dejar en cocción hasta que se cocinen.
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	5,1	5,1	138,5	477,1	1,23	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Pimentón rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Habichuela, cruda	LIBRAS	3,4	3,4	92,9	319,9	0,83	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz de Fideos	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un caldero sofreir los fideos con el aceite hasta que tomen un color dorado. Luego agregar agua suciente, adicionar la sal y dejarlos hervir un poco, agregar el arroz previamente lavado. Dejar en cocción hasta que el arroz esté totalmente blando.
	Pasta alimenticia	LIBRAS	3,0	3,0	81,0	279,0	0,72	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,5	5,0	67,5	465,0	0,59	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Yuca cocida	Yuca, cruda	LIBRAS	24,8	31,0	669,6	2883,0	7,11	Pelar y lavar muy bien la yuca, porcionarla, adicionarlas en una olla con agua y sal, cocinar hasta que estén blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Cuchuco de Maiz	Maiz amarillo, trillado	LIBRAS	9,8	9,8	264,6	911,4	2,35	Lavar el cuchuco previamente, en una olla con agua cocinar hasta que este blando el maiz y retirar del fuego, dejar en frior adicionar el azucar y servir según lo establecido en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Kumis	Kumis entero con dulce	2100 CC	75,0	105,0	2025,0	9765,0	5,61	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Mandarina, zumo	UNIDAD 180 GR	105,0	105,0	2835,0	9765,0	70,00	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de elaboración:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena X (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 17

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	8,1	8,1	218,7	753,3	1,08	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado Rallado	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	14,0	20,0	378,0	1860,0	4,48	Rallar el queso y servir acorde a la porción estipulada en la minuta.
Guineo verde cocido	Plátano colí, crudo	UNIDAD 200 GR	44,0	88,0	1188,0	8184,0	46,86	[illegible] pelados con sal hasta que esten totalmente blandos. Luego servir según la cantidad estipulada en la minuta y adicionar margarina.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el frijol cabecita negra hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscar	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol cabecita negra	LIBRAS	5,0	47,8	136,1	4445,4	9,16	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Carne Guisada	Carne de res, magra	LIBRAS	42,0	60,0	1134,0	5580,0	13,43	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Macarrones	Pasta alimenticia	LIBRAS	12,4	12,4	334,8	1153,2	2,98	Cocinar los Macarrones de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo, siempre teniendo en cuenta que por 1 litro de agua mezclamos una cucharadita de sal por cada 100gr de pasta y adicionar aceite.
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,5	7,5	67,5	697,5	0,85	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Galletas de Soda	Galleta, de soda	TACO 106 gr	12,0	12,0	324,0	1116,0	13,58	Pelar el plátano y rebanar/Lave y desinfecte los plátanos, luego quite la cáscara y porcionelos. Aparte en una olla con agua agregue los plátanos y dejar hervir hasta que esten blandos. Sirva según lo establecido en la minuta.
Agua de Panela	Panela	LIBRAS	0,0	14,5	0,0	1348,5	2,70	Agregue la panela en el agua hasta que este totalmente disuelta. Agregue el zumo de limon y hielo.
	Limón, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	135,0	465,0	1,20	
Yogurth	Yogurt entero, con dulce	2100 CC	75,0	105,0	2025,0	9765,0	5,61	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Pan de Dulce	Pan de dulce	UNIDAD 40 GR	13,3	13,3	359,1	1236,9	39,90	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Mani sin Sal	Mani	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Banano)	Banano común, maduro, pulpa	UNIDAD 200 GR	65,0	65,0	1755,0	6045,0	39,00	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de elaboración:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 18

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES 27	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS 93	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	13,5	364,5	1255,5	1,80	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo Perico	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	En un sarten agregar aceite para sofreir el tomate y la cebolla finamente picados. Aparte en una taza agregar los huevos con la sal y batirlos hasta obtener una mezcla homogenea. Luego agregar los huevos revueltos a las verduras y cocinar hasta que esten totalmente cocidos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	0,6	1,3	16,9	116,3	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arepa Asada	Harina de maíz blanco, grano trill	LIBRAS	22,5	22,5	607,5	2092,5	5,40	En un recipiente, verter el agua y la sal. Incorporar la Harina de Maíz poco a poco, y amasar por dos minutos hasta tener una masa suave y uniforme. Dividir la masa en porciones iguales, formar bolas y luego aplanar en las manos para formar discos. Asar en una plancha hasta que estén doradas por ambos lados.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	0,6	1,3	16,9	116,3	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Arvejas (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla de presion adicionar las arvejas hasta que ablande luego agregue, la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por ultimo el cilantro
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cásca	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Arveja seca	LIBRAS	2,6	35,9	69,4	3338,7	6,82	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sardina Guisada	Sardinas enlatadas, con salsa de	425 GR	32,0	40,0	864,0	3720,0	10,79	Lavar y desinfectar las verduras, picarlas finamente, sofreirlas en un sarten con aceite, posteriormente adicionar las sardinas, revolver hasta incorporar los ingredientes y cocinar por unos minutos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	3,2	3,2	87,5	301,3	0,78	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	12,8	12,8	345,6	1190,4	3,07	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	7,6	7,6	204,1	703,1	1,81	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	0,5	13,5	46,5	0,07	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz de Pimentón	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	En un recipiente adicionar aceite, deje calentar a fuego bajo, sofría el pimentón, agregar agua , sal y arroz, deje hervir, luego espere que seque el agua luego revuelva y tape.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,0	7,0	54,0	651,0	0,78	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Papa Cocida	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	32,4	32,4	874,8	3013,2	7,78	Lava con abundante agua la papa. En una olla ponga agua, agregue la papa y sal y dejelas en coccion hasta que esten blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Avena Molida	Avena nacional, crudo	BOLSA 200 GR	7,0	7,0	189,0	651,0	4,20	Vierta la avena en el agua y disolver hasta eliminar grumos, llevelo a cocción por 10 minutos, dejar enfriar, adicionar azúcar y servir de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Queso Pasteurizado en Rebanada	Queso tipo mozzarella	LIBRAS	20,0	30,0	540,0	2790,0	6,66	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Ponqué	Torta, con harina de trigo	230 GR	0,0	15,0	0,0	1395,0	6,07	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Maní sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta
Fruta en Cosecha (Naranja)	Naranja, zumo	UNIDAD 200 GR	147	147,0	3969,0	13671,0	88,20	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de elaboración:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 19

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo en Tortilla	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	Adicionar en un recipiente la margarina hasta calentar, luego adicionar los huevos con la sal, dejar que se solidifiquen y voltear por ambos lados hasta que se forme la tortilla.
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Ñame cocido	Ñame, sin cáscara, crudo	LIBRAS	53,4	74,7	1441,8	6947,1	16,78	Pelar y lavar muy bien el ñame, porcionarla, adicionarlas en una olla con agua y sal, cocinar hasta que estén blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Fideos (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el fideo, la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando. Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cásca	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Huevo cocido	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	Lavar y desinfectar previamente los huevos, luego adicionarlos en una olla con agua, dejar hervir por 15 minutos.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz de Fideos	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	20,1	340,2	1869,3	4,42	En un caldero sofreir los fideos con el aceite hasta que tomen un color dorado. Luego agregar agua suciente, adicionar la sal y dejarlos hervir un poco, agregar el arroz previamente lavado. Dejar en cocción hasta que el arroz esté totalmente blando.
	Pasta alimenticia	LIBRAS	3,0	3,0	81,0	279,0	0,72	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,0	5,0	54,0	465,0	0,58	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Platano Amarillo Cocido	Plátano hartón, maduro, crudo	UNIDAD	65,0	65,0	1755,0	6045,0	26,00	Lave y desinfecte los plátanos, luego quite la cáscara y porcionelos. Aparte en una olla con agua agregue los plátanos y dejar hervir hasta que esten blandos. Sirva según lo establecido en la minuta.
Frijol Guisado	Frijol rojo	LIBRAS	2,4	21,4	64,3	1990,2	4,11	En un recipiente cocinar los frijoles con agua sufciente, sal y ajo hasta que esten completamente blandos. Aparte en un sarten sofreir las verduras finamente picadas luego adicionar las verduras a los frijoles en cocción y mezclar homogeneamente. servir segun lo estipulado en la minuta.
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	1,7	1,7	45,6	157,2	0,41	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Cuchuco de Maiz	Maíz amarillo, trillado	LIBRAS	9,8	9,8	264,6	911,4	2,35	Lavar el cuchuco previamente, en una olla con agua cocinar hasta que este blando el maiz y retirar del fuego, dejar en friar adicionar el azucar y servir según lo establecido en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriz	200 CC	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Mani sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Mandarina)	Mandarina, zumo	UNIDAD 180 GR	105,0	105,0	2835,0	9765,0	70,00	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de elaboración:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Programa o Proyecto: Atencion Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Modalidad Propia e Intercultural
Nombre EAS: Resguardo Indígena Yukpa Menkwe, Mishaya y La Pista
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena _X_ (étnia Yukpa)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

TIPO DE PREPARACIÓN MENU N° 20

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO 12 A 23 MESES	PESO BRUTO 2 A 5 AÑOS	PESO BRUTO POR CANTIDAD 12 A 23 MESES	PESO BRUTO POR CANTIDAD 2 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
					27	93		
Colada de Bienestarina	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En un recipiente mezcle el azucar y la leche en polvo con la Bienestarina, disuleva la mezcla anterior en toda el agua, agitando continuamente y coloque a fuego alto, caliente hasta que hierva y revuelva continuamente para evitar la formacion de grumos, baje el fuego a medio y deje hervir por 5 minutos más, sin dejar de revolver.
	Leche de vaca, entera, en polvo	BOLSA 900 GR	13,5	27,0	364,5	2511,0	3,20	
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Huevo en Perico	Huevo de gallina	UNIDAD	22,2	55,5	599,4	5161,5	103,80	En un sarten agregar aceite para sofreir el tomate y la cebolla finamente picados. Aparte en una taza agregar los huevos con la sal y batirlos hasta obtener una mezcla homogenea. Luego agregar los huevos revueltos a las verduras y cocinar hasta que esten totalmente cocidos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	2,2	2,2	58,3	200,9	0,52	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	5,0	5,0	136,1	468,7	1,21	
	Margarina, de aceite vegetal hidro	LIBRAS	1,3	2,5	33,8	232,5	0,53	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Bollo de Maiz	Harina de maiz blanco, grano trill	LIBRAS	22,5	25,0	607,5	2325,0	5,87	Incorporar la Harina de Maiz poco a poco, y amasar por dos minutos hasta tener una masa suave y uniforme. Dividir la masa en porciones iguales, formar los bollos, Cocinar en una olla con abundante agua hasta que estén totalmente cocidos.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sopa de Frijol Cabecita Negra (Bienestarina)	Bienestarina Más ®	BOLSA 900 GR	7,5	7,5	202,5	697,5	1,00	En una olla adicionar el frijol cabecita negra hasta que ablande luego agregue la sal, las verduras, platano, ahuyama y papa previamente picados. Cocine hasta que todo este blando Disuelva la bienestarina y agregue a la sopa y por último el cilantro.
	Habichuela, cruda	LIBRAS	5,2	5,2	139,3	479,9	1,24	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	8,6	8,6	231,1	796,1	2,05	
	Ajo	LIBRAS	0,4	0,4	10,0	34,4	0,09	
	Ají pimiento rojo	LIBRAS	0,8	0,8	22,7	78,1	0,20	
	Cilantro, hojas	LIBRAS	1,0	1,0	27,5	94,9	0,24	
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Ahuyama C. máxima, sin cáscal	LIBRAS	2,0	2,0	55,1	189,7	0,49	
	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	10,3	10,3	278,1	957,9	2,47	
	Plátano hartón, verde, crudo	UNIDAD	11,2	11,2	302,4	1041,6	4,48	
	Frijol cabecita negra	LIBRAS	2,5	32,7	68,0	3041,1	6,22	
	Pasta alimenticia	LIBRAS	6,2	6,2	167,4	576,6	1,49	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Sardina Guisada	Sardinas enlatadas, con salsa de	425 GR	32,0	48,0	864,0	4464,0	12,54	Lavar y desinfectar las verduras, picarlas finamente, sofreirlas en un sarten con aceite, posteriormente adicionar las sardinas, revolver hasta incorporar los ingredientes y cocinar por unos minutos.
	Cebolla cabezona	LIBRAS	3,2	3,2	87,5	301,3	0,78	
	Cebolla junca, tallos	LIBRAS	12,8	12,8	345,6	1190,4	3,07	
	Tomate, pulpa	LIBRAS	7,6	7,6	204,1	703,1	1,81	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	0,5	2,5	13,5	232,5	0,27	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Arroz con Zanahoria	Arroz blanco, crudo	LIBRAS	12,6	12,6	340,2	1171,8	3,02	Lave y desinfecte las zanahorias, rayarlas, sofreir con el aceite . Cuando esten bien freidas agregue el agua y la sal, deje hervir un poco. Agregue el arroz previamente lavado y deje en coccion hasta que este totalmente blando.
	Zanahoria, cruda	LIBRAS	5,3	5,3	143,9	495,7	1,28	
	Aceite, refinado, de girasol	900 CC	2,0	5,0	54,0	465,0	0,58	
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Papa Cocida	Papa común, con cáscara, cruda	LIBRAS	31,3	54,0	845,1	5022,0	11,73	Lave con abundante agua la papa. En una olla ponga agua, agregue la papa y sal y dejelas en coccion hasta que esten blandas.
	Sal	LIBRAS	0,5	0,5	13,5	46,5	0,12	
Avena Molida	Avena nacional, crudo, molida	BOLSA 200 GR	7,0	11,7	189,0	1088,1	6,39	Vierta la avena en el agua y disolver hasta eliminar grumos, llevelo a cocción por 10 minutos, dejar enfriar, adicionar azúcar y servir de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
	Azúcar, blanco	LIBRAS	0,0	5,1	0,0	474,3	0,95	
Leche Saborizada	Leche de vaca, entera, pasteuriza	200 CC	200,0	200,0	5400,0	18600,0	120,00	Servir la bebida de acuerdo a la cantidad estipulada en la minuta.
Galletas Ducales	Galleta, cracker	360 GR	0,0	12,0	0,0	1116,0	3,10	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Maní sin Sal	Maní	200 GR	0,0	5,0	0,0	465,0	2,33	Entregar según la cantidad estipulada en la minuta.
Fruta en Cosecha (Naranja)	Naranja, zumo	UNIDAD 200 GR	147,0	147,0	3969,0	13671,0	88,20	Lavar y desinfectar la fruta. Porcionarla según lo establecido en la minuta y servirla.

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Fecha de elaboración:_____

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

LISTA DE INTERCAMBIOS

RESGUARDO INDIGENA YUKPA MENKWE, MISHAYA Y LA PISTA

2024

PROTOCOLO ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS) 2025

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades de origen alimentario son producidas por el consumo de alimentos o agua contaminados con microorganismos o sustancias químicas. Se pueden presentar por la falta de control en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de estos. Esta definición no incluye las reacciones alérgicas por consumo de alimentos.

Las ETA son un problema de salud pública generalizado y creciente, tanto en los países desarrollados, como en los que están en vía de desarrollo, impactando especialmente la población en condiciones de vulnerabilidad, niños, mujeres embarazadas y adultos mayores. Algunas de las enfermedades que afectan la salud de las personas son ocasionadas principalmente por bacterias y virus, como la Salmonela y la Hepatitis A.

En los países industrializados, se estima que por año el 30% de la población puede ser afectada por ETA. Los países en desarrollo son los más afectados por el problema, debido a la presencia de una amplia gama de ETAS, incluidas las causadas por parásitos.

Los brotes de ETAS pueden ser masivas. Por ejemplo, en 1994 en Estados Unidos, por causa de helados contaminados 224.000 personas resultaron afectadas por un brote de salmonelosis. En 1988, un brote de hepatitis A, afectó a unas 300.000 personas en China al consumir almejas.

Estos microorganismos que por lo general llegan a las personas a través de alimentos y/o

agua producen enfermedades como gastroenteritis, cólera, Hepatitis A, entre otras.

OBJETIVOS

- **Objetivo General:**

Dar a conocer las rutas de prevención, atención y notificación inmediata de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en las unidades de servicio de la modalidad familiar.

- **Objetivos Específicos:**

Brindar información sobre qué son las ETA, sus características y síntomas.
Informar sobre cómo prevenir las ETA.
Orientar al talento humano de la modalidad familiar para atender de manera inmediata una posible ETA.
Dar a conocer los roles y responsabilidades de cada uno de los actores de la modalidad familiar para prevenir y atender una ETA.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Es la producida por la ingesta accidental, incidental o intencional de agua o alimentos contaminados, mal preparados o deficientemente conservados, con cantidades suficientes de agentes químicos y microbiológicos (o sus toxinas), patógenos para el hombre. Estas se producen en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (producción, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución y consumo de alimentos). Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.

Es importante diferenciar las infecciones alimentarias de las intoxicaciones alimentarias:

- Infecciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos.
- Intoxicaciones alimentarias: son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con cantidades suficientes de toxinas elaboradas por proliferación bacteriana o con agentes químicos (metales pesados y otros compuestos orgánicos) que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional, en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.
- Toxi-infecciones alimentarias: son ETA que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez son ingeridos; por ejemplo: V. Cólera.

El cuadro clínico agudo que se presenta generalmente en las infecciones alimentarias se caracteriza por presencia súbita o temprana de signos y síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, cefalea, algunas veces reacciones alérgicas, deshidratación y otras complicaciones que pueden generar incluso la muerte, asociadas al consumo reciente de un alimento o agua.

El cuadro clínico crónico se presenta por lo general por el consumo de alimentos contaminados con sustancias químicas y depende de la concentración del agente etiológico, la manipulación, la duración de la exposición y la susceptibilidad de la persona. El periodo de aparición de los síntomas generalmente es muy corto. Se caracteriza porque, además de los síntomas que se presentan en el cuadro agudo, puede aparecer vértigo, sudoración profusa, asfixia, poca coordinación de los movimientos y a veces convulsiones debido a que puede atacar el sistema nervioso.

AGENTES

Agentes infecciosos específicos tales como bacterias (Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Vibrio parahemolyticus, Bacillus cereus y otros), virus, hongos, parásitos o sus toxinas, contaminantes químicos como metales pesados y otros, y diversas sustancias orgánicas nocivas que pueden estar en los alimentos naturales como en algunos hongos, almejas, anguilas, peces y mariscos.

MODO DE TRANSMISIÓN

A través de la ingesta de alimentos o aguas contaminados con microorganismos patógenos, toxinas o agentes químicos.

La contaminación de los alimentos puede tener varias formas:

- **Contaminación primaria:** se refiere a los alimentos infectados antes de la matanza o los vegetales contaminados antes de la cosecha.
- **Contaminación por manipulación:** constituye la fuente más significativa. Las personas que manipulan los alimentos pueden ser portadoras asintomáticas o sintomáticas, encontrándose, incubando la enfermedad o en el periodo de convalecencia. En cualquiera de los casos puede llevar a los alimentos gran cantidad de agentes infecciosos.
- **Vectores animales:** los roedores pueden llevar a la piel varios tipos de virus y los insectos resultan también agentes significativos de transmisión

RESERVORIO

Está determinado por el tipo de microorganismo o agente que produce la intoxicación alimentaria. El principal reservorio de estas enfermedades son las personas manipuladoras de alimentos. Otros potenciales reservorios son los roedores, insectos, utensilios de cocina y el riego con aguas contaminadas o productos alimenticios de animales enfermos.

PERIODO DE INCUBACIÓN

Es variable y depende del tipo de microorganismo o agente tóxico que produce la intoxicación, de la susceptibilidad del individuo, de la patogenicidad y virulencia del agente, de la cantidad de microorganismos o toxinas presentes en los alimentos y de la cantidad de alimento contaminado ingerido.

SÍNTOMAS

Los síntomas de las ETA pueden durar algunos días e incluyen vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc. La duración e intensidad de los síntomas varía de acuerdo con la cantidad de bacterias o toxinas presentes en el alimento, a la cantidad de alimento consumido y al estado de salud de la persona, entre otros factores.

Algunas sustancias causan la enfermedad dentro de minutos, mientras otras tardan varias horas, días o aún semanas. Por ejemplo, la bacteria Salmonella tarda de 12 a 72 horas en causar la enfermedad después de su ingestión.

Hay que tener en cuenta que no siempre es el último alimento consumido el que causa la enfermedad. Puede ser que la comida que causa la enfermedad sea ingerida días antes y se hayan consumido ya varios tiempos de comida.

Síntomas de una Enfermedad Transmitida por Alimentos:

Síntomas comunes	Síntomas frecuentes	Síntomas no comunes
Vómito Diarrea Náusea Calambres abdominales	Fiebre Dolor de cabeza Escalofríos Dolores de los músculos Mareo	Latidos irregulares del corazón Piel enrojecida Dificultad en respirar Parálisis

GRUPOS VULNERABLES

Existen grupos como los niños, los ancianos y las mujeres embarazadas que, por su baja resistencia a las enfermedades, son especialmente vulnerables. En estos casos las precauciones deben extremarse, pues las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejando secuelas o incluso hasta provocando la muerte. Por el contrario, para las restantes personas los síntomas son pasajeros: en la mayoría de los casos, sólo duran un par de días, sin ningún tipo de complicación.

DEFINICIÓN DE CASO

Las enfermedades transmitidas por alimentos se pueden presentar en forma individual o colectiva (brote de ETA).

- **Caso individual:**
  Episodio en el cual una persona presenta un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o el agua como vehículo de la misma. Los casos individuales no se notifican al sistema alerta acción.

  Sin embargo, al identificarlos es muy importante que el personal de salud indague sobre la presencia de síntomas similares en otras personas cercanas a dicho caso, en el momento anterior a la presencia de síntomas. Todo caso individual puede llevar a la identificación de un brote de ETA.

- **Brote de ETA**:
  Episodio en el cual dos o más personas presentan un cuadro clínico compatible con una ETA, después de ingerir alimentos o agua del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo de la misma.

- **Caso probable**:
  Todo individuo(s) que presenta(n) un cuadro clínico compatible con una ETA (infección o intoxicación alimentaria).

- **Caso confirmado:**
  Es un caso probable en el que se comprueba la ingesta de alimentos o agua contaminada por cualquiera de los siguientes aspectos:

  Por asociación epidemiológica: presencia simultánea de signos y síntomas de intoxicación o infección alimentaria en varias personas que consumieron los mismos alimentos en un lugar y tiempo determinado.

  Por identificación del agente etiológico en el laboratorio: en muestras provenientes del paciente (heces o vómito), por la presencia de toxinas en el alimento, por la producción de ellas por el agente etiológico aislado o por la identificación de los agentes químicos causantes de la intoxicación.

ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA

Son aquellos que, por sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorecen el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Se encuentran incluidos en este grupo: carne y derivados cárnicos; leche y derivados lácteos; productos de la pesca y sus derivados; productos preparados a base de huevo; alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente; alimentos o comidas de origen animal listos para el consumo; agua envasada; alimentos infantiles.

PREVENCIÓN DE ETAS



Las ETA son enfermedades generadas en la mayoría de los casos por la incorrecta manipulación de los alimentos, especialmente aquellos considerados de mayor riesgo en salud pública como: carnes, lácteos, pescados, huevos, entre otros, durante las diferentes etapas desde su producción hasta su consumo, es por ello que debemos realizar acciones que garanticen el cumplimiento de las normas básicas de higiene, dado que podría afectar directamente a los niños, niñas y adolescentes, ocasionando serias consecuencias para su salud.

Para esto debemos:

- Mantener los hábitos higiénicos durante el transporte, almacenamiento y consumo de los alimentos.
  Disponer de áreas de almacenamiento de alimentos de fácil limpieza.
  Garantizar las temperaturas y las condiciones de almacenamiento de alimentos.
  Dar cumplimiento al plan de saneamiento básico estipulado para las unidades de servicio de la modalidad familiar.

Cómo prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos:

Los buenos hábitos de higiene permiten prevenir las ETAS a través de 3 aspectos muy importantes:

- *Higiene personal*
  Se refiere a las conductas de higiene o limpieza que debemos realizar permanentemente, tales como:
  - Baño diario
  - Lavarse los dientes después de cada comida
  - Mantener uñas cortas y limpias
  - Mantener las manos limpias y lavárselas cada vez que sea necesario.

"Las manos son el principal punto de contacto entre el alimento y el ser humano, por ello un correcto lavado de manos es una de las medidas más efectivas para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos".

- *Higiene de los alimentos*
  La higiene de los alimentos se refiere a todas las medidas que se aplican para producir, distribuir y almacenar un alimento en buenas condiciones higiénicas, las cuales eviten su contaminación y la posible afectación de la salud de los consumidores.

Recomendaciones:

Almacenamiento:

- Rotar los productos almacenados para evitar su deterioro o pérdida, utilizando siempre primero aquellos que tienen fecha de vencimiento más próxima.
- El lugar debe ser fresco, seco, bien ventilado, limpio y mantenerse protegido para evitar el ingreso de plagas como roedores o insectos.
- El almacenamiento de los alimentos que requieran refrigeración o congelación se debe realizar teniendo en cuenta estas condiciones.
- Los lácteos no deben ser expuestos a temperatura ambiente, en tiempos mayores a 2 horas.
- Los demás alimentos, se deben almacenar de igual forma bajo condiciones que garanticen la conservación de su calidad e inocuidad.
- Mantener las áreas de almacenamiento en seco, en buenas condiciones de aseo y limpieza, igual que las neveras o equipos de refrigeración o congelación en este caso para los productos lácteos.

Compra:
Adquirir los alimentos en buen estado de conservación e higiene, siguiendo estas recomendaciones:

- Los productos lácteos entregados en la unidad de servicio deben conservarse en todo momento refrigerados.
- Verificar que los productos envasados o empacados, posean fecha de vencimiento legible y vigente.
- Los productos enlatados no deben presentar abombamiento, hendiduras o golpes, ni señales de oxidación.

Consumo:

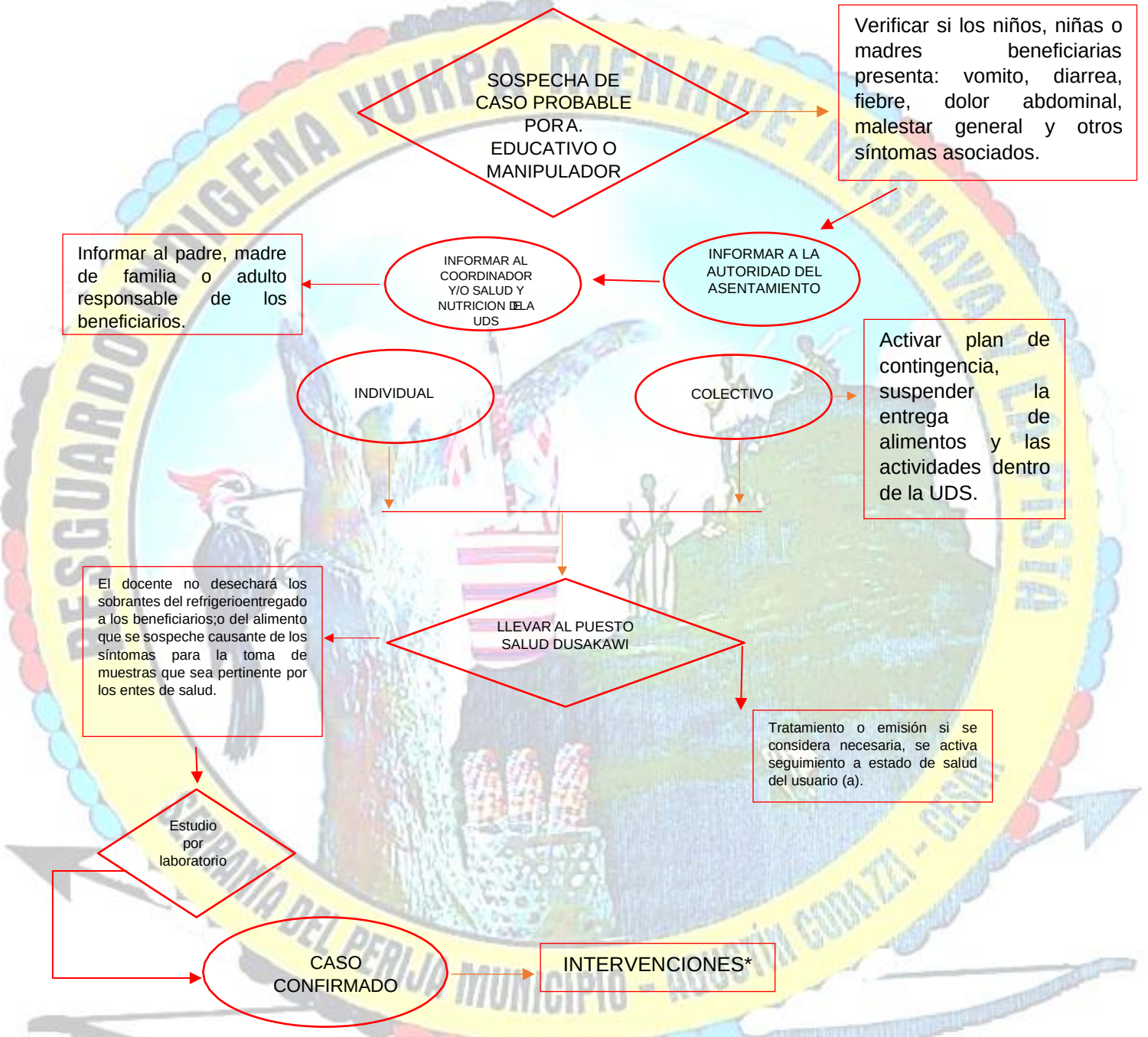
- Al consumir los alimentos los niños y niñas y adultos cuidadores debe tener las manos limpias.
- El lugar de consumo y los utensilios deben estar en buenas condiciones de aseo y se debe tener precaución e informar inmediatamente al profesional de apoyo en salud y nutrición o al Coordinador si se detecta en los alimentos algún olor extraño o presencia de elementos como piedras, astillas de madera y otros.

- *Higiene del entorno de las UDS.*



NOTIFICACIÓN DE ETAS

FLUJOGRAMA PARA DEFINICIÓN DE CASO E INTERVENCIÓN EN ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



INDIVIDUAL:

- ✓ Visita domiciliaria o a la institución de salud para verificar el estado general del beneficiario según el manejo ordenado por medicina general (ambulatorio u hospitalario)
- ✓ Investigación sobre antecedentes relacionados con ingesta y exposición estudio de campo por parte del profesional de apoyo en salud y nutrición.
- ✓ Educación sobre adecuada manipulación de alimentos a los docentes y en el entorno familiar.

COLECTIVA

- ✓ Visita domiciliaria o a la institución de salud para verificar el estado general del beneficiario según el manejo ordenado por medicina general (ambulatorio u hospitalario)
- ✓ Encuesta a los consumidores de alimentos (sanos y enfermos) por parte del profesional de apoyo en salud y nutrición
- ✓ Investigación de factores ambientales por parte del profesional de apoyo en salud y nutrición.
- ✓ Información y educación a la comunidad a cargo del profesional de apoyo en salud y nutrición.

BIBLIOGRAFÍA

Protocolos en vigilancia de salud pública, SDS, Bogotá,

Protocolo Etas, INS, 2014, Protocolo Etas, INS, 2014, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013.

Adaptado FAO/OMS, 2005; MAGFOR, 2005; MINSA, 2005b (www.Fao.Org). Organización Mundial De La Salud, OMS, (www. Who.Int/Es)., Disponible en http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf.

Decreto 3075 De 1997. INS, Protocolo de vigilancia y control de Enfermedades Trasmitidas por Alimentos, 13 Agosto de 2010.

Manual de prevención y notificación de ETAS, Programa de Alimentación Escolar, Ministerio de educación.


NOTIFICANDO
Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA
Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA
Infección Alimentaria
Alimento + Agente Biológico
Intoxicación Alimentaria
Alimento + Agente Biológico
1 Defina el caso
Todo paciente que presente vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, cefalea, deshidratación y otras complicaciones que pueden llegar a causar la muerte. Se incluye toda la gana de signos y síntomas y no se limita a los gastrointestinales
2 Sospeche que su paciente tiene una ETA
3 Valore al paciente
4 Pregunte por los alimentos que ingirió
5 Diligencie la ficha de notificación individual
Diligencia obligatoriamente la ficha única de notificación individual cara A (datos básicos) y cara B (datos complementarios) y entréguela al responsable de la vigilancia de su IPS
6 Solicite una muestra clínica
7 Determine manejo hospitalario o ambulatorio
Libertad y Orden
Ministerio de la Protección Social
República de Colombia

PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CONSOLIDACIÓN PREINSCRIPCIÓN ATENCI

CONSOLIDACIÓN DE PREINSCRIPCIONES

R	**CESAR**
Nombre del Prestador del Servicio	**PISTA**
Número de Contrato o Convenio:	**20001262025**

Alcance: Inicia con el diligenciamiento de los datos para evaluar la posibilidad de ingreso a un servicio de atención inte

No	1. NOMBRE Y APELLIDOS DEL NIÑO O NIÑA	2. DOCUMENTO DE IDENTIDAD	3. EDAD EN AÑOS Y MESES	4. MODALIDAD A LA QUE APLICA
1	SANDRA QUINTEROQUINTERO	1133485162	27	PROPIA INTE
2	TATIANAQUINTEROTARIFA	1148202144	13	PROPIA INTE
3	ADRIANALUCIAMANZANOQUINTERO	1067736943	3	PROPIA INTE
4	LARIZAMANZANO MARTINEZ	1066348060	26	PROPIA INTE
5	WENDYQUINTERO QUINTERO	1067722577	17	PROPIA INTE
6	ARTUROJOSEALDANAQUINTERO	1066360113	1	PROPIA INTE
7	ANDRESTARIFAOVALLE	1065678537	2	PROPIA INTE
8	ANGELAISABELQUINTEROQUINTERO	1151482470	4	PROPIA INTE
9	CRISTIANJOSEQUINTEROOVALLE	1067736914	1	PROPIA INTE
10	ARLEY GUERRATARIFA	1067738266	2	PROPIA INTE
11	FLORENCIA GUERRA RAMIREZ	1065684339	1	PROPIA INTE
12	GERARDOANDRESRODRIGUEZQUINTERO	1067737882	0	PROPIA INTE
13	LAURADANIELAMARTINEZSABOGAL	1065680886	1	PROPIA INTE
14	MARIACAMILARAMIREZQUINTERO		0	PROPIA INTE
15	DIANAALEJANDRAMEJIARAMIREZ	1151428469	4	PROPIA INTE
16	ELVIAPAOLAMANZANOGUERRA	1214470368	4	PROPIA INTE
17	JAIDERJOSEMARTINEZQUINTERO	1065678771	3	PROPIA INTE
18	JESUSDAVIDRODRIGUEZTARIFA	1065678399	3	PROPIA INTE
19	JHOJANSTICKGALVISSABOGAL	1067734222	4	PROPIA INTE
20	JHOJANANDRESRAMIREZQUINTERO	1067736953	3	PROPIA INTE
21	JOSHUADAVIDMARTINEZSABOGAL	1067734382	3	PROPIA INTE
22	MARIAALEJANDRAQUINTEROMANZANO	1133485732	1	PROPIA INTE
23	KEINERANDRESMEJIAMANZANO	1067736179	3	PROPIA INTE
24	MARLISRODRIGUEZTARIFA	1067736950	2	PROPIA INTE
25	ROBINSONJESUSSABOGALMANZANO	1067735885	2	PROPIA INTE
26	RUBENJOSERAMIREZQUINTERO	1067736946	3	PROPIA INTE
27	SANDRARODRIGUEZQUINTERO	1067736947	3	PROPIA INTE
28	NELSONDAVIDMARTINEZRODRIGUEZ	1067738257	0	PROPIA INTE
29	BETSY LILIANAGUERRATARIFA	1067738267	0	PROPIA INTE
30	CECILIAPEÑALOZACAMELO	1067737575	4	PROPIA INTE

31	SHAROLLSOFIAMANZANOQUINTERO	1067736952	1	) PROPIA INTE
32	DAVIDJOSEPEÑALOZACAMELO	1137732248	2	) PROPIA INTE
33	IVANDAVIDAMARISGALVAN	1067735299	3	) PROPIA INTE
34	MAICOLANDRESGALVANAMARIS	1066360108	1	) PROPIA INTE
35	ALBAROSAMARTINEZLUCERO	1133485124	24	) PROPIA INTE
36	ANAMARIALUCEROMAESTRE	1133485136	17.860274	) PROPIA INTE
37	ANGELICAMAESTREOVALLE	1066349598	38	) PROPIA INTE
38	CARMENGUERRAOVALLE	1133485097	29	) PROPIA INTE
39	CECILIAGUERRAMAESTRE	1066348640	31	) PROPIA INTE
40	ANDREASOFIAMARTINEZGUERRA	1065671717	5	) PROPIA INTE
41	DUREINISMANZANOMAESTRE	1151482441	4	) PROPIA INTE
42	DORISMARIAOVALLEGUERRA	1133485727	1	) PROPIA INTE
43	ELKINMARTINEZMAESTRE	1133485716	1	) PROPIA INTE
44	EDELMALUCEROGUERRA	1151482453	4	) PROPIA INTE
45	FERNANDOLUISMERIÑOOVALLE	1066358228	4	) PROPIA INTE
46	JHONJAIROMAESTREMARTINEZ	1067736176	3	) PROPIA INTE
47	JORGEMARIOGUERRAOVALLE	1151482448	4	) PROPIA INTE
48	JORGELUISOVALLEGUERRA	1214470372	5	) PROPIA INTE
49	JUANSEBASTIANMANZANOOVALLE	1067734681	4	) PROPIA INTE
50	HILARYMANZANOMAESTRE	1066309721	1	) PROPIA INTE
51	ISAIASDAVIDMAESTREMARTINEZ	1067737733	0	) PROPIA INTE
52	JESUSENRIQUEMAESTREMARTINEZ	1067737897	0	) PROPIA INTE
53	KEINERJOSEOVALLEMANZANO	1214470314	4	) PROPIA INTE
54	JHONCAMILOOVALLEMANZANO	1065682594	1	) PROPIA INTE
55	LENCYSOFIARAMIREZMANZANO	1133485723	2	) PROPIA INTE
56	LEONELGUERRAOVALLE	1133485720	3	) PROPIA INTE
57	LUISSEBASTIANMAESTREMARTINEZ	1133485724	3	) PROPIA INTE
58	LEDYS TARIFAOVALLE	1138485176	22	) PROPIA INTE
59	LUCIANAVALENTINAGUERRAGUERRA	1065684049	0	) PROPIA INTE
60	LUISDANIELMAESTREMAESTRE	1214470375	4	) PROPIA INTE
61	MARIACRISTINAOVALLETARIFA	1065678000	3	) PROPIA INTE
62	LUZMILAMANZANOMAESTRE	1133485722	1	) PROPIA INTE
63	MAIRETHGUERRAGUERRA	1133485717	1	) PROPIA INTE
64	MARIAVALENTINASABOGALMARTINEZ	1067734536	3	) PROPIA INTE
65	SHAIRASOFIAMARTINEZOVALLE	1151482459	4	) PROPIA INTE
66	SHAIRAANDREAMAESTREMARTINEZ	1151482466	4	) PROPIA INTE
67	MELECANDREAMAESTREOVALLE	1067738262	0	) PROPIA INTE
68	YORLEIDYSMANZANOMARTINEZ	1067735072	3	) PROPIA INTE
69	LILIANAMANZANOMAESTRE	1133485166	27	) PROPIA INTE
70	LILIANAOVALLETARIFA	1133485142	29	) PROPIA INTE
71	LUCYMAESTREOVALLE	1133485076	30	) PROPIA INTE
72	MARTHAGUERRALUCERO	1133485086	21	) PROPIA INTE
73	MILADYSMAESTREMONTECRISTO	1133485163	46	) PROPIA INTE

74	MILENAOVALLEGUERRA	1133485106	23	) PROPIA INTE
75	OMAIRAGUERRALUCERO	1133485073	40	) PROPIA INTE
76	ALANJESUSPARRAJIMENEZ	1067737348	1	) PROPIA INTE
77	BRAYANDAVIDPARRABURITACA	1067737388	3	) PROPIA INTE
78	CLARAMARIACARVAJALURDANETA	1067734058	4	) PROPIA INTE
79	EDWINJESUSCASTAÑEDABARRERA	1066100284	2	) PROPIA INTE
80	AVELITOOVALLEMEJIA	1133485734	1	) PROPIA INTE
81	ISABELLACARVAJALGONZALES	1067736897	3	) PROPIA INTE
82	JHOANDAVIDLEONCASTAÑEDA	1137731207	3	) PROPIA INTE
83	BELLAREYESMEJIAOVALLE	1067737572	0	) PROPIA INTE
84	JHONIERANDRESLOPEZGRANADOS	1067737161	1	) PROPIA INTE
85	ANAMILENATARIFFAMEJIA	1066304278	4	) PROPIA INTE
86	JHANCARLOSMEJIAOVALLE	1067736331	1	) PROPIA INTE
87	ANGELAREYESMEJIAOVALLE	1065677532	3	) PROPIA INTE
88	CAMILACAROLINAOVALLEMEJIA	1067736956	2	) PROPIA INTE
89	CRISTINAISABELOVALLEMEJIA	1151482479	3	) PROPIA INTE
90	LORAINISGALVISQUINTERO	1067734870	1	) PROPIA INTE
91	LUCIANAYAILETHCASTAÑEDAROJAS	1067736837	1	) PROPIA INTE
92	DANIRYSMARIAMEJIAOVALLE	1151482491	3	) PROPIA INTE
93	JOSEOVALLEMEJIA	1151482477	4	) PROPIA INTE
94	JUANTOMASMEJIAOVALLE	1067733979	5	) PROPIA INTE
95	NILSONMANUELGALVISANGULO	1066359827	2	) PROPIA INTE
96	RONALADRIANROSADALOPEZ	1067736697	1	) PROPIA INTE
97	JUANMEJIATARIFA	1151482478	3	) PROPIA INTE
98	WILMERSANTIAGOROSADOBURITICA	1067734329	3	) PROPIA INTE
99	YADERSMITHORTIZCASTAÑEDA	1067735649	2	) PROPIA INTE
100	KEVINJAVIEROVALLEMEJIA	1151482480	4	) PROPIA INTE
101	LAURADANIELAOVALLEMEJIA	1066303954	4	) PROPIA INTE
102	ANAPAULAMEJIASILVA	1066359576	2	) PROPIA INTE
103	MARIACRISTINAOVALLEMEJIA	1065680925	2	) PROPIA INTE
104	MATHIASMOISESOVALLEGUERRA	1151482481	4	) PROPIA INTE
105	MOISESDAVIDOVALLEMEJIA	1151482490	3	) PROPIA INTE
106	DEIVISOVALLEMEJIA	1133485728	1	) PROPIA INTE
107	ISABELLASOFIAOVALEMEJIA	1065680926	1	) PROPIA INTE
108	ROSAMARIAMEJIAGUERRA	1067733142	5	) PROPIA INTE
109	YOLIMARMEJIAOVALLE	1067736944	2	) PROPIA INTE
110	JHANCARLOSMEJIATARIFA	1067736951	1	) PROPIA INTE
111	RAFAELJOSEOVALLEMEJIA	1067736108	3	) PROPIA INTE
112	PAOLAANDREAMEJIAOVALLE	1300420601	2	) PROPIA INTE
113	YOLANDAMARIAOVALLEMEJIA	1148202141	17	) PROPIA INTE
114	CLAUDIA MARIAOVALLEMEJIA	1148202140	25	) PROPIA INTE
115	SARA GUERRA LUCERO	1148202150	16	) PROPIA INTE
116	ALEXDAVIDHERNANDEZCANTILLO	1067734165	4	) PROPIA INTE

117	DASHLEYDANIELAARIASHERNANDEZ	1067737370	2	) PROPIA INTE
118	ELIOMARPAREDESOVALLE	1151482458	3	) PROPIA INTE
119	YANCYJIMENAAYALABURITACA	1066360275	0	) PROPIA INTE
120	JOSUEDAVIDOBREDORRAMIREZ	1066310829	0	) PROPIA INTE
121	AILYNLUCIANAHERNANDEZURIBE	1066358792	4	) PROPIA INTE
122	EMMILISOFIAMAESTREOVALLE	1067735587	2	) PROPIA INTE
123	CAMILAANDREAMAESTRERINCON	1067720305	15	) PROPIA INTE
124	FELIXMARTINEZGUERRA	1067736217	2	) PROPIA INTE
125	KIMBERLYSAYALAMARTINEZ	1066339414	1	) PROPIA INTE
126	KATYSOFIAOVALLEMAESTRE	1067736111	2	) PROPIA INTE
127	GERONIMO MORA GARCIA	1066360349	0	) PROPIA INTE
128	LAURAVANESARAMIREZMAESTRE	1067735666	2	) PROPIA INTE
129	KARLOTTAMATTOSCASTRO	1067647229	0	) PROPIA INTE
130	MALFIHERNANDEZ LUCERO	1067712522	0	) PROPIA INTE
131	DANIELANDRESPAREJAVILLADIEGO	1066308754	2	) PROPIA INTE
132	SAMUELRUIZJIMENEZ	1128157309	0	) PROPIA INTE
133	LUISEDUARDOMARTINEZMAESTRE	1067733566	5	) PROPIA INTE
134	LIYENSAIDITHSILVANOMARTINEZ	1067737391	0	) PROPIA INTE
135	MANUELASOFIAMAESTREMARTINEZ	1300422083	1	) PROPIA INTE
136	MARIACAMILLAMARTINEZGUERRA	1151482445	4	) PROPIA INTE
137	SAMUELDAVIDMAESTREOVALLE	1067734107	4	) PROPIA INTE
138	TALIANAPAOLASABOGALMARTINEZ	1067735784	3	) PROPIA INTE
139	ALMA BELLARODRIGUEZROMERO	1067736973	1	) PROPIA INTE
140	ARMANDOJOSEFONSECADE LA HOZ	1067736682	1	) PROPIA INTE
141	JUANMARIOMEJIAOVALLE	1067737750	0	) PROPIA INTE
142	JUANANDRESTARIFAGUERRA	1137732468	1	) PROPIA INTE
143	DILEIDYSANDREAVILLALBAYANCE	1066359472	3	) PROPIA INTE
144	CRISTIANDAVIDOVALLEMEJIA	1067733548	5	) PROPIA INTE
145	DANIELAMEJIAOVALLE	1067736957	2	) PROPIA INTE
146	JUANDANIELFONSECADE LA HOZ	1067736863	1	) PROPIA INTE
147	ELENATARIFAGUERRA	1151482488	4	) PROPIA INTE
148	JANERANDRESMEJIAOVALLE	1067736301	3	) PROPIA INTE
149	JAVIER QUINTEROOVALLE	1300423058	1	) PROPIA INTE
150	JHOINERJOSEMEJIAMONTERCRISTO	1300420701	2	) PROPIA INTE
151	JUANDAVIDQUINTEROMANZANO	1151482471	4	) PROPIA INTE
152	MARIAANGELICATARIFAGUERRA	1065678795	3	) PROPIA INTE
153	ADRIANAMICHELLQUINTEROMANZANO	1067738255	0	) PROPIA INTE
154	MILCETHMEJIATARIFA	1151482485	4	) PROPIA INTE
155	SAMARAROJASMEJIA	1066359972	1	) PROPIA INTE
156	HEMANROJASMEJIA	1066359124	3	) PROPIA INTE
157	MARIANA YICETHCIFUENTESOLANO	1066359512	2	) PROPIA INTE
158	SILVANA JULIETH TORRESLOPEZ	1066358117	5	) PROPIA INTE
159	SAMANTHAISABELMEYERVANEGAS	1241088495	5	) PROPIA INTE

160	JAIDERIVANHERRERAYANCI	1066359566	2	) PROPIA INTE
161	MARCOSMEYERLOPEZ	1066358484	4	) PROPIA INTE
162	GIANNA ISABELSALASPERTUZ	1066858797	4	) PROPIA INTE
163	ISACCDAVIDMEYERPATIÑO	1067734034	4	) PROPIA INTE
164	SHAIRAMICHELLGAMEZLOPEZ	1067736555	1	) PROPIA INTE
165	KENDRYVANESASOTO358	1067714277	20	) PROPIA INTE
166	MARIA VICTORIAHERRERAPRADO	1066358660	4	) PROPIA INTE
167	AURA SOFIASOTOMARTINEZ	1067738308	0	) PROPIA INTE
168	LIAMJESUSVEGAROMERO	1137882160	3	) PROPIA INTE
169	ADRIANROMEROLIÑAN	1066359025	2	) PROPIA INTE
170	THALIASALOMEROMERORODRIGUEZ	1067736459	1	) PROPIA INTE
171	VALERYROMEROBELEÑO	1122540974	3	) PROPIA INTE
172	YULIETHOVALLEMEJIA	1148202174	14	) PROPIA INTE
173	ANAKARINAMAESTREMARTINEZ	1151482464	3	) PROPIA INTE
174	ANGIEGUERRAGUERRA	1067738263	0	) PROPIA INTE
175	DORISADRIANAMARTINEZMEJIA	1151482443	3	) PROPIA INTE
176	EILYNSOFIALUCEROQUINTERO	1065683882	0	) PROPIA INTE
177	EDIERJOSEHERNANDEZGUERRA	1151482449	2	) PROPIA INTE
178	ELIFSOFIAGUERRAOVALLE	1133485719	1	) PROPIA INTE
179	JAMESLUCEROMAESTRE	1214470376	5	) PROPIA INTE
180	JAVIERGUERRAOVALLE	1151482452	4	) PROPIA INTE
181	EVELINHERNANDEZGUERRA	1067736324	1	) PROPIA INTE
182	JENERMAESTREGUERRA	1066303869	4	) PROPIA INTE
183	FELIPEMAESTREOVALLE	1067738061	0	) PROPIA INTE
184	LIAMJOSUEAYALAHERNANDEZ	1067734586	3	) PROPIA INTE
185	MARYLUZGUERRAMARTINEZ	1151482444	3	) PROPIA INTE
186	MILEIDYSSOFIAGUERRAGUERRA	1151482447	5	) PROPIA INTE
187	PAOLALUCEROMAESTRE	1151482442	3	) PROPIA INTE
188	PEDROANDRESOVALLEMARTINEZ	1133485725	3	) PROPIA INTE
189	HERMESJOSEGUERRAMARTINEZ	1133485721	1	) PROPIA INTE
190	REINELANDRESMARTINEZGUERRA	1151482439	4	) PROPIA INTE
191	TATIANAHERNANDEZLUCERO	1067736008	2	) PROPIA INTE
192	VALENTINASOFIATARIFAHERNANDEZ	1067735063	3	) PROPIA INTE
193	VIVIANAGUERRAQUINTERO	1151482446	3	) PROPIA INTE
194	WILMERANDRESOVALLEMAESTRE	1067738259	3	) PROPIA INTE
195	YESSIKASOFIAOVALLEMAESTRE	1151482463	4	) PROPIA INTE
196	ILIANNYSMARTINEZGUERRA	1067738256	0	) PROPIA INTE
197	JUANANDRESLUCEROMAESTRE	1065683887	0	) PROPIA INTE
198	KENDRI VALERIA GUERRAOVALLE	1067733165	0	) PROPIA INTE
199	LEINERMAESTREQUINTERO	1067737732	1	) PROPIA INTE
200	LUISJOSEGUERRAQUINTERO	1300423171	0	) PROPIA INTE
201	NEIDERDAVIDLUCEROMAESTRE	1067738258	1	) PROPIA INTE
202	REILNALDOOVALLEMAESTRE	1067738260	0	) PROPIA INTE

203	YESENIAGUERRAOVALLE	1067738182	0	) PROPIA INTE
204	ESTHERQUINTEROLUCERO	1133485199	27	) PROPIA INTE
205	MARIALEDIZMARTINEZMARTINEZ	1003275433	23	) PROPIA INTE
206	MARTHAOVALLEMARTINEZ	1067710681	27	) PROPIA INTE
207	ROSAMAESTREMONTECRISTO	1133485120	40	) PROPIA INTE
208	VALERIA WEPA SANCHEZ	1148202138	16	) PROPIA INTE
209	YANELISGUERRALUCERO	1148202114	17	) PROPIA INTE
210	LEDYS TARIFAOVALLE	1133485175	22	) PROPIA INTE
211	JOHAN DAVIDCANTILLOOSPINO	1067738421	0	) PROPIA INTE
212	DYLAN DAVIDLOPEZBRAVO	1067738064	0	) PROPIA INTE
213	ADRIANGUERRAOVALLE	1067736244	3	) PROPIA INTE
214	ALSSINEMONTECRISTOOVALLE	1067736009	3	) PROPIA INTE
215	ANDREA CAROLINA GUERRAMEJIA	1067736945	2	) PROPIA INTE
216	BREINERJOSEGUERRARAMIREZ	1067734614	4	) PROPIA INTE
217	CARMENSOFIAGUERRARAMIREZ	1067736228	2	) PROPIA INTE
218	CRISTINAISABELGUERRAMEJIA	1067736518	3	) PROPIA INTE
219	CARLOSANDRESMEJIAGUERRA	1067738171	0	) PROPIA INTE
220	ISACDAVIDGUERRAOVALLE	1067736010	3	) PROPIA INTE
221	JAIMEANDRESOVALLEOVALLE	1067736270	2	) PROPIA INTE
222	JAIROANDRESOVALLEGUERRA	1151482487	3	) PROPIA INTE
223	IVANANDRESGUERRAOVALLE	1067737883	0	) PROPIA INTE
224	JOSEDE JESUSMONTECRISTOGUERRA	1300422551	0	) PROPIA INTE
225	JOSEANDRESOVALLEGUERRA	1133485726	1	) PROPIA INTE
226	JOSEMARIOGUERRALUCERO	1067736242	3	) PROPIA INTE
227	LEYDISRAMIREZMEJIA	1065684500	0	) PROPIA INTE
228	LEIDYSGUERRAOVALLE	1151482484	4	) PROPIA INTE
229	LINASOFIAGUERRAQUINTERO	1214469731	4	) PROPIA INTE
230	LUCIAGUERRAOVALLE	1067738264	0	) PROPIA INTE
231	LOREINESOFIAMONTECRISTOOVALLE	1151482483	3	) PROPIA INTE
232	LUISACRISTINAOVALLERODRIGUEZ	1151462169	4	) PROPIA INTE
233	LUZ MARINA GUERRAQUINTERO		0	) PROPIA INTE
234	MARIACAMILAGUERRAMEJIA	1067738268	0	) PROPIA INTE
235	MAIRETHSOFIAGUERRAOVALLE	1067736272	3	) PROPIA INTE
236	SANDRITHOVALLEGUERRA	1067738172	0	) PROPIA INTE
237	MARIAROXANAMONTECRISTOOVALLE	1067733107	5	) PROPIA INTE
238	MARIAEUGENIAGUERRAQUINTERO	1067736243	3	) PROPIA INTE
239	MARIACELESTEMEJIAOVALLE	1067736949	3	) PROPIA INTE
240	MAYERLISRAMIREZMEJIA	1067734616	4	) PROPIA INTE
241	SEBASTIANJOSEGUERRAMEJIA	1300422921	0	) PROPIA INTE
242	YOJANAMEJIAOVALLE	1067738265	0	) PROPIA INTE
243	MOISES MEJIA GUERRA	1067736245	3	) PROPIA INTE
244	SEBASTIANANDRESOVALLEGUERRA	1151482482	4	) PROPIA INTE
245	YURANISGUERRAOVALLE	1214469728	5	) PROPIA INTE

246	ANDREADAVILAVARGAS	1067737516	1	) PROPIA INTE
247	MAIIAMERCEDESMEJIAJIMENEZ	1067737756	0	) PROPIA INTE
248	NAYERLYSSOFIAOVALLEGUERRA	1133485731	2	) PROPIA INTE
249			4	) PROPIA INTE
250	CLARAOVALLEGUERRA	1133485327	17	) PROPIA INTE
251	MERCEDESOVALLE MEJIA	1133485335	21	) PROPIA INTE
252			18	) PROPIA INTE
253	BREINERRODRIGUEZOVALLE	1065684412	1	) PROPIA INTE
254	ITZAYANAMARTINEZTORRES	1300422416	0	) PROPIA INTE
255	ADOLFOQUINTEROQUINTERO	1214470364	4	) PROPIA INTE
256	IVAN ANDRESGUERRARODRIGUEZ		0	) PROPIA INTE
257	CARLOSANDRESQUINTERORODRIGUEZ	1067736177	2	) PROPIA INTE
258	DANIELMANZANOQUINTERO	1214470363	4	) PROPIA INTE
259	JUANSEBASTIANQUINTERORODRIGUEZ		0	) PROPIA INTE
260	KAROLLICETHMANZANOQUINTERO	1067737201	1	) PROPIA INTE
261	ELVIAROSAMANZANOQUINTERO	1151482467	4	) PROPIA INTE
262	KENDRIVANESARAMIREZQUINTERO	1067736227	2	) PROPIA INTE
263	MARIAGABRIELAQUINTEROMANZANO	1067738270	0	) PROPIA INTE
264	KENDRY VALERIA MANZANO QUINTERO	1067736132	3	) PROPIA INTE
265	MOISES DAVIDRODRIGUEZQUINTERO		0	) PROPIA INTE
266	LISNEIDYCARRASCALQUINTERO	1092673913	2	) PROPIA INTE
267	ROXANARODRIGUEZGUERRA	1133485733	1	) PROPIA INTE
268	VALERISOFIAMANZANOQUINTERO	1300422217	1	) PROPIA INTE
269	MARIAEUGENIAQUINTEROQUINTERO	1065678328	3	) PROPIA INTE
270	DAHELAVICTORIACARRILLOVEGA	1066359739	2	) PROPIA INTE
271	DEILISJIMENAJAIMEFLOREZ	1066359780	2	) PROPIA INTE
272	DIANACAROLINAQUINTEROQUINTERO		0	) PROPIA INTE
273	DUSTINSIERRATARIFA	1067738237	0	) PROPIA INTE
274	ELIANANDRESCARRILLOVEGA	1066358705	4	) PROPIA INTE
275	ISISLUCIANAGARZONVANEGAS	1067736428	1	) PROPIA INTE
276	JOHANYESIDLOPEZTEJADA	1067737956	0	) PROPIA INTE
277	LIANANDRESRIOSPAEZ	1067734192	4	) PROPIA INTE
278	MARIACELESTECARRILLOVEGA	1066359070	3	) PROPIA INTE
279	MILANANDRESVACARIOS	1067735748	2	) PROPIA INTE
280	THIAGOANDRESTORRESGARZON	1067736049	2	) PROPIA INTE
281	YILIANSALOMECALDERONPADRON	1067735816	2	) PROPIA INTE
282	MARIAFERNANDATARIFARODRIGUEZ	1067736175	3	) PROPIA INTE
283	YECITHTARIFARODRIGUEZ	1065684488	0	) PROPIA INTE
284	CECILIAMANZANOMARTINEZ	1066348082	42.4493151	) PROPIA INTE
285	NATALIAQUINTEROMANZANO	1148202159	16.0246575	) PROPIA INTE
286	ROGELIOQUINTEROQUINTERO	1067736942	2	) PROPIA INTE
287	SAILITHSALOMEOVALLERAMIREZ	1067733882	4	) PROPIA INTE
288	YANDRINAGUERRARODRIGUEZ	1214470367	5	) PROPIA INTE

	F2.MO12.PP	5/11/2018
	Versión 2	Página 1 de 1
ÓN INTEGRAL	Pública	

DE NIÑOS Y NIÑAS PARA LAS MODALIDADES DE

Centro Zonal: AGUSTIN CODAZZI	Fecha de Análisis de Focalización dd/mm/aa
Municipio	
Nombre de la Unidad de Servicio	

gral, de acuerdo los criterios de focalización

5. PUNTAJE DEL SISBEN	6. DESPLAZADO (Si o No)	7. RED UNIDOS (Si o No)	8. MINORIAS ETNICAS (Si o No)	9. NUMERO DE SMMLV POR NUCLEO FAMILIAR	10. DISCAPACIDAD (Si o No)	11. DILIGENCIO FICHA INTEGRAL O CARACTERIZACIÓN:	12. PROVIENE DE RNA:
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO

N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO

N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO

N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO

N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO

N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO

N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO
N/A	N/A	N/A	SI	N/A	NO		NO