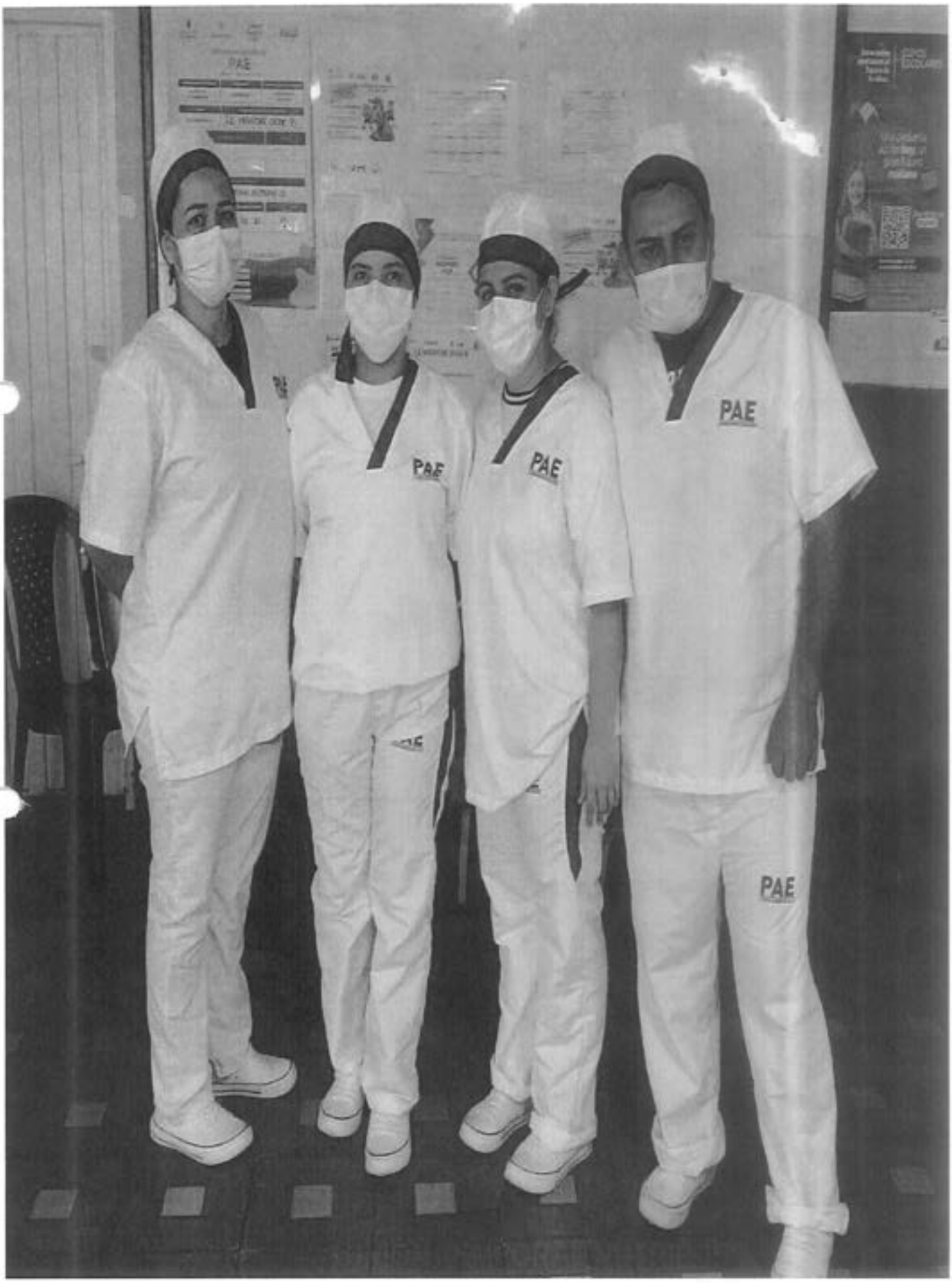
	INFORME MENSUAL **UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25**		
DOTACIÓN		MES/AÑO	ENERO 2025

36



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

DOTACIÓN	MES/AÑO	ENERO 2025



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

8203

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

DOTACIÓN	MES/AÑO	ENERO 2025



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

DOTACIÓN	MES/AÑO	ENERO 2025

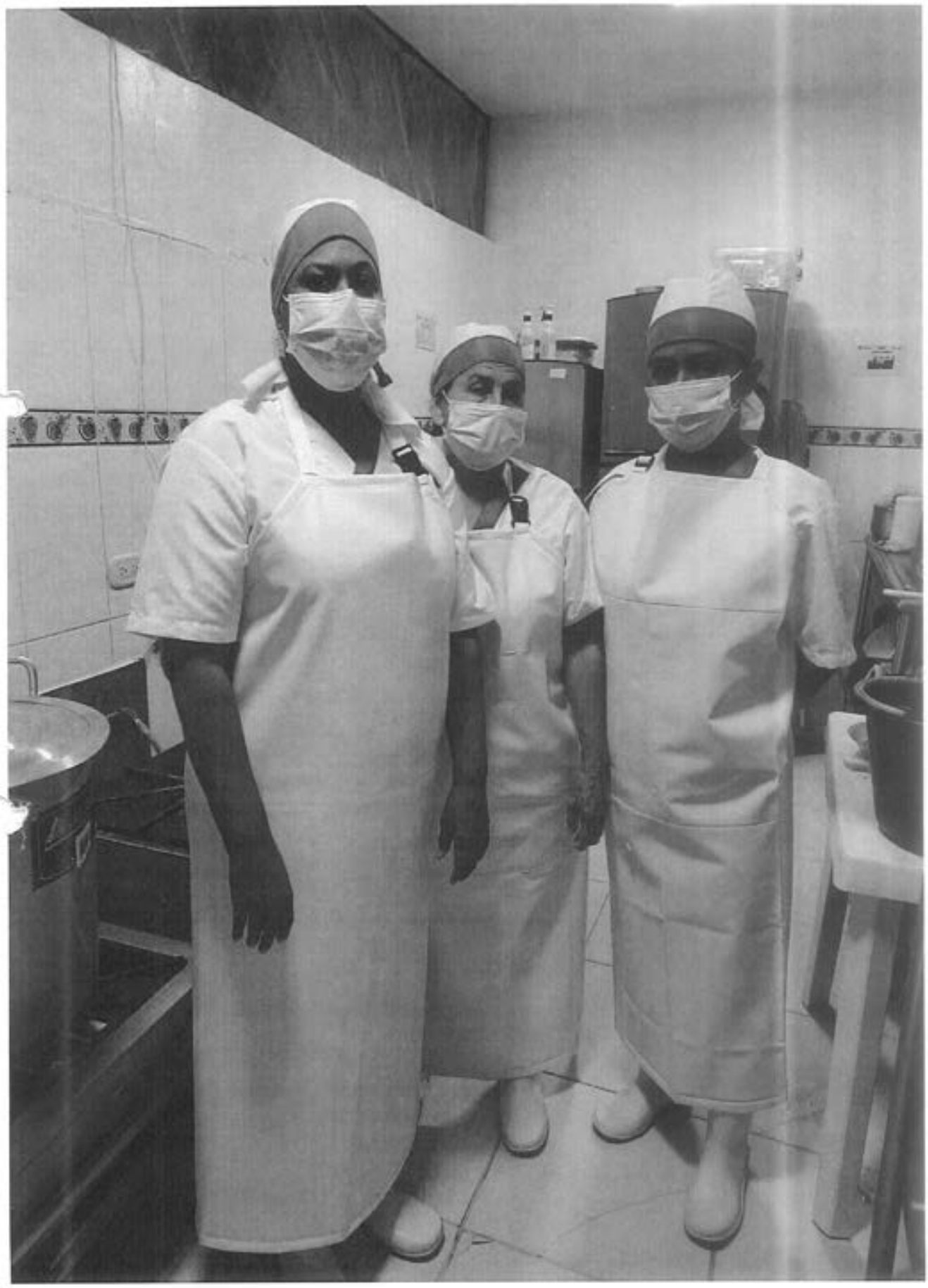


U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

DOTACIÓN	MES/AÑO	ENERO 2025



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION JURIDICA No.7 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Afiliar al personal manipulador y al personal auxiliar de bodega al sistema de seguridad social integral en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral.

ANEXO No.18

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Juridica No.7 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de febrero de 2025.

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

3209

Bucaramanga, Santander 17 Febrero de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: **Certificado Obligación Jurídica No.7: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo,** ración preparada en sitio – **complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN JURÍDICA No.7: FASE OPERACIONAL:** *Asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE, sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia, en materia laboral.*

En calidad de representante suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, se realizó proceso de contratación y vinculación laboral de todo el personal cuyas funciones hacen parte la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE del Municipio de Bucaramanga Grupo 1. La vinculación laboral se realizo conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia.

Para la ejecución del mes de enero de 2025, se verifican todos los documentos relacionados con la contratación de personal en los que se incluye Contrato, Afiliaciones a Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, Hoja de Vida (documento de identidad, Certificados laborales, Exámenes de laboratorio, Certificado médico de salud ocupacional, Certificado de capacitación en BPM, Antecedentes, ADRES, SISBEN) en la **Obligación Jurídica No.1 de la fase de Alistamiento Anexo No.1** del presente informe.

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION FINANCIERA No.8 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Afiliar al personal manipulador y al personal auxiliar de bodega al sistema de seguridad social integral en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral.

ANEXO No.19

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación financiera No.8 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de febrero de 2025.
- ✓ Certificado de Paz y Salvo de aporte expedidos por el representante legal y Contadora copia de la cédula contadora, certificado junta central contadores, con fecha de expediciòn el 17 de febrero de 2025.
- ✓ Listado de personal manipulador, auxiliar de bodega y administrativo fecha de ingresos y retiros
- ✓ Planilla PILA correspondiente a la ejecuciòn del mes de enero de 2025.
- ✓ Certificados de devolución de saldo o de indemnización sustitutiva de pension
- ✓ Incapacidades correspondientes al mes de enero de 2025
- ✓ CD con la informaciòn Magnético de planillas PILA

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

8209

Bucaramanga, Santander 17 Febrero de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: **Certificado Obligación Financiera No.8: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN FINANCIERA No.8: FASE OPERACIONAL:** *Afiliar al personal manipulador y al personal auxiliar de bodega al sistema de seguridad social integral en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral.*

En calidad de representante suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, se realizó proceso vinculación laboral y afiliación al sistema de seguridad social integral conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia de todo el personal se relacionado con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga Grupo 1.

Para la ejecución del mes de enero de 2025 se realizó el pago correspondiente a los aportes parafiscales con las novedades de ingreso y retiro del personal contratado.

Para enero de 2025 se realizó el pago en ASOPAGOS: Planilla No. 32539546 con fecha de pago el 13/02/2025
Pensión: correspondiente al mes de Enero 2025
Salud: correspondiente al mes de Febrero 2025

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

8210

Bucaramanga, 04 de febrero de 2025

NOTARIA SÉPTIMA DE CÚCUTA
CERTIFICA
Que la autenticación completa se encuentra al final del documento
NOTARIA
04 FEB 2025
Manuel Jos Carrizos Alvarez
NOTARIO SÉPTIMO DE CÚCUTA

Señores;
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: Equipo PAE Bucaramanga
Aten: Dra. ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No. 276 de 2024

Asunto: Autorización Firma Representante Legal Suplente para todo tipo de documento relacionado con el Contrato No.276 firmado el día 27 de diciembre de 2024, entre la Alcaldía de Bucaramanga en calidad de ente contratante y la **UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25** en calidad de operador del Programa.

EL NOTARIO SÉPTIMO DE CÚCUTA CERTIFICA QUE LA AUTENTICACIÓN COMPLETA, BAJO EL SISTEMA BIOMÉTRICO, SE ENCUENTRA AL FINAL DEL DOCUMENTO
Manuel Jos Carrizos Alvarez

Yo **MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO,** identificado con cédula de ciudadanía No. 1.098.604.325 de Bucaramanga, en calidad de Representante Legal de la **UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25** identificada con NIT 901.900.655-4 en pleno uso de mis facultades legales e intelectuales, autorizo a **SUSANA CLAVIJO CASTRO,** identificada con cédula de ciudadanía No. 37.180.519 de Ocaña – Norte de Santander en calidad de representante legal suplente de la **UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25** identificada con NIT 901.900.655-4, para que firme en mi nombre y representación toda la documentación legal, jurídica, financiera y administrativa del Contrato No.276 de 2024 **Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".**

Manifiesto expresamente mi consentimiento y autorización para que, en mi nombre y en representación de la Unión Temporal Nutripae25, la persona arriba indicada pueda firmar todo documento de tipo financiero, técnico, social y jurídico que se necesite para tramitar informes, cuentas, adicionales, otro si y/o cualquier otro documento adicional que sea solicitado por la entidad **Alcaldía de Bucaramanga** en calidad de comité comprador y/o **Mercado y Bolsa S.A.** Comisionista bolsa Mercantil de Colombia, correspondientes y de referencias al **Contrato No.276 de 2024.** Autorización otorgada para toda la vigencia del presente contrato.

En virtud de lo anterior, renuncio a la interposición de cualquier reclamación relacionada o como consecuencia, de lo aquí autorizado.

Atentamente;

MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO
C.C. 1.098.604.325 de Bucaramanga
Teléfono: 3179788345

8211

PRESENTACION PERSONAL, RECONOCIMIENTO CONTENIDO Y HUELLA
Autenticación Biométrica
Decreto-Ley 019 de 2012

NOTARIA 7

Compareció ante el suscrito Notario Septimo de Cúcuta:

LEON CASTILLO MANUEL FERNANDO

Identificado con C.C. 1098604325

y manifestó que la firma que aparece en el presente documento es suya y que el contenido del mismo es cierto. El compareciente autorizo el tratamiento de sus datos personales al ser verificada su identidad cotejando sus huellas dactilares y datos biográficos contra la base de datos de la Registraduría Nacional del Estado Civil.

Cúcuta, 2025-02-04 11:11:42

X

El compareciente

Verifique estos datos ingresando a www.notariaenlinea.com Documento: svbvb

JUANITA CARRIZOSA CARDENAS
NOTARIA SEPTIMA (E) DEL CIRCULO DE CUCUTA
DECRETO 28-01-2025

NOTARIA SEPTIMA
REPUBLICA DE COLOMBIA
JUANITA CARRIZOSA CARDENAS

8212



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.098.604.325

LEON CASTILLO
APELLIDOS

MANUEL FERNANDO
NOMBRES

manuel fernando leon
FIRMA



FECHA DE NACIMIENTO 15-OCT-1985
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 ESTATURA
O+ G.S. RH
M SEXO

04-DIC-2003 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMA BEATRIZ RENGIFO LOPEZ

INDICE DERECHO

P-2700100-59125101-M-1098604325-20040511 05668 04131Q 02 182798602

8213

CERTIFICADO DE PAGO DE APORTES

Operador PAE	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**Contrato No. 276 de 2024**	
NIT:	901.900.655-4	**Teléfono:** 3232048196	
Ente territorial	Alcaldía de Bucaramanga	**Domicilio:** Calle 28 No.14-58 Girardot	
Mes de ejecución:	Enero 2025		

Que, la Unión temporal Nutripae 25 con NIT 901.900.655-4, ejecuta el Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Bucaramanga Grupo 1 con el Número de contrato No.276 de 2024: *con **OBJETO:** ""Suministro Diario De Complemento Alimentario Según Modalidades De Atención: Ración Industrializada, Ración Preparada En Sitio – Tipo Almuerzo, Ración Preparada En Sitio – Complemento Alimentario Jornada Mañana/Jornada Tarde Para Niños, Niñas, Adolescentes Y Jóvenes Matriculados En Las Instituciones Educativas Oficiales Del Municipio De Bucaramanga De Conformidad Con La Normatividad Legal Vigente".*

Que, **SUSANA CLAVIJO CASTRO** identificada con cedula de ciudadanía **No. 37.180.519** de Ocaña Norte de Santander actuando como representante legal suplente y **WILLIAM VARGAS AVILA** identificado con cedula de ciudadanía **No. 79.624.958 de BOGOTA D.C.** actuando como contador de la **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25** con NIT: 901.900.655-4, nos permitimos referenciar la **Obligación Financiera No.8. Fase Operacional** *"Afiliar al personal manipulador y al personal auxiliar de bodega al sistema de seguridad social integral en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral"*

Certifico que para en la ejecución correspondiente al mes de enero de 2025 se dio cumplimiento a la presente Obligación realizando la contratación y proceso de afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral del personal vinculado laboralmente con la Unión Temporal Nutripae 25. Así mismo, se realizó el pago correspondiente de aportes en lo relacionado con los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a Caja de compensación familiar, SENA e ICBF.

Se adjunta a la presente certificación el soporte de pago de planilla PILA

N° PLANILLA ENERO 2025	
32539546	
PENSION	**SALUD**
ENERO	FEBRERO

Se expide a los 17 días del mes de febrero de 2025

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT: 901.900.655-4

WILLIAM VARGAS AVILA
CONTADOR
C.C. 79624958
T.P 86620-T-

8214

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **37.180.519**
CLAVIJO CASTRO

APELLIDOS
ELISETH SUSANA

NOMBRES

Susana Clavijo C.

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **10-NOV-1983**
OCAÑA
(NORTE DE SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **F** SEXO

09-ENE-2002 OCAÑA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-2700100-00243326-F-0037180519-20100702 **0022**548879A 1 6860758593

8215

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 79.624.958

VARGAS AVILA

APELLIDOS

WILLIAM

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 22-SEP-1974

BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

06-OCT-1992 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1500150-00164598-M-0079624958-20090729 0014015441A 1 1190105690

8216

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

86620-T



WILLIAN
VARGAS AVILA
C.C. 79624954
RESOLUCION INSCRIPCION 28
UNIVERSIDAD COOPERATIVA DE COLOMBIA

FECHA 18/07/02

PRESIDENTE

ELIZABETH SANCHEZ PORTER

85697

Esta tarjeta es el unico documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la ley 43 de 1990.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores.

8217

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

6 9 9 9 1 A 9 E C 5 B 9 7 5 F 1

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **WILLIAM VARGAS AVILA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 79624958 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 86620-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Dado en BOGOTA a los 5 días del mes de Marzo de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

8218.

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERARIO DE BODEGA

MES: ENERO 2025

#	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
1	BODEGA (GIRARDOT)	CC	13873558	JHON	JAIRO	MANCERA	RODRIGUEZ	JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ	7/01/2025		3132217736	COORDINADOR GENERAL
2	BODEGA (GIRARDOT)	CC	63552738	YARLEY		RAMIREZ	FLOREZ	YARLEY RAMIREZ FLOREZ	2/01/2025		3234902809	JEFE DE CALIDAD
3	BODEGA (GIRARDOT)	CC	63547744	PAOLA	CAROLINA	SEPULVEDA	PINILLA	PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA	15/01/2025		3112076014	NUTRICIONISTA
4	BODEGA (GIRARDOT)	CC	63515561	PILAR	ROCIO	GOMEZ	PEÑALOZA	PILAR ROCIO GOMEZ PEÑALOZA	4/01/2025		3166544829	JEFE DE TALENTO HUMANO
5	BODEGA (GIRARDOT)	CC	1098762162	DYLAN	FERNEY	RAMIREZ	RODRIGUEZ	DYLAN FERNEY RAMIREZ RODRIGUEZ	7/01/2025		315 5742057	COORDINADOR DE FACTURACION
6	BODEGA (GIRARDOT)	CC	33378962	NYBA	MARCELA	FLOREZ	VILLAMIZAR	NYBA MARCELA FLOREZ VILLAMIZAR	13/01/2025	25/01/2025	3212202123	SUPERVISOR DE CAMPO
7	BODEGA (GIRARDOT)	CC	37745410	EDDY	LIZETH	LEON	SANDOVAL	EDDY LIZETH LEON SANDOVAL	30/01/2025		3213278604	SUPERVISOR DE CAMPO
8	BODEGA (GIRARDOT)	CC	1125789217	LUIS	CARLOS	ROJAS	MOLANO	LUIS CARLOS ROJAS MOLANO	15/01/2025		3212202136	SUPERVISOR DE CAMPO
9	BODEGA (GIRARDOT)	CC	1152469654	LEONARDO	FABIO	LOZANO	MALDONADO	LEONARDO FABIO LOZANO MALDONADO	7/01/2025		3212575619	SUPERVISOR DE CAMPO
10	BODEGA (GIRARDOT)	CC	80796663	DIEGO	ARMANDO	CAMPOS	BLANCO	DIEGO ARMANDO CAMPOS BLANCO	2/01/2025		3232337273	APOYO SUPERVISOR DE CAMPO
11	BODEGA (GIRARDOT)	CC	37160519	ELISETH	SUSANA	CLAVIJO	CASTRO	ELISETH SUSANA CLAVIJO CASTRO	2/01/2025		3143227611	JEFE DE BODEGA
12	BODEGA (GIRARDOT)	CC	91531658	CESAR	IVAN	CARRILLO		CESAR IVAN CARRILLO	2/01/2025		3182103140	AUXILIAR DE BODEGA Y CALIDAD
13	BODEGA (GIRARDOT)	CC	13498805	PABLO	ANTONIO	SUAREZ	ANGARITA	PABLO ANTONIO SUAREZ ANGARITA	7/01/2025		3504895597	OPERARIO DE BODEGA
14	BODEGA (GIRARDOT)	CC	91276711	CARLOS	ARTURO	CONTRERAS	CLARO	CARLOS ARTURO CONTRERAS CLARO	7/01/2025		3202931841	OPERARIO DE BODEGA
15	BODEGA (GIRARDOT)	CC	91356550	JERSON	MAURICIO	CAMPOS	SANCHEZ	JERSON MAURICIO CAMPOS SANCHEZ	7/01/2025		3003159019	OPERARIO DE BODEGA
16	BODEGA (GIRARDOT)	CC	1006457321	EDWAR	GABRIEL	SUAREZ	CALZADILLA	EDWAR GABRIEL SUAREZ CALZADILLA	7/01/2025		3163659674	OPERARIO DE BODEGA
17	BODEGA (GIRARDOT)	CC	1098824110	WERNEL		PUENTES	RAMIREZ	WERNEL PUENTES RAMIREZ	9/01/2025		3022267954	OPERARIO DE BODEGA CONDUCTOR
18	BODEGA (GIRARDOT)	CC	13471471	JORGE	ENRIQUE	RUIZ		JORGE ENRIQUE RUIZ	7/01/2025		300 3826229	MANTENIMIENTOS
19	BODEGA (GIRARDOT)	CC	60280914	ANA	ISABEL	CALDERON	FLOREZ	ANA ISABEL CALDERON FLOREZ	7/01/2025		3165565143	SERVICIOS GENERALES

8219

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

PERSONAL MANIPULADOR Y PLANILLERO

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
1	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098610347	NATHALY		ACOSTA	CORREA	COSTA CORREA	20/01/2025		3001829146	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098798338	LEIDY	TATIANA	JEREZ	OREJUELA	REZ OREJUELA	27/01/2025		3213313650	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098747722	ANDREA	JULIANA	JEREZ	OREJUELA	REZ OREJUELA	22/01/2025		3186265356	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	EDDY LEON	SEDE A: C.E.R. LA MALAÑA	RI	CC	1098622498	YURI	MILENA	LIZARAZO	GUTIERREZ	AZO GUTIERREZ	20/01/2025		3167127262	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	EDDY LEON	SEDE B: C.E.R. LA MALAÑA	RPS	CC	63528904	OLGA	PATRICIA	BACAREO	RAMIREZ	AREO RAMIREZ	20/01/2025		3209921151 - 3042737405	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	RPS	CC	55305408	YURI	PAOLA	MOLINARES	FERRER	INARES FERRER	27/01/2025		3044071297	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	RPS	CC	1100220154	LIBIA		PINTO	ARGUELLO	NTO ARGUELLO	27/01/2025		3142500416 - 3142400416	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	RPS	CC	1098627411	SANDRA	MILENA	SALAMANCA	ROJAS	AMANCA ROJAS	20/01/2025		3173392652	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	RPS	CC	63510820	MARIA	EUGENIA	RAMIREZ	RAMIREZ	IREZ RAMIREZ	27/01/2025		3177060278	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS	RI	CC	1095827626	JULIETH	DAYANA	FERREIRA	MORGADO	RA MORGADO	27/01/2025		3183674811	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS	RI	CC	1098752994	SOLBEY	MILENA	PEÑARANDA	BERNAL	RANDA BERNAL	20/01/2025		3123456884	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	RI	CC	63328472	RUTH	JACKELINNE	MORENO	LUNA	MORENO LUNA	20/01/2025		3166760689	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098734227	ESTEFANI	ANDREA	DIAZ	RODRIGUEZ	AZ RODRIGUEZ	27/01/2025		3188328156	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098612532	ROSELIA		PINTO	PINTO	A PINTO PINTO	20/01/2025		3014019859	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098760525	JESSICA	KATHERINE	CRUZ	PARRA	E CRUZ PARRA	27/01/2025		3182185865 - 9028584167	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098718004	ERIKA	YURLEY	BRAND	GALVIS	BRAND GALVIS	27/01/2025		3155775067 - 3138570769	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	37841432	ODILIA		CRUZ	CRUZ	LIA CRUZ CRUZ	21/01/2025		3118911073	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RI	CC	1007537379	LEIDY	PATRICIA	MONCADA	GALEANO	ADA GALEANO	27/01/2025		3017927902	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	60414755	TORCOROMA		ORTIZ	PEREZ	A ORTIZ PEREZ	27/01/2025		3188214076	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	37511275	JAZMIN		GUALDRON	MENDOZA	ON MENDOZA	21/01/2025		3133895048	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	1005105743	ANGIE	PAOLA	SANCHEZ	GUALDRON	EZ GUALDRON	27/01/2025		3155538946	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	37728385	MARTHA	ISABEL	NARANJO	PARADA	ARANJO PARADA	21/01/2025		3217695825	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1026264761	YEINNY	CAROLINA	NAVARRO	BARBOSA	ARRO BARBOSA	27/01/2025		3165489051	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1095911772	ESMERALDA		PEDROZA	PARRA	EDROZA PARRA	20/01/2025		3132922769	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1005236927	DUVAN	FELIPE	SARMIENTO	JEREZ	MIENTO JEREZ	27/01/2025		3184880149	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1098627369	MAYERLY	ROCIO	VARGAS	JAIMES	ARGAS JAIMES	27/01/2025		3182418499	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	37728836	JENNY	RUBY	CARRILLO	VARGAS	RRILLO VARGAS	27/01/2025		3172335253	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	63531208	CARMEN	CECILIA	PARRA	CARMEN	CECILIA PARRA	20/01/2025		3185597705	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	37557797	CLAUDIA	MILENA	SAAVEDRA	GARZON	EDRA GARZON	20/01/2025		3156351028	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	37557029	MONICA	JOHANNA	SUAREZ	GOMEZ	UAREZ GOMEZ	27/01/2025		3152069221	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	63463778	ESPERANZA		RANGEL	MARTINEZ	GEL MARTINEZ	27/01/2025		3054579890	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	DIEGO CAMPOS	I.E CAMPO HERMOSO SEDE B	RI	CC	1099363230	YERSON	STIVEN	DELGADO	ALVAREZ	SADO ALVAREZ	20/01/2025		3027104206 - 3228657187	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1006424550	FLOR	EIDA	SANABRIA	SOLANO	ABRIA SOLANO	20/01/2025		3219387682	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1050547213	NORLEIDY		MANCIPE	QUINTERO	IPE QUINTERO	27/01/2025		3123592412	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1104125738	YARITZA		CHAVEZ	PALENCIA	AVEZ PALENCIA	27/01/2025		3157393738 - 3184049964	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE D	RI	CC	28496156	ALICIA		SOLANO	RUEDA	OLANO RUEDA	20/01/2025		3122853029	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. CLUB UNIÓN	RI		1098631973	ERIKA	GISELA	DIAZ	BELLO	LA DIAZ BELLO	20/01/2025		3105084183	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
38	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1098689664	INDRY	YURLEY	SAAVEDRA	PEÑA	AAVEDRA PEÑA	20/01/2025		3145584958	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	63490226	MIRYAM		FORERO	GARCIA	ORERO GARCIA	27/01/2025		3173561200	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1100889022	DRISNEY	LUCIA	ESTEBAN	CASTELLANOS	CASTELLANOS	20/01/2025		3169475804	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	28337589	GLORIA	AMPARO	MUÑOZ	PINZON	UÑOZ PINZON	27/01/2025		3184012281	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	63364780	MARTINA		DUARTE	GOMEZ	ARTE GOMEZ	27/01/2025		3153559209	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1098610304	NIDIA	JOHANNA	SANTOS	HERNANDEZ	OS HERNANDEZ	20/01/2025		3169873052	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	49654790	MANUELA	DE JESUS	CRUZ	SEQUEIRA	RUZ SEQUEIRA	27/01/2025		3162456039	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

PERSONAL MANIPULADOR Y PLANILLERO

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
45	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI	CC	1095803207	LEIDY	KATHERINE	SARMIENTO	HERRERA	ENTO HERRERA	20/01/2025		3138758856	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RPS	CC	63510296	JACQUELINE		CEPEDA	GELVEZ	EPEDA GELVEZ	20/01/2025		3243878407 - 3113204272	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RPS	CC	63549607	RUBY	JAZMIN	JEREZ	PINILLA	V JEREZ PINILLA	27/01/2025		3108626391 - 3134039684	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI	CC	63298379	FLORIPES		JAIMES	BUSTOS	AIMES BUSTOS	20/01/2025		3134788722 - 3243084590	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	1098745631	YERLY	TATIANA	SAAVEDRA	SUPELANO	ORA SUPELANO	20/01/2025		3157425438	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	1007784828	YINED	MARIANA	CASTAÑEDA	GARCIA	AÑEDA GARCIA	20/01/2025		3158480292	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	37748991	LINA	MARIA	VILLAR		LINA MARIA VILLAR	27/01/2025		3173285322	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RI	CC	63556555	SULAY	KARIME	FERNANDEZ	HERNANDEZ	EZ HERNANDEZ	27/01/2025		3106990976	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1098693246	STEFANY		PEREZ	DIAZ	NY PEREZ DIAZ	20/01/2025		3227119227	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1216975839	LUZ	ANDREINA	URANGO	PEDROZO	NGO PEDROZO	27/01/2025		3244422318	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1063496431	LUZ	DARY	URANGO	PEDROZO	NGO PEDROZO	28/01/2025		3115463572	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RI	CC	1063560420	ELIANA	ANDREA	SANABRIA	QUINTERO	RIA QUINTERO	20/01/2025		3175804103	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	EDDY LEON	I.E. LICEO PATRIA	RI	CC	1005335870	JHERLY	TATIANA	PEÑA	CUADROS	EÑA CUADROS	27/01/2025		3213991508	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	EDDY LEON	I.E. LICEO PATRIA	RI	CC	63559796	LAURA	MARCELA	GUTIERREZ	RIVERA	TIERREZ RIVERA	20/01/2025		3103104875	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	9692995	OSCAR	MAURICIO	CASTRO	LOPEZ	CASTRO LOPEZ	21/01/2025		3126399305	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1004501497	JULIO		MONTENEGRO	SAUCEDO	GRO SAUCEDO	27/01/2025		3046628029	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	63325518	AZUCENA		VARGAS	APARICIO	GAS APARICIO	27/01/2025		3174980912	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1232889932	VALENTINA		RANGEL	ROJAS	RANGEL ROJAS	27/01/2025		3168569496	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1004864059	DIONEY		TELLEZ	BARBOSA	LLEZ BARBOSA	27/01/2025		3028458415	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1007698520	CAROLINA	ANDREA	RUIZ	MENDOZA	UIZ MENDOZA	21/01/2025		3238954680	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	28214900	YAMILE		SANCHEZ	MESA	SANCHEZ MESA	21/01/2025		3168005370 - 3204252182	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1098192804	NIDIA		AMOROCHO	CARREÑO	CHO CARREÑO	27/01/2025		3133956390	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	28215317	CLAUDIA		AMOROCHO	CARREÑO	CHO CARREÑO	27/01/2025		3103959450	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	13715345	MISAEL		RAMIREZ	OROZCO	MIREZ OROZCO	27/01/2025		3219786241	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	RI	CC	55069732	DIANA	PAOLA	ARTUNDUAGA	DIANA PAOLA	ARTUNDUAGA	20/01/2025		3246810837	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	RI	CC	63524866	ELIZABETH		NAVAS	ESPARZA	AVAS ESPARZA	27/01/2025		3242669146	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1232888647	IVON	DANIELA	LUNA	MANTILLA	UNA MANTILLA	27/01/2025		3166744721	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	63555867	YAMILE		AFANADOR	DIAZ	FANADOR DIAZ	20/01/2025		3187798353	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1000034509	JORGE	IVAN	ALFONSO	CEPEDA	FONSO CEPEDA	27/01/2025		3138612687	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1102361251	CARMEN	YESENIA	PARRA	PINILLA	PARRA PINILLA	20/01/2025		3222207846	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	RI	CC	1005324375	NARLY	JOHANNA	TEQUITA	NAVAS	QUITA NAVAS	20/01/2025		3186135043	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	RI	CC	37546221	ROSBEL		RODRIGUEZ	MARIN	IGUEZ MARIN	27/01/2025		3223838977	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	EDDY LEON	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1098619797	LUZ	MARINA	PINTO	PINTO	A PINTO PINTO	20/01/2025		3133749156	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	EDDY LEON	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	60264687	CANDELARIA		FLOREZ	BAEZ	A FLOREZ BAEZ	20/01/2025		3002622889	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	36457338	ANA	LEONOR	PARADA	ORTEGA	ARADA ORTEGA	27/01/2025		3006398426	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	1098700535	DEINY	YURAIMA	HERRERA	GARAY	ERRERA GARAY	20/01/2025		3132017454	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	1099203192	IDALY		VANEGAS		IDALY VANEGAS	27/01/2025		3042167573 - 3143316868	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	EDDY LEON	SEDE D: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1094281727	JESSICA	PAOLA	FLOREZ	VILLAMIZAR	EZ VILLAMIZAR	20/01/2025		3123202108	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	EDDY LEON	SEDE E: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	63506484	MARIA	CRECENCIA	CRUZ	CRUZ	CIA CRUZ CRUZ	20/01/2025		3175149034	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	EDDY LEON	SEDE P: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1098758206	SERGIO	ANDRES	ARGUELLO	CONTRERAS	LO CONTRERAS	20/01/2025		3165236090	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	1098769730	KELY	GICELA	AGUILAR	MONCADA	LAR MONCADA	20/01/2025		3173425903	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	RPS	CC	37748015	ARLENIS		VIDALES	ARIAS	VIDALES ARIAS	27/01/2025		3204311238	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	RPS	CC	1095955742	ZARETH	DAYANA	ACUÑA	AGUILAR	UÑA AGUILAR	20/01/2025		3154033919	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Politécnic	RI	CC	1098646010	ZORANIS	ROSA	BARRIOS	MALDONADO	S MALDONADO	20/01/2025		3025415236	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

8221

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

PERSONAL MANIPULADOR Y PLANILLERO

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
89	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Francisco	RI	CC	1095955686	NIKOLL	ANDREA	ACUÑA	CARRILLO	UÑA CARRILLO	20/01/2025		3153873642	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	ONARDO LOZANO	SEDE D: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	1098813514	DERLYN	ANDREA	ESPINOSA	RODRIGUEZ	SA RODRIGUEZ	20/01/2025		3044183345 - 3185554277	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	ONARDO LOZANO	SEDE E: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	63527888	STELLA		DIAZ	PARRA	A DIAZ PARRA	20/01/2025		3004631876	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098651300	DIANA	BEATRIZ	HERNANDEZ	BOLAÑO	NDEZ BOLAÑO	27/01/2025		3016858636	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098766619	LISETH	KATERINE	SANCHEZ	DAZA	SANCHEZ DAZA	20/01/2025		3173921381	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	63481549	ALIX	FARIDE	MARTINEZ	RAMIREZ	TINEZ RAMIREZ	27/01/2025		3176720480	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098785587	KAREN	DAYHANA	CHIVATA	FORERO	IVATA FORERO	20/01/2025		3165578669 - 3173569000	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63548659	ANA	MILENA	AGUILAR	RODRIGUEZ	AR RODRIGUEZ	27/01/2025		3185868116	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	28345856	SELSA	AURA	CRUZ	SEQUEIRA	RUZ SEQUEIRA	20/01/2025		3162690360	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1003089159	EVA	SANDRITH	RODRIGUEZ	URIELES	IGUEZ URIELES	27/01/2025		3182513751	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63497670	ESTHER		ROJAS	OLIVAR	ROJAS OLIVAR	27/01/2025		3044809805	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1096241400	IVETH	SOFIA	GONZALEZ	CALA	ONZALEZ CALA	20/01/2025		3222688346	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	DIEGO CAMPOS	SEDE D: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1099373609	YASLEY		URIBE	LEAL	EY URIBE LEAL	20/01/2025		3154319066	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1007903822	JESSICA	PAOLA	PEREZ	NEIRA	A PEREZ NEIRA	20/01/2025		3160821211	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	DIEGO CAMPOS	SEDE F: I.E.R. VIJAGUAL	RI	CC	1095580068	NANCY	YURLEY	RAMOS	HERNANDEZ	OS HERNANDEZ	20/01/2025		3173747665	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	DIEGO CAMPOS	SEDE G: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63554561	SONIA	AMPARO	HERNANDEZ	ROJAS	NANDEZ ROJAS	20/01/2025		3156625251	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	DIEGO CAMPOS	SEDE H: I.E.R. VIJAGUAL	RI	CC	1098734918	LILIANA		MARTINEZ	MORENO	TINEZ MORENO	20/01/2025		3188074785	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	DIEGO CAMPOS	SEDE C-I: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63556479	ISABEL		VILLAREAL	LOPEZ	LLAREAL LOPEZ	20/01/2025		3202320669	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	ONARDO LOZANO	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS	RI	CC	49555549	DANUVIS		VAN-STRAHALENS	VILLAREAL	ENS VILLAREAL	20/01/2025		3123095723	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	EDDY LEON	SEDE A: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	1128198272	LISETH	PAOLA	MARTINEZ	AMADOR	TINEZ AMADOR	27/01/2025		3046292589	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	EDDY LEON	SEDE B: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	63307027	ESMERALDA		CELIS	GRIMALDOS	IS GRIMALDOS	20/01/2025		3158359339	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	63557057	JENNY	SIOMARA	PARRA	PINILLA	PARRA PINILLA	27/01/2025		3144698915	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1098673548	YUDY	ADRIANA	NAVARRO	SANCHEZ	NARRO SANCHEZ	27/01/2025		3232476392	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	37547445	ROSA	ISABEL	GONZALEZ	ALVAREZ	ZALEZ ALVAREZ	20/01/2025		3170424863	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	EDDY LEON	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RI	CC	1098824516	JHON	ALEXANDER	FLOREZ	RUEDA	FLOREZ RUEDA	20/01/2025		3132469115	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	EDDY LEON	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RI	CC	1005171200	YESSICA		NARANJO	PARADA	ARANJO PARADA	27/01/2025		3026758329	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1082841494	YURIS	NEY	MACIAS	MACIAS	ACIAS MACIAS	20/01/2025		3239096392	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	26795106	ADELAIDA	DEL CARMEN	QUINTERO	ROMERO	TERO ROMERO	27/01/2025		3135702956	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1005334293	EDWARD	GIOVANNY	HERRERA	ASCANIO	RERA ASCANIO	20/01/2025		3133358139	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	37549519	LAURA	LUCERO	GRIMALDOS	CUASTUMAL	OS CUASTUMAL	27/01/2025		3227669185	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1104126040	NOEMY		NEIRA		NOEMY NEIRA	27/01/2025		3123451659	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1098635021	JACKELINE		MORA	VELASCO	MORA VELASCO	27/01/2025		3153365301	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	37550379	PAOLA	YESENIA	RINCON	ROMERO	NCON ROMERO	20/01/2025		3222589206	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
122	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1004941993	LUZNEY		QUINTERO	CUEVAS	NTERO CUEVAS	27/01/2025		3125708905	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
123	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1104126798	EDUARD	ENOC	PEREZ	RODRIGUEZ	EZ RODRIGUEZ	27/01/2025		3184049964	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
124	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	63534675	CLAUDIA	PATRICIA	RODRIGUEZ	CLAUDIA PATRICIA	RODRIGUEZ	27/01/2025		3189448880	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
125	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1143325255	JOSUE		DIAZ	MONTOYA	IAZ MONTOYA	20/01/2025		3507779373	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
126	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1064117357	LUIS	FRANCISCO	DIAZ	MENDOZA	DIAZ MENDOZA	20/01/2025		3144358881	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
127	DIEGO CAMPOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	RI	CC	1098712836	IVON	KATERINE	ORDOÑEZ	MUÑPOZ	OÑEZ MUÑPOZ	27/01/2025		3237989923	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
128	DIEGO CAMPOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	RI	CC	1098614028	DEYCY	JOHANA	ORDOÑEZ	MUÑOZ	OÑEZ MUÑOZ	27/01/2025		3218173246	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

8222

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

INGRESOS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTOIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
1	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098610347	NATHALY		ACOSTA	CORREA	20/01/2025		3001829146	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098798338	LEIDY	TATIANA	JEREZ	OREJUELA	27/01/2025		3213313650	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098747722	ANDREA	JULIANA	JEREZ	OREJUELA	22/01/2025		3186265356	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	EDDY LEON	SEDE A: C.E.R. LA MALAÑA	RI	CC	1098622498	YURI	MILENA	LIZARAZO	GUTIERREZ	20/01/2025		3167127262	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	EDDY LEON	SEDE B: C.E.R. LA MALAÑA	RPS	CC	63528904	OLGA	PATRICIA	BACAREO	RAMIREZ	20/01/2025		3209921151 - 3042737405	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	RPS	CC	5530540B	YURI	PAOLA	MOLINARES	FERRER	27/01/2025		3044071297	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	RPS	CC	1100220154	LIBIA		PINTO	ARGUELLO	27/01/2025		3142500416 - 3142400416	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	RPS	CC	1098627411	SANDRA	MILENA	SALAMANCA	ROJAS	20/01/2025		3173392652	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	RPS	CC	63510820	MARIA	EUGENIA	RAMIREZ	RAMIREZ	27/01/2025		3177060278	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS	RI	CC	1095827626	JULIETH	DAYANA	FERREIRA	MORGADO	27/01/2025		3183674811	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS	RI	CC	1098752994	SOLBEY	MILENA	PEÑARANDA	BERNAL	20/01/2025		3123456884	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	RI	CC	63328472	RUTH	JACKELINNE	MORENO	LUNA	20/01/2025		3166760689	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098734227	ESTEFANI	ANDREA	DIAZ	RODRIGUEZ	27/01/2025		3188328156	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098612532	ROSELIA		PINTO	PINTO	20/01/2025		3014019859	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098760525	JESSICA	KATHERINE	CRUZ	PARRA	27/01/2025		3182185865 - 3028584167	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098718004	ERIKA	YURLEY	BRAND	GALVIS	27/01/2025		3155775067 - 3138570769	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	37841432	ODILIA		CRUZ	CRUZ	21/01/2025		3118911073	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RI	CC	1007537379	LEIDY	PATRICIA	MONCADA	GALEANO	27/01/2025		3017927902	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	60414755	TORCOROMA		ORTIZ	PEREZ	27/01/2025		3188214076	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	37511275	JAZMIN		GUALDRON	MENDOZA	21/01/2025		3133895048	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	1005105743	ANGIE	PAOLA	SANCHEZ	GUALDRON	27/01/2025		3155538946	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	37728385	MARTHA	ISABEL	NARANJO	PARADA	21/01/2025		3217695825	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1026264761	YEINNY	CAROLINA	NAVARRO	BARBOSA	27/01/2025		3165489051	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1095911772	ESMERALDA		PEDROZA	PARRA	20/01/2025		3132922769	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1005236927	DUVAN	FELIPE	SARMIENTO	JEREZ	27/01/2025		3184880149	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1098627369	MAYERLY	ROCIO	VARGAS	JAIMES	27/01/2025		3182418499	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	37728836	JENNY	RUBY	CARRILLO	VARGAS	27/01/2025		3172335253	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	63531208	CARMEN	CECILIA	PARRA		20/01/2025		3185597705	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	37557797	CLAUDIA	MILENA	SAAVEDRA	GARZON	20/01/2025		3156351028	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	37557029	MONICA	JOHANNA	SUAREZ	GOMEZ	27/01/2025		3152069221	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	63463778	ESPERANZA		RANGEL	MARTINEZ	27/01/2025		3054579890	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	DIEGO CAMPOS	I.E CAMPO HERMOSO SEDE B	RI	CC	1099363230	YERSON	STIVEN	DELGADO	ALVAREZ	20/01/2025		3027104206 - 3228657187	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1006424550	FLOR	EIDA	SANABRIA	SOLANO	20/01/2025		3219387682	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1050547213	NORLEIDY		MANCIPE	QUINTERO	27/01/2025		3123592412	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1104125738	YARITZA		CHAVEZ	PALENCIA	27/01/2025		3157393738 - 3184049964	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE D	RI	CC	28496156	ALICIA		SOLANO	RUEDA	20/01/2025		3122853029	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. CLUB UNIÓN	RI		1098631973	ERIKA	GISELA	DIAZ	BELLO	20/01/2025		3105084183	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
38	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1098689664	INDRY	YURLEY	SAAVEDRA	PEÑA	20/01/2025		3145584958	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	63490226	MIRYAM		FORERO	GARCIA	27/01/2025		3173561200	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1100889022	DRISNEY	LUCIA	ESTEBAN	CASTELLANOS	20/01/2025		3169475804	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	28337589	GLORIA	AMPARO	MUÑOZ	PINZON	27/01/2025		3184012281	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

INGRESOS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTOIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
42	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	63364780	MARTINA		DUARTE	GOMEZ	27/01/2025		3153559209	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1098610304	NIDIA	JOHANNA	SANTOS	HERNANDEZ	20/01/2025		3169873052	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	49654790	MANUELA	DE JESUS	CRUZ	SEQUEIRA	27/01/2025		3162456039	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI	CC	1095803207	LEIDY	KATHERINE	SARMIENTO	HERRERA	20/01/2025		3138758856	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RPS	CC	63510296	JACQUELINE		CEPEDA	GELVEZ	20/01/2025		3243878407 - 3113204272	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RPS	CC	63549607	RUBY	JAZMIN	JEREZ	PINILLA	27/01/2025		3108626391 - 3134039684	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI	CC	63298379	FLORIPES		JAIMES	BUSTOS	20/01/2025		3134788722 - 3243084590	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	1098745631	YERLY	TATIANA	SAAVEDRA	SUPELANO	20/01/2025		3157425438	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	1007784828	YINED	MARIANA	CASTAÑEDA	GARCIA	20/01/2025		3158480292	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	37748991	LINA	MARIA	VILLAR		27/01/2025		3173285322	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RI	CC	63556555	SULAY	KARIME	FERNANDEZ	HERNANDEZ	27/01/2025		3106990976	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1098693246	STEFANY		PEREZ	DIAZ	20/01/2025		3227119227	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1216975839	LUZ	ANDREINA	URANGO	PEDROZO	27/01/2025		3244422318	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1063496431	LUZ	DARY	URANGO	PEDROZO	28/01/2025		3115463572	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RI	CC	1063560420	ELIANA	ANDREA	SANABRIA	QUINTERO	20/01/2025		3175804103	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	EDDY LEON	I.E. LICEO PATRIA	RI	CC	1005335870	JHERLY	TATIANA	PEÑA	CUADROS	27/01/2025		3213991508	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	EDDY LEON	I.E. LICEO PATRIA	RI	CC	63559796	LAURA	MARCELA	GUTIERREZ	RIVERA	20/01/2025		3103104875	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	9692995	OSCAR	MAURICIO	CASTRO	LOPEZ	21/01/2025		3126399305	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1004501497	JULIO		MONTENEGRO	SAUCEDO	27/01/2025		3046628029	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	63325518	AZUCENA		VARGAS	APARICIO	27/01/2025		3174980912	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1232889932	VALENTINA		RANGEL	ROJAS	27/01/2025		3168569496	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1004864059	DIONEY		TELLEZ	BARBOSA	27/01/2025		3028458415	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1007698520	CAROLINA	ANDREA	RUIZ	MENDOZA	21/01/2025		3238954680	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	28214900	YAMILE		SANCHEZ	MESA	21/01/2025		3168005370 - 3204252182	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1096192804	NIDIA		AMOROCHO	CARREÑO	27/01/2025		3133356330	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	28215317	CLAUDIA		AMOROCHO	CARREÑO	27/01/2025		3103359450	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	13715345	MISAEL		RAMIREZ	OROZCO	27/01/2025		3219786241	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	RI	CC	55069732	DIANA	PAOLA	ARTUNDUAGA		20/01/2025		3246810837	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	RI	CC	63524866	ELIZABETH		NAVAS	ESPARZA	27/01/2025		3242669146	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1232888647	IVON	DANIELA	LUNA	MANTILLA	27/01/2025		3166744721	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	63555867	YAMILE		AFANADOR	DIAZ	20/01/2025		3187798353	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1000034509	JORGE	IVAN	ALFONSO	CEPEDA	27/01/2025		3138612687	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1102361251	CARMEN	YESENIA	PARRA	PINILLA	20/01/2025		3222207846	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	RI	CC	1005324375	NARLY	JOHANNA	TEQUITA	NAVAS	20/01/2025		3186135043	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	RI	CC	37546221	ROSIBEL		RODRIGUEZ	MARIN	27/01/2025		3223838977	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	EDDY LEON	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1098619797	LUZ	MARINA	PINTO	PINTO	20/01/2025		3133749156	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	EDDY LEON	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	60264687	CANDELARIA		FLOREZ	BAEZ	20/01/2025		3002622889	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	36457338	ANA	LEONOR	PARADA	ORTEGA	27/01/2025		3006398426	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	1098700535	DEINY	YURAIMA	HERRERA	GARAY	20/01/2025		3132017454	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	63500412	LUZ	DARY	JIMENEZ	MUÑOZ	27/01/2025	27/01/2025	3176153749	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	1099203192	IDALY		VANEGAS		27/01/2025		3042167573 - 3143316868	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

INGRESOS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
83	EDDY LEON	SEDE D: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1094281727	JESSICA	PAOLA	FLOREZ	VILLAMIZAR	20/01/2025		3123202108	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	EDDY LEON	SEDE E: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	63506484	MARIA	CRECENCIA	CRUZ	CRUZ	20/01/2025		3175149034	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	EDDY LEON	SEDE F: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1098758206	SERGIO	ANDRES	ARGUELLO	CONTRERAS	20/01/2025		3165236030	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	1098769730	KELY	GICELA	AGUILAR	MONCADA	20/01/2025		3173425903	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	RPS	CC	37748015	ARLENIS		VIDALES	ARIAS	27/01/2025		3204311238	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	RPS	CC	1095955742	ZARETH	DAYANA	ACUÑA	AGUILAR	20/01/2025		3154033919	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Politécni	RI	CC	1098646010	ZORANIS	ROSA	BARRIOS	MALDONADO	20/01/2025		3025415236	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Francisco	RI	CC	1095955686	NIKOLL	ANDREA	ACUÑA	CARRILLO	20/01/2025		3153873642	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	ONARDO LOZANO	SEDE D: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	1098813514	DERLYN	ANDREA	ESPINOSA	RODRIGUEZ	20/01/2025		3044183345 - 3185554277	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	ONARDO LOZANO	SEDE E: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	63527888	STELLA		DIAZ	PARRA	20/01/2025		3004631876	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098651300	DIANA	BEATRIZ	HERNANDEZ	BOLAÑO	27/01/2025		3016858636	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098766619	LISETH	KATERINE	SANCHEZ	DAZA	20/01/2025		3173921381	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	63481549	ALIX	FARIDE	MARTINEZ	RAMIREZ	27/01/2025		3176720480	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098785587	KAREN	DAYHANA	CHIVATA	FORERO	20/01/2025		3165578669 - 317356900	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63548659	ANA	MILENA	AGUILAR	RODRIGUEZ	27/01/2025		3185868116	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	28345856	SELSA	AURA	CRUZ	SEQUEIRA	20/01/2025		3162690360	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1003089159	EVA	SANDRITH	RODRIGUEZ	URIELES	27/01/2025		3182513751	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63497670	ESTHER		ROJAS	OLIVAR	27/01/2025		3044809805	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1096241400	IVETH	SOFIA	GONZALEZ	CALA	20/01/2025		3222688346	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	DIEGO CAMPOS	SEDE D: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1099373609	YASLEY		URIBE	LEAL	20/01/2025		3154319066	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1007903822	JESSICA	PAOLA	PEREZ	NEIRA	20/01/2025		3160821211	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	DIEGO CAMPOS	SEDE F: I.E.R. VIJAGUAL	RI	CC	1095580068	NANCY	YURLEY	RAMOS	HERNANDEZ	20/01/2025		3173747665	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	DIEGO CAMPOS	SEDE G: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63554561	SONIA	AMPARO	HERNANDEZ	ROJAS	20/01/2025		3156625251	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	DIEGO CAMPOS	SEDE H: I.E.R. VIJAGUAL	RI	CC	1098734918	LILIANA		MARTINEZ	MORENO	20/01/2025		3188074785	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	DIEGO CAMPOS	SEDE C-I: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63556479	ISABEL		VILLAREAL	LOPEZ	20/01/2025		3202320669	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	ONARDO LOZANO	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS	RI	CC	49555549	DANUVIS		VAN-STRAHALENS	VILLAREAL	20/01/2025		3123095723	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	EDDY LEON	SEDE A: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	1128198272	LISETH	PAOLA	MARTINEZ	AMADOR	27/01/2025		3046292589	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	EDDY LEON	SEDE A: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	1096618264	INGRID	YARITH	MELO	RAMIREZ	20/01/2025	29/01/2025	3232203648	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	EDDY LEON	SEDE B: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	63307027	ESMERALDA		CELIS	GRIMALDOS	20/01/2025		3158359339	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	63557057	JENNY	SIOMARA	PARRA	PINILLA	27/01/2025		3144698915	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1098673548	YUDY	ADRIANA	NAVARRO	SANCHEZ	27/01/2025		3232476392	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	37547445	ROSA	ISABEL	GONZALEZ	ALVAREZ	20/01/2025		3170424863	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	EDDY LEON	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RI	CC	1098824516	JHON	ALEXANDER	FLOREZ	RUEDA	20/01/2025		3132469115	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	EDDY LEON	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RI	CC	1005371200	YESSICA		NARANJO	PARADA	27/01/2025		3026758329	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1082841494	YURIS	NEY	MACIAS	MACIAS	20/01/2025		3239096392	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	26795106	ADELAIDA	DEL CARMEN	QUINTERO	ROMERO	27/01/2025		3135702956	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1005334293	EDWARD	GIOVANNY	HERRERA	ASCANIO	20/01/2025		3133358139	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	37549519	LAURA	LUCERO	GRIMALDOS	CUASTUMAL	27/01/2025		3227669185	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1104126040	NOEMY		NEIRA		27/01/2025		3123451659	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
122	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1098635021	JACKELINE		MORA	VELASCO	27/01/2025		3153365301	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
123	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	37550379	PAOLA	YESENIA	RINCON	ROMERO	20/01/2025		3222589206	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

INGRESOS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
124	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1004941993	LUZNEY		QUINTERO	CUEVAS	27/01/2025		3125708905	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
125	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1104126798	EDUARD	ENOC	PEREZ	RODRIGUEZ	27/01/2025		3184049964	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
126	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	63534675	CLAUDIA	PATRICIA	RODRIGUEZ		27/01/2025		3189448880	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
127	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1143325255	JOSUE		DIAZ	MONTOYA	20/01/2025		3507775973	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
128	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1064117357	LUIS	FRANCISCO	DIAZ	MENDOZA	20/01/2025		3144358881	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
129	DIEGO CAMPOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	RI	CC	1098712836	IVON	KATERINE	ORDOÑEZ	MUÑOZ	27/01/2025		3217989923	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
130	DIEGO CAMPOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	RI	CC	1098614028	DEYCY	JOHANA	ORDOÑEZ	MUÑOZ	27/01/2025		3218173246	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
1	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	13873558	JHON	JAIRO	MANCERA	RODRIGUEZ	7/01/2025		3132217736	COORDINADOR DE CALIDAD
2	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	63552738	YARLEY		RAMIREZ	FLOREZ	2/01/2025		3234902809	COORDINADORA GENERAL
3	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	63547744	PAOLA	CAROLINA	SEPULVEDA	PINILLA	15/01/2025		3112076014	NUTRICIONISTA
4	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	33378962	NYBA	MARCELA	FLOREZ	VILLAMIZAR	13/01/2025	25/01/2025	3212202123	SUPERVISOR DE CAMPO
5	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	37745410	EDDY	LIZETH	LEON	SANDOVAL	30/01/2025		3213278604	SUPERVISOR DE CAMPO
6	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	1125789217	LUIS	CARLOS	ROJAS	MOLANO	15/01/2025		3212202136	SUPERVISOR DE CAMPO
7	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	1152469654	LEONARDO	FABIO	LOZANO	MALDONADO	7/01/2025		3212576619	SUPERVISOR DE CAMPO
8	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	80796663	DIEGO	ARMANDO	CAMPOS	BLANCO	2/01/2025		3232337273	APOYO SUPERVISOR DE CAMPO
9	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	37180519	ELISETH	SUSANA	CLAVIJO	CASTRO	2/01/2025		3143227611	JEFE DE BODEGA
10	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	91531658	CESAR	IVAN	CARRILLO		2/01/2025		3182103140	AUXILIAR DE BODEGA Y CALIDAD
11	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	13496805	PABLO	ANTONIO	SUAREZ	ANGARITA	7/01/2025		3504895597	OPERARIO DE BODEGA
12	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	91276711	CARLOS	ARTURO	CONTRERAS	CLARO	7/01/2025		3202931841	OPERARIO DE BODEGA
13	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	91356550	IERSON	MAURICIO	CAMPOS	SANCHEZ	7/01/2025		3003159019	OPERARIO DE BODEGA
14	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	1006457321	EDWAR	GABRIEL	SUAREZ	CALZADILLA	7/01/2025		3163659674	OPERARIO DE BODEGA
15	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	1098824110	WERNEL		PUENTES	RAMIREZ	9/01/2025		3022267954	OPERARIO DE BODEGA CONDUCTOR
16	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	13471471	JORGE	ENRIQUE	RUIZ		7/01/2025		300 3826229	MANTENIMIENTOS
17	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	60280914	ANA	ISABEL	CALDERON	FLOREZ	7/01/2025		3165565143	SERVICIOS GENERALES

8220

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

RETIROS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCU	DOCUMENTO DEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
1	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	63500412	LUZ	DARY	JIMENEZ	MUÑOZ	27/01/2025	27/01/2025	3176153749	DE ALIMENTOS
2	EDDY LEON	SEDE A: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COME	RI	CC	1096618264	INGRID	YARITH	MELO	RAMIREZ	20/01/2025	29/01/2025	3232203648	DE ALIMENTOS
3	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	33378962	NYBA	MARCELA	FLOREZ	VILLAMIZAR	13/01/2025	25/01/2025	3212202123	SOR DE CAMPO

8229

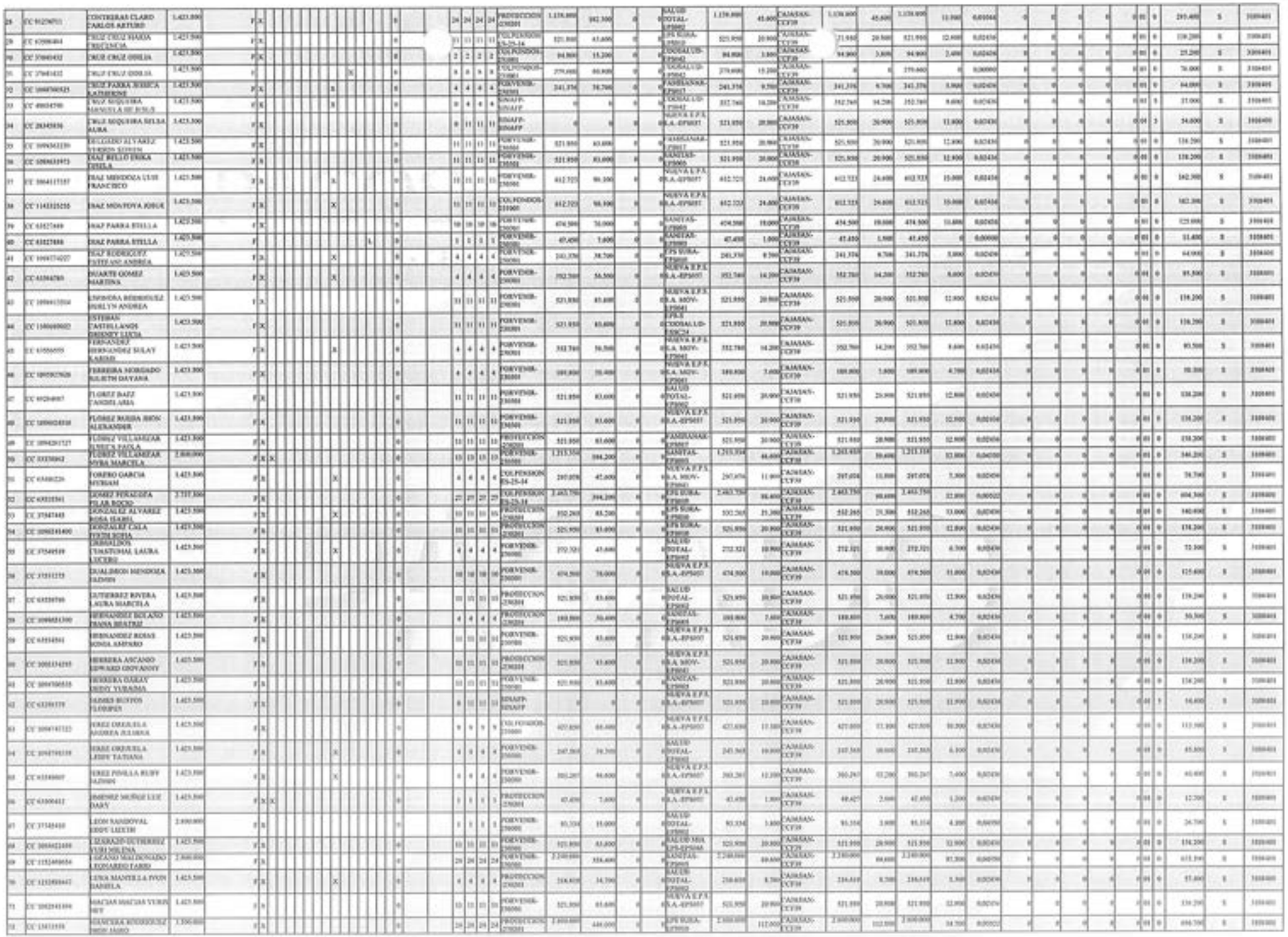
RESUMEN PLANI[illegible] PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
901900555	4	UNION TEMPORAL INTERFASE 25	A	0	ARL SURA - 14-11	ÚNICA	1084	Jurídica
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL			EXENTO DE PARAFISCALES
68-1	CL 28 14 58		3160544829		UT.TALENTOHUMANOPAE@GMAIL.COM			S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-01	2025-02	32539548	E	2025-02-13	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	23.371.200	0	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
149	32539548	2025-02-13	Pagada							

EMPLEADO					NOVEDADES																DÍAS				PENSIÓN					SALUD			CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MIN			Total	Exento de Parafiscales	Aportes Electrónicos
NL	ID	EMPLEADO	SALARIO	NOVEDADES DE SALARIO	IRP	SLN	INC	LMA	VAC	VCT	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	VCT	VST	AVP	VCT	AVP	AVP	DPS	DCP	ARL	NOMBRE	IBC	Cot	FVSOL	FVSUB	NOMBRE	IBC	Cot	NOMBRE	IBC	Cot	IBC	Cot	ARL	IBC	Cot	Cot	Cot	Cot	Cot	Tar Cot	Sub Tar Cot			
1	CC 1098610747	ACOSTA CORREA NATHALY	1.423.500	F	X							X									4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	321.835	31.500	0		NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EP0041	321.835	12.960	CAJAMAS-CCF39	321.835	7.900	321.835	7.900	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		83.200	0	3309405
2	CC 1098610747	ACOSTA CORREA NATHALY	1.423.500	F							L										5	5	5	5	COLPENSION ES-25-14	237.250	34.000	0		NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EP0041	237.250	9.500	CAJAMAS-CCF39	237.250	9.500	237.250	0	0,000000	0	0	0	0	0	0,00	0		57.000	0	3309405
3	CC 1095905896	ACUÑA CARRILLO SOLEDAD ANDREA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	FORVENIR-250501	321.950	83.600	0		EPS SURA-EP0035	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
4	CC 1005905342	ACUÑA CARRILLO ZARETH DAYANA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	FORVENIR-250501	321.950	83.600	0		SANITAS-EP0005	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
5	CC 1105558967	AYALA LEON DIAZ CAMILA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	PROTECCION-250201	321.950	83.600	0		SANITAS-EP0005	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
6	CC 1098769830	AGUILAR MONCADA KELY CECILIA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	PROTECCION-250201	321.950	83.600	0		SANITAS-EP0005	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
7	CC 63549659	AGUILAR RODRIGUEZ ANA MILENA	1.423.500	F	X							X									4	4	4	4	FORVENIR-250501	334.213	83.500	0		SALUD TOTAL-EP0002	334.213	13.400	CAJAMAS-CCF39	334.213	8.200	334.213	8.200	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		88.800	0	3309405
8	CC 1098854509	ALFONSO CEPEDA SIMON IVAN	1.423.500	F	X							X									4	4	4	4	PROTECCION-250201	216.619	54.700	0		SALUD TOTAL-EP0002	216.619	8.700	CAJAMAS-CCF39	216.619	5.300	216.619	8.700	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		57.400	0	3309405
9	CC 26215117	AMOROCHO CARREÑO CLAUDIA	1.423.500	F	X							X									4	4	4	4	FORVENIR-250501	371.347	59.500	0		NUEVA E.P.S. S.A.-EP0057	371.347	14.900	CAJAMAS-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		98.400	0	3309405
10	CC 1098892456	AMOROCHO CARREÑO MILDA	1.423.500	F	X							X									4	4	4	4	FORVENIR-250501	371.347	59.500	0		SALUD TOTAL-EP0002	371.347	14.900	CAJAMAS-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		98.400	0	3309405
11	CC 1094758206	ARGUELLO CONTRERAS SERGIO ANDRES	1.423.500	F	X																11	11	11	11	FORVENIR-250501	321.950	83.600	0		SANITAS-EP0005	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
12	CC 39969712	ARTUNDUAGA DIANA PAOLA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	COLPENSION ES-25-14	321.950	83.600	0		SALUD TOTAL-EP0002	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
13	CC 63524964	BACARDO RAMIREZ OLGA PATRICIA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	FORVENIR-250501	321.950	83.600	0		FAMILIARES-EP0017	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
14	CC 1098646000	BARRIOS MALDONADO EDIMAR DE ROSA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	PROTECCION-250201	321.950	83.600	0		SANITAS-EP0005	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
15	CC 1098718006	BRAND GALVIZ ERIKA YURLEY	1.423.500	F	X							X									4	4	4	4	FORVENIR-250501	241.374	58.700	0		EPS S SUBSALUD-ESS174	241.374	9.700	CAJAMAS-CCF39	241.374	9.700	241.374	5.900	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		64.000	0	3309405
16	CC 60380914	CALDERON FLOREZ ANA ISABEL	1.423.500	F	X																0	24	24	24	SINAPP-SINAPP	0	0	0		NUEVA E.P.S. S.A.-EP0057	1.138.800	45.600	CAJAMAS-CCF39	1.138.800	45.600	1.138.800	11.900	0,010444	0	0	0	0	0	0,00	5		103.800	0	3309405
17	CC 98700665	CAMPUS BLANCO DIEGO ARMANDO	2.800.000	F	X																29	29	29	29	FORVENIR-250501	2.700.667	433.100	0		NUEVA E.P.S. S.A.-EP0057	2.700.667	108.300	CAJAMAS-CCF39	2.700.667	105.300	2.700.667	117.600	0,043550	0	0	0	0	0	0,00	0		707.500	0	3309405
18	CC 91338459	CARDOZ SANCHEZ EDISON MAURICIO	1.423.500	F	X																24	24	24	24	COLPENSION-250501	1.138.800	302.300	0		FAMILIARES-EP0017	1.138.800	45.600	CAJAMAS-CCF39	1.138.800	45.600	1.138.800	11.900	0,010444	0	0	0	0	0	0,00	0		203.800	0	3309405
19	CC 91333439	CARRILLO CESAR IVAN	3.295.000	F	X																29	29	29	29	PROTECCION-250201	3.175.500	806.300	0		SALUD TOTAL-EP0002	3.175.500	127.100	CAJAMAS-CCF39	3.175.500	127.100	3.175.500	33.200	0,010444	0	0	0	0	0	0,00	0		792.500	0	3309405
20	CC 37728476	CARRILLO VARGAS JENNY RUBY	1.423.500	F	X							X									4	4	4	4	FORVENIR-250501	371.347	59.500	0		SALUD MIA EPS-EPS098	371.347	14.900	CAJAMAS-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		98.400	0	3309405
21	CC 1095756424	CASTAÑEDA GARCIA EDED MARIANA	1.423.500	F	X							X									11	11	11	11	FORVENIR-250501	350.632	84.200	0		EPS S SUBSALUD-ESS174	350.632	22.100	CAJAMAS-CCF39	350.632	13.500	350.632	13.500	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		145.900	0	3309405
22	CC 36957889	CASYRO LOPEZ OSCAR MAURICIO	1.423.500	F	X							X									11	11	11	11	COLPENSION-250501	412.323	98.500	0		NUEVA E.P.S. S.A.-EP0057	412.323	16.400	CAJAMAS-CCF39	412.323	24.600	412.323	33.000	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		682.800	0	3309405
23	CC 63507657	CELIS GRAMAJO DOMERALDA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	PROTECCION-250201	321.950	83.600	0		FAMILIARES-EP0017	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
24	CC 63510705	CEPEDA GALVEZ JACQUELINE	1.423.500	F	X																11	11	11	11	COLPENSION ES-25-14	321.950	83.600	0		SALUD TOTAL-EP0002	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
25	CC 1104127738	CHAVEZ PALENCIA CARYZZA	1.423.500	F	X							X									4	4	4	4	FORVENIR-250501	369.454	68.000	0		SALUD TOTAL-EP0002	369.454	14.800	CAJAMAS-CCF39	369.454	12.600	369.454	7.600	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		82.900	0	3309405
26	CC 1098785587	CHIVATA FORERO KAREN DAYHANA	1.423.500	F	X																11	11	11	11	FORVENIR-250501	321.950	83.600	0		NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EP0041	321.950	20.900	CAJAMAS-CCF39	321.950	20.900	321.950	12.800	0,052436	0	0	0	0	0	0,00	0		134.200	0	3309405
27	CC 37166449	CLAVIJO CASTRO ELISETH SUSANA	4.700.500	F	X																29	29	29	29	COLPENSION ES-25-14	4.551.550	538.800	0		FAMILIARES-EP0017	4.551.550	182.100	CAJAMAS-CCF39	4.551.550	167.800	4.551.550	47.600	0,010444	0	0	0	0	0	0,00	0		1.140.500	0	3309405



8229

73	CC 1050545213	MANCIPE QUINTERO NORLLEDY	1.423.500	F	X		X		0	6	6	6	6	COLPENSION ES-25-14	309.454	49.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	309.454	12.400	CAJASAN-CCF39	309.454	12.400	309.454	7.000	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	82.000	S	3100401
74	CC 1124186272	MARTINEZ AMADOR LISETH PAOLA	1.423.500	F	X				0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	189.800	30.400	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	189.800	7.600	CAJASAN-CCF39	189.800	7.600	189.800	4.700	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	50.300	S	3100401
75	CC 1096754920	MARTINEZ MORENO LILIANA	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
76	CC 63483549	MARTINEZ RAMIREZ LUZ FARIDE	1.423.500	F	X				0	4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	189.800	30.400	0	0	FAMISANAR-EPS017	189.800	7.600	CAJASAN-CCF39	189.800	7.600	189.800	4.700	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	50.300	S	3100401
77	CC 1005438264	MEJIA RAMIREZ INGRID CARITH	1.423.500	F	X	X			0	10	10	10	10	PORVENIR-230301	474.500	76.000	0	0	SANITAS-EPS005	474.500	19.000	CAJASAN-CCF39	474.500	19.000	474.500	11.600	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	126.100	S	3100401
78	CC 1020...[illegible]	MOLINARES FERRER YURI PAOLA	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	303.267	48.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	303.267	12.200	CAJASAN-CCF39	303.267	12.200	303.267	7.400	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	80.400	S	3100401
79	CC 1097037376	MONCADA GALEANO LEIDY PATRICIA	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	216.619	34.700	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	216.619	8.700	CAJASAN-CCF39	216.619	8.700	216.619	5.300	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	57.400	S	3100401
80	CC 1004085497	MONTENEGRO SAUCEDO JULIO	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	371.347	59.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	98.400	S	3100401
81	CC 1098615021	MORA VELASCO JACKELINE	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	371.347	59.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	98.400	S	3100401
82	CC 63520452	MORENO LUNA RUTH JACKELINE	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PROTECCION-230201	521.950	83.600	0	0	FAMISANAR-EPS017	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
83	CC 28157589	MUÑOZ PINZON GLORIA AMPARO	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	352.760	56.500	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	352.760	14.200	CAJASAN-CCF39	352.760	14.200	352.760	8.600	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	93.500	S	3100401
84	CC 37728385	NARANJO PARADA MARTHA ISABEL	1.423.500	F	X				0	10	10	10	10	PORVENIR-230301	474.500	76.000	0	0	FAMISANAR-EPS017	474.500	19.000	CAJASAN-CCF39	474.500	19.000	474.500	11.600	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	125.600	S	3100401
85	CC 1005371200	NARANJO PARADA YESSICA	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	216.619	34.700	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	216.619	8.700	CAJASAN-CCF39	216.619	8.700	216.619	5.300	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	57.400	S	3100401
86	CC 1026864050	NAVARRO BARBOSA YENNY CAROLINA	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	371.347	59.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	98.400	S	3100401
87	CC 1096672000	NAVARRO SANCHEZ LUZ ADRIANA	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	334.213	53.500	0	0	FAMISANAR-EPS017	334.213	13.400	CAJASAN-CCF39	334.213	13.400	334.213	8.200	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	88.500	S	3100401
88	CC 63520988	NAVAS ESPARZA ELIZABETH	1.423.500	F	X				0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	189.800	30.400	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	189.800	7.600	CAJASAN-CCF39	189.800	7.600	189.800	4.700	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	50.300	S	3100401
89	CC 1190226095	NEIRA NOEMY	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	371.347	59.500	0	0	SANITAS-EPS005	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	98.400	S	3100401
90	CC 1099624028	ORDOÑEZ MUÑOZ DEYCY JOHANA	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
91	CC 1096712636	ORDOÑEZ MUÑOZ IVON KATERINE	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
92	CC 63454755	ORTIZ PEREZ TORCOROMA	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	216.619	34.700	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	216.619	8.700	CAJASAN-CCF39	216.619	8.700	216.619	5.300	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	57.400	S	3100401
93	CC 28457338	PARADA ORTEGA ANA LEONOR	1.423.500	F	X				0	4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	189.800	30.400	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	189.800	7.600	CAJASAN-CCF39	189.800	7.600	189.800	4.700	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	50.300	S	3100401
94	CC 63533309	PARRA CARMEN CECILIA	1.423.500	F	X		X		0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	581.774	93.100	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	581.774	23.300	CAJASAN-CCF39	581.774	23.300	581.774	14.200	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	153.900	S	3100401
95	CC 1102364251	PARRA PINILLA CARMEN YESENIA	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
96	CC 63557057	PARRA PINILLA JENNY SIOMARA	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	334.213	53.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	334.213	13.400	CAJASAN-CCF39	334.213	13.400	334.213	8.200	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	88.500	S	3100401
97	CC 1095911572	PEDROZA PARRA ESMERALDA	1.423.500	F	X		X		0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	581.774	93.100	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	581.774	23.300	CAJASAN-CCF39	581.774	23.300	581.774	14.200	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	153.900	S	3100401
98	CC 1004895246	PEREZ DIAZ STEFANY	1.423.500	F	X				0	10	10	10	10	PORVENIR-230301	474.500	76.000	0	0	SANITAS-EPS005	474.500	19.000	CAJASAN-CCF39	474.500	19.000	474.500	11.600	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	125.600	S	3100401
99	CC 1004895246	PEREZ DIAZ STEFANY	1.423.500	F				X	0	1	1	1	1	PORVENIR-230301	47.450	7.600	0	0	SANITAS-EPS005	47.450	1.900	CAJASAN-CCF39	0	0	47.450	0	0,00000	0	0	0	0	0,01	0	9.500	S	3100401
100	CC 1005965822	PEREZ NEIRA JESSICA PAOLA	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	COLPENSION ES-25-14	521.950	83.600	0	0	SANITAS-EPS005	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
101	CC 1104124759	PEREZ RODRIGUEZ EDUARD ENOC	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	371.347	59.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	98.400	S	3100401
102	CC 1005315879	PEÑA CUADROS SHIRLY TATIANA	1.423.500	F	X				0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	189.800	30.400	0	0	FAMISANAR-EPS017	189.800	7.600	CAJASAN-CCF39	189.800	7.600	189.800	4.700	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	50.300	S	3100401
103	CC 1098752984	PEÑARANDA BERNAL YOLBEY MILENA	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PROTECCION-230201	521.950	83.600	0	0	SANITAS-EPS005	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
104	CC 1100220530	PINTO ARGUELLO LIBIA	1.423.500	F	X		X		0	6	6	6	6	COLPENSION ES-25-14	340.402	54.500	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	340.402	13.700	CAJASAN-CCF39	340.402	13.700	340.402	8.300	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	90.200	S	3100401
105	CC 1004813797	PINTO PINTO LUZ MARINA	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PROTECCION-230201	521.950	83.600	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
106	CC 1004812502	PINTO PINTO ROSELIA	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PROTECCION-230201	521.950	83.600	0	0	SANITAS-EPS005	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
107	CC 1004820139	PUENTES RAMIREZ WENDEL	1.733.000	F	X				0	22	22	22	22	PORVENIR-230301	1.294.000	208.000	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.294.000	51.800	CAJASAN-CCF39	1.294.000	51.800	1.294.000	31.900	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	344.500	S	3100401
108	CC 1004880503	QUINTERO CUEVAS LIZENEY	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PROTECCION-230201	371.347	59.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	98.400	S	3100401
109	CC 26705589	QUINTERO ROMERO ADELAIDA DEL CARMEN	1.423.500	F	X				0	8	8	8	8	COLFONDOS-231001	379.600	60.800	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	379.600	15.200	CAJASAN-CCF39	379.600	15.200	379.600	9.300	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	100.500	S	3100401
110	CC 63502726	RAMIREZ FLOREZ YARLEY	4.708.500	F	X				0	29	29	29	29	PROTECCION-230201	4.551.550	728.300	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	4.551.550	182.100	CAJASAN-CCF39	4.551.550	182.100	4.551.550	23.800	0,00522	0	0	0	0	0,01	0	1.116.300	S	3100401
111	CC 13725545	RAMIREZ OSORIO MISAEL	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	COLPENSION ES-25-14	371.347	59.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	98.400	S	3100401
112	CC 63520829	RAMIREZ RAMIREZ MARIA EUGENIA	1.423.500	F	X		X		0	6	6	6	6	PROTECCION-230201	340.402	54.500	0	0	FAMISANAR-EPS017	340.402	13.700	CAJASAN-CCF39	340.402	13.700	340.402	8.300	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	90.200	S	3100401
113	CC 1096782182	RAMIREZ RODRIGUEZ DYLAN FERNEY	3.000.000	F	X				0	28	28	28	28	PORVENIR-230301	2.800.000	448.000	0	0	SANITAS-EPS005	2.800.000	112.000	CAJASAN-CCF39	2.800.000	112.000	2.800.000	14.700	0,00522	0	0	0	0	0,01	0	686.700	S	3100401
114	CC 1005588888	RAMOS HERNANDEZ NANCY YORLEY	1.423.500	F	X				0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	SANITAS-EPS005	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	138.200	S	3100401
115	CC 63483776	RANGEL MARTINEZ ESPERANZA	1.423.500	F	X		X		0	6	6	6	6	PORVENIR-230301	272.321	43.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	272.321	10.900	CAJASAN-CCF39	272.321	10.900	272.321	6.700	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	72.100	S	3100401
116	CC 1232300002	RANGEL ROJAS VALENTINA	1.423.500	F	X		X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	371.347	59.500	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0,01	0	98.400	S	3100401

8230

117	CC [illegible]	RINCON ROMERO PAOLA [illegible]	1.423.500	F	X	X		0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	612.725	98.100	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	612.725	24.600	CAJASAN-CCF39	612.725	24.600	612.725	15.000	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	162.300	5	3108401
118	CC [illegible]	RODRIGUEZ CLAUDIA PATRICIA	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	371.347	59.500	0	0	FAMISANAR-EPS017	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	98.400	5	3108401
119	CC [illegible]	RODRIGUEZ MARIN [illegible]	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	216.619	34.700	0	0	SANITAS-EPS005	216.619	8.700	CAJASAN-CCF39	216.619	8.700	216.619	5.300	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	57.400	5	3108401
120	CC [illegible]	RODRIGUEZ [illegible] EVA SANDRITH	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	241.376	38.700	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	241.376	9.700	CAJASAN-CCF39	241.376	9.700	241.376	5.900	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	64.000	5	3108401
121	CC [illegible]	ROJAS SOLANO LUIS CARLOS	1.423.500	F	X			0	9	9	9	9	COLFONDOS-231001	427.050	68.400	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	427.050	17.100	CAJASAN-CCF39	427.050	17.100	427.050	18.600	0,04350	0	0	0	0	0	01	0	121.200	5	3108401
122	CC [illegible]	ROJAS SOLANO LUIS CARLOS	1.423.500	F			X	0	2	2	2	2	COLFONDOS-231001	94.900	15.200	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	94.900	0	CAJASAN-CCF39	94.900	0	94.900	0	0,00000	0	0	0	0	0	01	0	15.200	5	3108401
123	CC [illegible]	ROJAS OLIVAR ESTHER	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	334.213	53.500	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	334.213	13.400	CAJASAN-CCF39	334.213	13.400	334.213	8.200	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	88.500	5	3108401
124	CC 13471471	RUIZ JORGE ENRIQUE	1.423.500	F	X			0	24	24	24	24	PORVENIR-230301	1.138.800	182.300	0	0	EPS SURA-EPS010	1.138.800	45.600	CAJASAN-CCF39	1.138.800	45.600	1.138.800	49.600	0,04350	0	0	0	0	0	01	0	323.100	5	3108401
125	CC [illegible]	RUIZ MENDOZA CAROLINA ANDREA	1.423.500	F	X	X		0	18	18	18	18	PROTECCION-230201	612.725	98.100	0	0	COOSALUD-EPS042	612.725	24.600	CAJASAN-CCF39	612.725	24.600	612.725	15.000	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	162.300	5	3108401
126	CC [illegible]	SAAVEDRA GARZON CLAUDIA MILENA	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
127	CC [illegible]	SAAVEDRA PEÑA INGRY YURLEY	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
128	CC [illegible]	SAAVEDRA SUPELANO YERLY TATIANA	1.423.500	F	X	X		0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	550.412	88.100	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	550.412	22.100	CAJASAN-CCF39	550.412	22.100	550.412	13.500	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	145.800	5	3108401
129	CC [illegible]	SALAMANCA ROJAS SANDRA MILENA	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
130	CC [illegible]	SANABRIA QUINTERO ELIANA ANDREA	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PROTECCION-230201	521.950	83.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
131	CC [illegible]	SANABRIA SOLANO FLOR EIDA	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PROTECCION-230201	521.950	83.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
132	CC [illegible]	SANCHEZ BAZA LISETH KATERINE	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PROTECCION-230201	521.950	83.600	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
133	CC [illegible]	SANCHEZ GUALDRON [illegible] PAOLA	1.423.500	F	X	X		0	6	6	6	6	PORVENIR-230301	216.619	34.700	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	216.619	8.700	CAJASAN-CCF39	216.619	8.700	216.619	5.300	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	57.400	5	3108401
134	CC [illegible]	SANCHEZ MESA YAMILE	1.423.500	F	X	X		0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	612.725	98.100	0	0	FAMISANAR-EPS017	612.725	24.600	CAJASAN-CCF39	612.725	24.600	612.725	15.000	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	162.300	5	3108401
135	CC [illegible]	SANTOS HERNANDEZ NIDIA JOHANNA	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	COLPENSIONES-25-14	521.950	83.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
136	CC [illegible]	SARMIENTO HERRERA LEIDY KATHERINE	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
137	CC [illegible]	SARMIENTO IBÁÑEZ DUVAN FELIPE	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PROTECCION-230201	371.347	59.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	98.400	5	3108401
138	CC [illegible]	SEPULVEDA PINILLA PAOLA CAROLINA	2.000.000	F	X			0	16	16	16	16	PORVENIR-230301	1.066.667	170.700	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	1.066.667	42.700	CAJASAN-CCF39	1.066.667	42.700	1.066.667	5.600	0,00522	0	0	0	0	0	01	0	261.700	5	3108401
139	CC [illegible]	SOLANO BUENDIA ALICIA	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	EPS SURA-EPS010	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
140	CC [illegible]	SUAREZ ANGARITA PABLO ANTONIO	1.423.500	F	X			0	24	24	24	24	COLPENSIONES-25-14	1.138.800	182.300	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	1.138.800	45.600	CAJASAN-CCF39	1.138.800	45.600	1.138.800	11.900	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	285.400	5	3108401
141	CC [illegible]	SUAREZ [illegible] EDWAR GABRIEL	1.752.000	F	X			0	24	24	24	24	PORVENIR-230301	1.401.600	224.300	0	0	SANITAS-EPS005	1.401.600	56.100	CAJASAN-CCF39	1.401.600	56.100	1.401.600	14.700	0,01044	0	0	0	0	0	01	0	351.200	5	3108401
142	CC [illegible]	SUAREZ GOMEZ MONICA JOHANNA	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PROTECCION-230201	272.321	43.600	0	0	EPS SURA-EPS010	272.321	10.900	CAJASAN-CCF39	272.321	10.900	272.321	6.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	72.100	5	3108401
143	CC [illegible]	TELLEZ BARBOSA DIONEY	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	371.347	59.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	98.400	5	3108401
144	CC [illegible]	TIQUIZA NAVAS YARLY JOHANNA	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PROTECCION-230201	521.950	83.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
145	CC [illegible]	URANGO PEDROZO LUZ ANDREINA	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	272.321	43.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	272.321	10.900	CAJASAN-CCF39	272.321	10.900	272.321	6.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	72.100	5	3108401
146	CC [illegible]	URANGO PEDROZO LUZ DARY	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	352.760	56.500	0	0	NUEVA E.P.S. S.A. MOV-EPS041	352.760	14.200	CAJASAN-CCF39	352.760	14.200	352.760	8.600	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	93.500	5	3108401
147	CC [illegible]	URIBE LEAL [illegible]	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	FAMISANAR-EPS017	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
148	CC [illegible]	[illegible] VILLAREAL [illegible]	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401
149	CC [illegible]	VANEGAS [illegible]	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	272.321	43.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	272.321	10.900	CAJASAN-CCF39	272.321	10.900	272.321	6.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	72.100	5	3108401
150	CC [illegible]	VARGAS APARICIO AZUCENA	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	SINAFP-SINAFP	0	0	0	0	EPS SURA-EPS010	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	38.900	5	3108401
151	CC [illegible]	VARGAS [illegible] MAYERLY ROCIO	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PROTECCION-230201	371.347	59.500	0	0	EPS SURA-EPS010	371.347	14.900	CAJASAN-CCF39	371.347	14.900	371.347	9.100	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	98.400	5	3108401
152	CC [illegible]	VIDALES ARIAS [illegible]	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PORVENIR-230301	272.321	43.600	0	0	NUEVA E.P.S. S.A.-EPS037	272.321	10.900	CAJASAN-CCF39	272.321	10.900	272.321	6.700	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	72.100	5	3108401
153	CC [illegible]	VILLAR LINA MARIA	1.423.500	F	X	X		0	4	4	4	4	PROTECCION-230201	352.760	56.500	0	0	EPS-S COOSALUD-ESSC24	352.760	14.200	CAJASAN-CCF39	352.760	14.200	352.760	8.600	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	93.500	5	3108401
154	CC [illegible]	VILLARREAL LOPEZ ISABEL	1.423.500	F	X			0	11	11	11	11	PORVENIR-230301	521.950	83.600	0	0	SALUD TOTAL-EPS002	521.950	20.900	CAJASAN-CCF39	521.950	20.900	521.950	12.800	0,02436	0	0	0	0	0	01	0	138.200	5	3108401

8231

RESUMEN PLANI. . PAGADA



DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
NI 901500533	4	UNIÓN TEMPORAL MUTISPAE 26	A	0	ARL SURA - 14-11	ÚNICA	1084	Jurídica
MUN-DEP	DIRECCIÓN		TELÉFONO		EMAIL			EXENTO DE PARAFISCALES
68-1	CL 26 14 09		3160584829		UT.TALENTOHUMANOPAE@GMAIL.COM			S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN										
PERÍODO PENSIÓN	PERÍODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
2025-01	2025-02	32539548	E	2025-02-13	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	23.377.200	0	BANCOLOMBIA
Nº AFILIADOS	REF. DE PAGO (PIN)	FECHA LÍMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
149	32539548	2025-02-13	Pagada							

TOTALES IBC				
IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
88.396.57	91.303.400	91.303.400	90.940.271	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
AFP(Administradoras: 4)				144	14.149.300	0	0	0	14.149.300
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	19	2.291.500	0	0	0	2.291.500
PORVENIR	230301	800224808	8	86	7.366.200	0	0	0	7.366.200
COLFONDOS	231001	800227940	6	7	663.500	0	0	0	663.500
PROTECCION	230201	800229739	0	32	3.828.100	0	0	0	3.828.100
EPS(Administradoras: 10)				149	3.653.500	0	0	0	3.653.500
SANITAS	EPS005	800251440	6	21	628.200	0	0	0	628.200
EPS SURA	EPS010	800088702	2	12	411.500	0	0	0	411.500
EPS-S COOSALUD	ESSC24	900226715	3	11	195.400	0	0	0	195.400
COOSALUD	EPS042	900226715	3	3	57.800	0	0	0	57.800
SALUD MIA EPS	EPS046	900914254	1	2	35.800	0	0	0	35.800
MIN002 - ADRES	MIN002	901037916	1	1	182.100	0	0	0	182.100
NUEVA E.P.S. S.A. MOV	EPS041	900156264	2	17	243.100	0	0	0	243.100
NUEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	40	991.600	0	0	0	991.600
FAMISANAR	EPS017	830003564	7	15	281.500	0	0	0	281.500
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	27	626.500	0	0	0	626.500
ARP(Administradoras: 1)				149	1.935.400	0	0	0	1.935.400
ARL SURA	14-11	890903790	5	149	1.935.400	0	0	0	1.935.400
CCF(Administradores: 1)				149	3.639.000	0	0	0	3.639.000
CAJASAN	CCF39	890200106	1	149	3.639.000	0	0	0	3.639.000
Gran Total					23.377.200	0	0	0	23.377.200

8232

Bucaramanga, Santander 04 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldia Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: NO PAGO DE APORTE A PENSION EN PILA.

Por medio del presente hago aclaración que el personal relacionado no realiza aporte a pensión en pila por que cuenta con la edad de pensión y está en el estado de devolución de saldos, se adjuntan soportes expedidos por el fondo de pensión.

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FONDO DE PENSION
63298379	FLORIPES		JAIMES	BUSTOS	PROTECCION
63325518	AZUCENA		VARGAS	APARICIO	COLPENSIONES
49654790	MANUELA	DE JESUS	CRUZ	SEQUEIRA	PROTECCION
28345856	SELSA	AURA	CRUZ	SEQUEIRA	PROTECCION
28345856	ANA	ISABEL	CALDERON	FLOREZ	COLPENSINES

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 901.900.644-4

8233

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) **JAIMES BUSTOS FLORIPES** identificado(a) con **CC** número **63.298.379** recibió una Devolución de Saldos de **VEJEZ**, por valor de **$ 10.887.640** generada el **22 de noviembre de 2023.**

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 04 de marzo de 2025

Cordialmente,

Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Línea de servicio Protección: Bogotá: **744 44 64** - Medellín y Cali **510 90 99**
Barranquilla: **319 79 99** - Cartagena: **642 49 99** - Nacional **01 8000 52 8000**
www.proteccion.com

20250304094125

8234

Colpensiones

RADICADO 2023_63325518

GERENCIA DE DETERMINACIÓN DE DERECHOS
DIRECCIÓN DE NÓMINA DE PENSIONADOS

CERTIFICADO DE NO PENSIÓN

Que revisada la Nómina de Pensionados de la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES**, el(la) señor(a) **AZUCENA VARGAS APARICIO** identificado(a) con **Cédula de Ciudadanía** No. **63325518, NO FIGURA** percibiendo pensión por parte de esta Administradora.

Se expide a solicitud del interesado en Bogotá , el día 04 de marzo de 2025.

DORIS PATARROYO PATARROYO
Directora de Nómina de Pensionados

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

8235

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) **CRUZ SEQUEIRA MANUELA DE JESUS** identificado(a) con **CC** número **49.654.790** recibió una Devolución de Saldos de **VEJEZ**, por valor de **$ 19.107.126** generada el **08 de marzo de 2023.**

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 04 de marzo de 2025

Cordialmente,

Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Línea de servicio Protección: Bogotá: **744 44 64** - Medellín y Cali **510 90 99**
Barranquilla: **319 79 99** - Cartagena: **642 49 99** - Nacional **01 8000 52 8000**
www.proteccion.com

20250304064T4

8236

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) **CRUZ SEQUEIRA SELSA AURA** identificado(a) con **CC** número **28.345.856** recibió una Devolución de Saldos de **VEJEZ**, por valor de **$ 3.036.658** generada el **21 de septiembre de 2020.**

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 04 de marzo de 2025

Cordialmente,

Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Línea de servicio Protección: Bogotá: **744 44 64** - Medellín y Cali **510 90 99**
Barranquilla: **319 79 99** - Cartagena: **642 49 99** - Nacional **01 8000 52 8000**
www.proteccion.com

20250304105631

8237

Colpensiones

RADICADO 20250110_01

GERENCIA DE DETERMINACIÓN DE DERECHOS
DIRECCIÓN DE NÓMINA DE PENSIONADOS

CERTIFICACION PENSIÓN

Que revisada la nómina de Pensionados de la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES**, al señor(a) **ANA ISABEL CALDERON FLOREZ** identificado(a) con **Cédula de Ciudadanía** No. **60280914** y número de Afiliación **913906044150**, esta Administradora mediante resolución No. **345125** de **2023** le concedió pensión de **SOBREV PENSIONADO-INVALIDEZ** registrando fecha de ingreso a nómina **Enero** de **2024.**

Estado: **ACTIVO.**

Se expide a solicitud del interesado(a) en Bogotá , el día 10 de enero de 2025.

CARMEN PATRICIA GARRIDO RODRIGUEZ
Directora de Nómina de Pensionados (E)

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

8238

Bucaramanga, Santander 17 de febrero de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: **INCAPACIDADES CORRESPONDIENTES AL MES ENERO**

Por medio del presente oficio realizo aclaración a la observación sobre los certificados a las incapacidades del siguiente personal:

#	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	FECHA INICIO INC.	FECHA FIN INC.	DIAS DE INCAPACIDAD	EPS
1	CC	1098693246	STEFANY PEREZ DIAZ	27/01/2025	27/01/2025	1	SANITAS
2	CC	37841432	ODILIA CRUZ CRUZ	23/01/2025	31/01/2025	9	SANITAS

Las cuales fueron debidamente canceladas a los trabajadores en la nómina del mes de enero del 2025, se anexan certificados de incapacidad correspondientes al personal anteriormente en mención.

Atentamente;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 901.900.644-4

ANEXO CUADRO

Clínica Chicamocha S.A.
Artífices del bienestar humano

INCAPACIDAD

Nit. 890209698 - IPS: 680010115701
Dir. CALLE 40 No 27 A 22 - Tel. 6929991

Registro de Calidad:
Fecha Historia: 27/01/2025 03:28:19p.m.
Lugar y Fecha: BUCARAMANGA, SANTANDER 27/01/2025 03:28:19p.m.
Documento y Nombre del Paciente: CC 1098693246 STEFANY PEREZ DIAZ
Administradora: EPS SANITAS SAS EN INTERVENCION BAJO MEDIDA TOMA DE POSESION **Convenio:** Contributi2023 **Tipo de Usuario:** COTIZANTE NIVEL 1
No Historia: 1098693246 **Incapacidad N°:** 724,340

Causa Externa: ENFERMEDAD GENERAL
Descripción: -

Fecha de Inicio: 27/01/2025 **Fecha de Terminación:** 27/01/2025
Dias: 1 (UN DIAS) **Prorroga:** No

Modalidad de la tecnologia: Extramural domiciliaria
Origen de la incapacidad: Común
Incapacidad Retroactiva:
Grupo de Servicio: Atención Inmediata

DX Principal: M940 SINDROME DE LA ARTICULACION CONDROCOSTAL [TIETZE]
Tipo de DX Principal: IMPRESION DIAGNOSTICA

DR. LAURA SOFIA SUAREZ HERNANDEZ
CC 1118575426
Especialidad. MEDICINA GENERAL
Registro. 1118575426

8240

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Fecha y Hora de Impresión : viernes, 31 de enero de 2025 02:53 p. m.

Código:
Versión
Página 1/1

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
CONSTANCIA
Nº2833

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha Documento: 31/enero/2025 02:49 p. m.

Médico: PVP MARIA PAULA VILLEGAS PALOMINO

Informacion Paciente: ODILIA CRUZ CRUZ **Tipo Paciente:** Subsidiado **Sexo:** Femenino

Tipo Documento: Cédula_Ciudadanía **Numero:** 37841432 **Edad:** 44 Años / 8 Meses / 8 Días **F. Nacimiento:** 23/05/1980

E.P.S: ESS024 COOSALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD S.A. SUBSIDIADO

Entidad:

DETALLE DE LA CONSTANCIA

CONSTANCIA DE HOSPITALIZACIÓN
BUCARAMANGA, 31 DE ENERO DE 2025

SEÑORES,

NUTRI PAE 2025

POR MEDIO DE LA PRESENTE ME PERMITO CONSTAR QUE LA PACIENTE ODILIA CRUZ CRUZ, IDENTIFICADA CON CÉDULA 37841432, SE ENCUENTRA HOSPITALIZADA EN EL ÁREA DE CIRUGIA GENERAL DE NUESTRA INSTITUCIÓN, LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, DESDE EL DÍA 23 DE ENERO DE 2025 Y HASTA EL MOMENTO CON DIAGNÓSTICO: OTROS DOLORES ABDOMINALES Y LOS NO ESPECIFICADOS.

EL PROCESO DE HOSPITALIZACIÓN PUEDE TARDAR MAS DÍAS O SEMANAS DEPENDIENDO DE LA EVOLUCIÓN CLÍNICA Y CRITERIO DEL MÉDICO TRATANTE.

CONSTANCIA EXPEDIDA A LOS TREINTA Y UNO (31) DÍAS DEL MES DE ENERO DE 2025.

SIN OTRO PARTICULAR Y AGRADECIENDO LA ATENCIÓN PRESTADA,

Maria Paula Villegas P.
Trabajadora Social-UIS
Codigo Interno 597471005

Maria Paula Villegas
Trabajadora Social - UIS
Unidad de servicios Quirúrgicos- ESE-HUS.
Tel: 6910030 Ext: 211.

LICENCIADO A: [E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER] NIT [900006037-4]

Scanned with CamScanner

8241

Bucaramanga, Santander 04 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: **CERTIFICADOS DE DEFUNCION PARA LICENCIA DE LUTO**

Por medio del presente oficio realizo aclaración a la observación sobre los certificados de defunción para las personas que se les otorgo la licencia de luto

#	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	NOMBRE DE FAMILIAR
1	CC	1098610347	NATHALY ACOSTA CORREA	SAMUEL DAVID SANTOS RAMIREZ
2	CC	63527888	STELLA DIAZ PARRA	BERNARDA PARRA DURAN

Se anexan certificados correspondientes al personal anteriormente en mención.

Atentamente;

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 901.900.644-4

ANEXO CUADRO

8242

Salud

CERTIFICADO DE DEFUNCIÓN ANTECEDENTE PARA EL REGISTRO CIVIL

NÚMERO DEL CERTIFICADO DE LA DEFUNCIÓN

25016120018161

La información consignada en este certificado, se encuentra protegida por el derecho fundamental de Habeas Data de la Constitución Política Nacional y amparada en la Ley 1581 de 2012. Por lo tanto, su uso debe hacerse en cumplimiento de la garantía de dicho derecho y para los fines estrictamente autorizados.

I. INFORMACIÓN GENERAL

LUGAR DE LA DEFUNCIÓN			
País: COLOMBIA	Departamento: SANTANDER	Municipio: PIEDECUESTA	
ÁREA DONDE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Área: Cabecera Municipal		Centro Poblado:(Inspección, corregimiento o caserío)	
TIPO DE DEFUNCIÓN: No fetal	FECHA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Año - Mes - Día: 2025-01-21	HORA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Hora - Minutos: 08:55:00	
SEXO DEL FALLECIDO: Masculino	IDENTIFICACIÓN DEL FALLECIDO Tipo de documento: Registro civil	Número de documento: 1097139333	
APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL FALLECIDO (TAL COMO FIGURAN EN EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD)			
Primer apellido: SANTOS	Segundo apellido: RAMIREZ	Primer nombre: SAMUEL	Segundo nombre: DAVID
PROBABLE MANERA DE MUERTE: Natural	DE ACUERDO CON LA CULTURA, PUEBLOS O RASGOS FÍSICOS, EL FALLECIDO ERA O SE RECONOCIA COMO Pertenencia étnica: Ninguno de los anteriores	¿A cuál pueblo indígena pertenece?	

II. DATOS DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADOR			
Tipo de documento: Cédula de ciudadanía		Número de documento: 52084239	
APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL CERTIFICADOR			
Primer apellido: CAMACHO	Segundo apellido: CONTRERAS	Primer nombre: KARINA	Segundo nombre: ALEXANDRA
PROFESIÓN DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN: Médico		REGISTRO PROFESIONAL: 1769-87	
LUGAR DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO Departamento: SANTANDER		Municipio: PIEDECUESTA	
FECHA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO Año - Mes - Día: 2025-01-21		FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN	

REGISTRO ÚNICO DE AFILIADOS - Nacimientos y Defunciones
Fecha de Impresión: 2025-01-21 07:37

Código verificación: 84DC-C0D5-5A8B-AD44

8243

CERTIFICADO DE DEFUNCIÓN
ANTECEDENTE PARA EL REGISTRO CIVIL

NÚMERO DEL CERTIFICADO DE LA DEFUNCIÓN

250181200261 97

La información consignada en este certificado, se encuentra protegida por el derecho fundamental de Habeas Data de la Constitución Política Nacional y amparada en la Ley 1581 de 2012. Por lo tanto, su uso debe hacerse en cumplimiento de la garantía de dicho derecho y para los fines estrictamente autorizados.

I. INFORMACIÓN GENERAL

LUGAR DE LA DEFUNCIÓN

País	Departamento	Municipio
COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA

ÁREA DONDE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN

Área	Centro Poblado: (Inspección, corregimiento o caserío)
Cabecera Municipal	

TIPO DE DEFUNCIÓN	FECHA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Año - Mes - Día	HORA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Hora - Minutos
No fetal	2025-01-30	08:15:00

SEXO DEL FALLECIDO	IDENTIFICACIÓN DEL FALLECIDO Tipo de documento	Número de documento
Femenino	Cédula de ciudadanía	28329857

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL FALLECIDO (TAL COMO FIGURAN EN EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD)

Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
PARRA	DURAN	BERNARDA	

PROBABLE MANERA DE MUERTE	DE ACUERDO CON LA CULTURA, PUEBLOS O RASGOS FÍSICOS, EL FALLECIDO ERA O SE RECONOCÍA COMO Pertenencia étnica	¿A cuál pueblo indígena pertenece?
Natural	Ninguno de los anteriores	

II. DATOS DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

NOMBRE DEL CERTIFICADOR

Tipo de documento	Número de documento
Cédula de ciudadanía	1098711074

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL CERTIFICADOR

Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
ESCOBAR	RUIZ	RICHARD	ANDRETTY

PERFIL DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

	REGISTRO PROFESIONAL
Médico	1098711074

LUGAR DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO

Departamento	Municipio
SANTANDER	BUCARAMANGA

FECHA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO
Año - Mes - Día
2025-01-30

FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

Dr. Richard A Escobar
MEDICO CIRUJANO
U. INDUSTRIAL DE SANTANDER
R.M. 1098711074

SISTEMA ÚNICO DE REGISTROS - Nacimientos y Defunciones
Fecha impresión: 2025-01-30 09:56

Código verificación: AD9F-3742-0EFD-4FE4

Powered by CamScanner

8244

Bucaramanga, Santander 10 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: Aclaratorio Obligación Financiera No. 8, Revisión Planilla de Seguridad Social – Enero 2025

Dando respuesta a la observación generada a la validación de información aportada para la obligación financiera No. 8, en donde se observa: "*Los siguientes colaboradores presentan diferencias mayores y menores en los valores descontados según el IBC para el pago de pensión, así como en los descuentos de nómina VRS planilla PILA, además de variaciones en los días de pago.*" Se procede a dar aclaración respecto a la observación anterior:

Realizadas las correspondientes validaciones de nómina enero – planilla 32539546, se evidencia que a la observación "***diferencias a menor valor pagado***", no se presenta diferencia alguna en relación al IBC para la liquidación de los aportes correspondientes a pensión, salud, CCF y ARL, encontrándose correctamente liquidada.

La diferencia observada, corresponde a la disminución decimal realizada a la columna Y, del archivo Excel de nómina, no obstante, el valor reflejado corresponde al periodo laborado por el / la trabajador (a), tal como allí se registra, por lo anterior la planilla se encuentra correctamente liquidada respecto al IBC tomado para los descuentos de salud, pensión, CCF y ARL.

Es de aclarar que a pesar de lo ya sustentado en relación a la disminución decimal en la columna Y, del archivo Excel de nomina de enero 2025, el personal a continuación no presenta diferencia alguna, como se evidencia en el cuadro siguiente:

DOCUMENTO	TRABAJADOR	ENTERO	DECIMAL
1098718004	BRAND GALVIS ERIKA YURLEY	$ 241.376	$ 241.376,09
1098734227	DIAZ RODRIGUEZ ESTEFANI ANDREA	$ 241.376	$ 241.376,09
1098760525	CRUZ PARRA JESSICA KATHERINE	$ 241.376	$ 241.376,09
63531208	PARRA CARMEN CECILIA	$ 581.778	$ 581.778,26
1095911772	PEDROZA PARRA ESMERALDA	$ 581.778	$ 581.778,26
63490226	FORERO GARCIA MIRYAM	$ 297.078	$ 297.078,26
28337589	MUÑOZ PINZON GLORIA AMPARO	$ 352.780	$ 352.780,43
63364780	DUARTE GOMEZ MARTINA	$ 352.780	$ 352.780,43
1098798338	JEREZ ORFJUELA LEIDY TATIANA	$ 247.565	$ 247.565,22
63549607	JEREZ PINILLA RUBY JAZMIN	$ 303.267	$ 303.267,39
37748991	VILLAR LINA MARIA	$ 352.780	$ 352.780,43
63556555	FERNANDEZ HERNANDEZ SULAY KARIME	$ 352.780	$ 352.780,43
1063496431	URANGO PEDROZO LUZ DARY	$ 352.780	$ 352.780,43
55305408	MOLINARES FERRER YURI PAOLA	$ 303.267	$ 303.267,39
1100220154	PINTO ARGUELLO LIBIA	$ 340.402	$ 340.402,17
63510820	RAMIREZ RAMIREZ MARIA EUGENIA	$ 340.402	$ 340.402,17
37547445	GONZALEZ ALVAREZ ROSA ISABEL	$ 532.265	$ 532.265,22
63557057	PARRA PINILLA JENNY SIOMARA	$ 334.213	$ 334.213,04
1098673548	NAVARRO SANCHEZ YUDY ADRIANA	$ 334.213	$ 334.213,04
63497670	ROJAS OLIVAR ESTHER	$ 334.213	$ 334.213,04
63548659	AGUILAR RODRIGUEZ ANA MILENA	$ 334.213	$ 334.213,04
1003089159	RODRIGUEZ URIELES EVA SANDRITH	$ 241.376	$ 241.376,09

En relación a la diferencia a la observación de "***mayor valor pagado***", este es generado, toda vez que los aportes a seguridad social se deben realizar sobre una base que no puede ser inferior al salario mínimo legal vigente.

Respecto a la observación de "***variaciones en los días de pago***", se evidencia que de acuerdo al contrato laboral "obra o labor contratada", Clausula Sexta: Remuneración, **Parágrafo Sexto**: "*Al finalizar el mes se verificarán los días y/o de horas en que se realizó la labor u obra contratada por parte del TRABAJADOR, para proceder a la liquidación y pago correspondiente del salario*". Por lo anterior se confirma que la liquidación de los días reportados y liquidados en planilla PILA, se realizó de forma correcta.

Calle 28 # 14-58 Barrio Girardot-Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

8245

En cuanto a la observación del señor ROJAS MOLANO LUIS CARLOS, con documento 1125789217, se aclara que, para el periodo en reporte, presentó novedad de **licencia no remunerada**, la cual se encuentra registrada tanto en nomina como en planilla PILA.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 901.900.644-4

Calle 28 # 14-58 Barrio Girardot-Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

8246

VIGENTE

CD: OBLIGACIÓN FINANCIERA No.8 FASE DE OPERACIONAL DEL PROGRAMA

PAGO PLANILLA PILA

ENERO 2025

UT NUTRIPAE 25

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION FINANCIERA No.9 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles de vencimiento del mes de prestación del servicio.

ANEXO No.20

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación financiera No.9 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de febrero de 2025.
- ✓ Planillas de Nómina.
- ✓ Soporte de la planilla de dispersión de nómina en la ejecuciòn correspondeinte al mes de enero de 2025.
- ✓ Paz y salvo y liquidaciones-

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

8249

Bucaramanga, Santander 17 Febrero de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldia Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA. RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: **Certificado Obligación Financiera No.9: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN FINANCIERA No.9: FASE OPERACIONAL:** *Realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles de vencimiento del mes de prestación del servicio.*

En calidad de representante suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, para la ejecución correspondiente al mes de enero de 2025 con las condiciones y cláusulas firmadas en el contrato y su modalidad laboral de acuerdo con las fechas pactadas en cuanto a los pagos y obligaciones laborales mensuales con los empleados según CST. Capítulo 4 Art.37 al 46 y según obligación en referencia y como parte integral de los soportes de pago de la nómina. Dio cumplimiento a la presente obligación y realizó la entregar a la supervisión los debidos soportes de la Planilla de dispersión de nómina (fisica y digital Excel) del periodo ejecutado de todos los trabajadores.

Así mismo certifico que para la ejecución del mes de enero de 2025 se presentaron retiros de personal motivo por el cual se presentan paz y salvos y liquidaciones en el presente informe.

El pago de nómina se realizó el día 04 -11 y .12 febrero de 2025

Atentamente;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

8249

Bucaramanga, 04 de febrero de 2025

NOTARIA SÉPTIMA DE CÚCUTA
CERTIFICA
Que la autenticación completa se encuentra al final del documento
NOTARIA
04 FEB 2025
Manuel Jos Carrizos Alvarez
NOTARIO SÉPTIMO DE CÚCUTA

Señores;
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: Equipo PAE Bucaramanga
Aten: Dra. ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No. 276 de 2024

EL NOTARIO SÉPTIMO DE CÚCUTA
CERTIFICA
QUE LA AUTENTICACIÓN COMPLETA, BAJO EL SISTEMA BIOMÉTRICO, SE ENCUENTRA AL FINAL DEL DOCUMENTO
Manuel Jos Carrizos Alvarez

Asunto: Autorización Firma Representante Legal Suplente para todo tipo de documento relacionado con el Contrato No.276 firmado el día 27 de diciembre de 2024, entre la Alcaldía de Bucaramanga en calidad de ente contratante y la **UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25** en calidad de operador del Programa.

Yo **MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO,** identificado con cédula de ciudadanía No. 1.098.604.325 de Bucaramanga, en calidad de Representante Legal de la **UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE25** identificada con NIT 901.900.655-4 en pleno uso de mis facultades legales e intelectuales, autorizo a **SUSANA CLAVIJO CASTRO,** identificada con cédula de ciudadanía No. 37.180.519 de Ocaña – Norte de Santander en calidad de representante legal suplente de la **UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25** identificada con NIT 901.900.655-4, para que firme en mi nombre y representación toda la documentación legal, jurídica, financiera y administrativa del Contrato No.276 de 2024 **Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".**

Manifiesto expresamente mi consentimiento y autorización para que, en mi nombre y en representación de la Unión Temporal Nutripae25, la persona arriba indicada pueda firmar todo documento de tipo financiero, técnico, social y jurídico que se necesite para tramitar informes, cuentas, adicionales, otro si y/o cualquier otro documento adicional que sea solicitado por la entidad Alcaldía de Bucaramanga en calidad de comité comprador y/o **Mercado y Bolsa S.A.** Comisionista bolsa Mercantil de Colombia, correspondientes y de referencias al **Contrato No.276 de 2024.** Autorización otorgada para toda la vigencia del presente contrato.

En virtud de lo anterior, renuncio a la interposición de cualquier reclamación relacionada o como consecuencia, de lo aquí autorizado.

Atentamente;

MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO
C.C. 1.098.604.325 de Bucaramanga
Teléfono: 3173788345

8250

PRESENTACION PERSONAL, RECONOCIMIENTO CONTENIDO Y HUELLA
Autenticación Biométrica
Decreto-Ley 019 de 2012

NOTARIA 7

Compareció ante el suscrito Notario Séptimo de Cúcuta:

LEON CASTILLO MANUEL FERNANDO

Identificado con C.C. 1098604329

y manifestó que la firma que aparece en el presente documento es suya y que el contenido del mismo es cierto. El compareciente autoriza el tratamiento de sus datos personales al ser verificada su identidad cotejando sus huellas dactilares y datos biográficos contra la base de datos de la Registraduría Nacional del Estado Civil.

Cúcuta, 2025-02-04 11:11:42



X

El compareciente

Verifique estos datos ingresando a www.notariaenlinea.com Documento: sv5vb

JUANITA CARRIZOSA CARDENAS
NOTARIA SEPTIMA (E) DEL CIRCULO DE CUCUTA
NOTARIA SEPTIMA (E) DEL CIRCULO DE CUCUTA
Fecha: 28-01-2025

NOTARIA SEPTIMA DEL CIRCULO DE CUCUTA
REPUBLICA DE COLOMBIA
JUANITA CARRIZOSA CARDENAS



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.098.604.325

LEON CASTILLO
APELLIDOS

MANUEL FERNANDO
NOMBRES

Manuel fernando León C.



FECHA DE NACIMIENTO 15-OCT-1985
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 ESTATURA
O+ G.S. RH
M SEXO

04-DIC-2003 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

INDICE DERECHO

P-2700100-59125101-M-1098604325-20040511 05668 04131 O 02 152798602

8252

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

PERSONAL ADMINISTRATIVO Y OPERARIO DE BODEGA

MES: ENERO 2025

#	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
1	BODEGA	CC	13873558	JHON	JAIRO	MANCERA	RODRIGUEZ	JHON JAIRO MANCERA RODRIGUEZ	7/01/2025		3132217736	COORDINADOR GENERAL
2	BODEGA	CC	63552738	YARLEY		RAMIREZ	FLOREZ	YARLEY RAMIREZ FLOREZ	2/01/2025		3234902809	JEFE DE CALIDAD
3	BODEGA	CC	63547744	PAOLA	CAROLINA	SEPULVEDA	PINILLA	PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA	15/01/2025		3112076014	NUTRICIONISTA
4	BODEGA	CC	63515561	PILAR	ROCIO	GOMEZ	PEÑALOZA	PILAR ROCIO GOMEZ PEÑALOZA	4/01/2025		3166544829	JEFE DE TALENTO HUMANO
5	BODEGA	CC	1098762162	DYLAN	FERNEY	RAMIREZ	RODRIGUEZ	DYLAN FERNEY RAMIREZ RODRIGUEZ	7/01/2025		315 5742057	COORDINADOR DE FACTURACION
6	BODEGA	CC	33378962	NYBA	MARCELA	FLOREZ	VILLAMIZAR	NYBA MARCELA FLOREZ VILLAMIZAR	13/01/2025	25/01/2025	3212202123	SUPERVISOR DE CAMPO
7	BODEGA	CC	37745410	EDDY	LIZETH	LEON	SANDOVAL	EDDY LIZETH LEON SANDOVAL	30/01/2025		3213278604	SUPERVISOR DE CAMPO
8	BODEGA	CC	1125789217	LUIS	CARLOS	ROJAS	MOLANO	LUIS CARLOS ROJAS MOLANO	15/01/2025		3212202136	SUPERVISOR DE CAMPO
9	BODEGA	CC	1152469654	LEONARDO	FABIO	LOZANO	MALDONADO	LEONARDO FABIO LOZANO MALDONADO	7/01/2025		3212575619	SUPERVISOR DE CAMPO
10	BODEGA	CC	80796663	DIEGO	ARMANDO	CAMPOS	BLANCO	DIEGO ARMANDO CAMPOS BLANCO	2/01/2025		3232337273	APOYO SUPERVISOR DE CAMPO
11	BODEGA	CC	37180519	ELISETH	SUSANA	CLAVIJO	CASTRO	ELISETH SUSANA CLAVIJO CASTRO	2/01/2025		3143227611	JEFE DE BODEGA
12	BODEGA	CC	91531658	CESAR	IVAN	CARRILLO		CESAR IVAN CARRILLO	2/01/2025		3182103140	AUXILIAR DE BODEGA Y CALIDAD
13	BODEGA	CC	13498805	PABLO	ANTONIO	SUAREZ	ANGARITA	PABLO ANTONIO SUAREZ ANGARITA	7/01/2025		3504895597	OPERARIO DE BODEGA
14	BODEGA	CC	91276711	CARLOS	ARTURO	CONTRERAS	CLARO	CARLOS ARTURO CONTRERAS CLARO	7/01/2025		3202931841	OPERARIO DE BODEGA
15	BODEGA	CC	91356550	JERSON	MAURICIO	CAMPOS	SANCHEZ	JERSON MAURICIO CAMPOS SANCHEZ	7/01/2025		3003159019	OPERARIO DE BODEGA
16	BODEGA	CC	1006457321	EDWAR	GABRIEL	SUAREZ	CALZADILLA	EDWAR GABRIEL SUAREZ CALZADILLA	7/01/2025		3163659674	OPERARIO DE BODEGA
17	BODEGA	CC	1098824110	WERNEL		PUENTES	RAMIREZ	WERNEL PUENTES RAMIREZ	9/01/2025		3022267954	OPERARIO DE BODEGA CONDUCTOR
18	BODEGA	CC	13471471	JORGE	ENRIQUE	RUIZ		JORGE ENRIQUE RUIZ	7/01/2025		300 3826229	MANTENIMIENTOS
19	BODEGA	CC	60280914	ANA	ISABEL	CALDERON	FLOREZ	ANA ISABEL CALDERON FLOREZ	7/01/2025		3165565143	SERVICIOS GENERALES

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901500644-4

PERSONAL MANIPULADOR Y PLANILLERO

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
1	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098610347	NATHALY		ACOSTA	CORREA	COSTA CORREA	20/01/2025		3001829146	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098798338	LEIDY	TATIANA	JEREZ	OREJUELA	REZ OREJUELA	27/01/2025		3213313650	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098747722	ANDREA	JULIANA	JEREZ	OREJUELA	REZ OREJUELA	22/01/2025		3186265356	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	EDDY LEON	SEDE A: C.E.R. LA MALAÑA	RI	CC	1098622498	YURI	MILENA	LIZARAZO	GUTIERREZ	AZO GUTIERREZ	20/01/2025		3167127263	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	EDDY LEON	SEDE B: C.E.R. LA MALAÑA	RPS	CC	63528904	OLGA	PATRICIA	BACAREO	RAMIREZ	AREO RAMIREZ	20/01/2025		3209921151 - 3042797405	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	RPS	CC	5530540B	YURI	PAOLA	MOLINARES	FERRER	NARES FERRER	27/01/2025		3044071297	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	RPS	CC	1100220154	LIBIA		PINTO	ARGUELLO	NTO ARGUELLO	27/01/2025		3142500416 - 3142400416	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	RPS	CC	1098627411	SANDRA	MILENA	SALAMANCA	ROJAS	AMANCA ROJAS	20/01/2025		3173392652	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	RPS	CC	63510820	MARIA	EUGENIA	RAMIREZ	RAMIREZ	IREZ RAMIREZ	27/01/2025		3177060278	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS	RI	CC	1095827626	JULIETH	DAYANA	FERREIRA	MORGADO	IRA MORGADO	27/01/2025		3183674811	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS	RI	CC	1098752994	SOLBEY	MILENA	PEÑARANDA	BERNAL	RANDA BERNAL	20/01/2025		3123456884	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	RI	CC	63328672	RUTH	JACKELINNE	MORENO	LUNA	MORENO LUNA	20/01/2025		3166760689	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098734227	ESTEFANI	ANDREA	DIAZ	RODRIGUEZ	AZ RODRIGUEZ	27/01/2025		3188328156	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098612532	ROSELIA		PINTO	PINTO	A PINTO PINTO	20/01/2025		3014019859	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098760525	JESSICA	KATHERINE	CRUZ	PARRA	E CRUZ PARRA	27/01/2025		3182185865 - 3028584167	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098718004	ERIKA	YURLEY	BRAND	GALVIS	BRAND GALVIS	27/01/2025		3155775067 - 3138570769	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	37841432	ODILIA		CRUZ	CRUZ	LIA CRUZ CRUZ	21/01/2025		3118911073	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RI	CC	1007537379	LEIDY	PATRICIA	MOINCADA	GALEANO	CADA GALEANO	27/01/2025		3017927902	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	60414755	TORCOROMA		ORTIZ	PEREZ	A ORTIZ PEREZ	27/01/2025		3188214076	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	37511275	JAZMIN		GUALDRON	MENDOZA	ON MENDOZA	21/01/2025		3133895048	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	1005105749	ANGIE	PAOLA	SANCHEZ	GUALDRON	EZ GUALDRON	27/01/2025		3155538946	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	37728385	MARTHA	ISABEL	NARANJO	PARADA	ANJO PARADA	21/01/2025		3217695825	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1026264761	YEINNY	CAROLINA	NAVARRO	BARBOSA	ARRO BARBOSA	27/01/2025		3165489051	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1095911772	ESMERALDA		PEDROZA	PARRA	DROZA PARRA	20/01/2025		3132922768	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1005236927	DUVAN	FELIPE	SARMIENTO	JEREZ	MIENTO JEREZ	27/01/2025		3184880149	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1098627369	MAYERLY	ROCIO	VARGAS	JAIMES	VARGAS JAIMES	27/01/2025		3182418499	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	37728836	JENNY	RUBY	CARRILLO	VARGAS	RRILLO VARGAS	27/01/2025		3172335253	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	63531208	CARMEN	CECILIA	PARRA	CARMEN	CECILIA PARRA	20/01/2025		3185597705	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	37557797	CLAUDIA	MILENA	SAAVEDRA	GARZON	EDRA GARZON	20/01/2025		3156351028	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	37557029	MONICA	JOHANNA	SUAREZ	GOMEZ	UAREZ GOMEZ	27/01/2025		3153069221	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	63463778	ESPERANZA		RANGEL	MARTINEZ	GEL MARTINEZ	27/01/2025		3054579890	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	DIEGO CAMPOS	I.E CAMPO HERMOSO SEDE B	RI	CC	1099363230	YERSON	STIVEN	DELGADO	ALVAREZ	GADO ALVAREZ	20/01/2025		3027104206 - 3228657187	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1006424550	FLOR	EIDA	SANABRIA	SOLANO	ABRIA SOLANO	20/01/2025		3219387682	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1050547213	NORLEIDY		MANCIPE	QUINTERO	CIPE QUINTERO	27/01/2025		3123592412	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1104115738	YARITZA		CHAVEZ	PALENCIA	AVEZ PALENCIA	27/01/2025		3157393738 - 3184049964	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE D	RI	CC	28496516	ALICIA		SOLANO	RUEDA	OLANO RUEDA	20/01/2025		3122853029	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. CLUB UNIÓN	RI		1098631973	ERIKA	GISELA	DIAZ	BELLO	LA DIAZ BELLO	20/01/2025		3105084183	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
38	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1098689664	INDRY	YURLEY	SAAVEDRA	PEÑA	AAVEDRA PEÑA	20/01/2025		3145584958	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	63490226	MIRYAM		FORERO	GARCIA	ORERO GARCIA	27/01/2025		3179561200	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1100889022	DRISNEY	LUCIA	ESTEBAN	CASTELLANOS	CASTELLANOS	20/01/2025		3169475804	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	28337589	GLORIA	AMPARO	MUÑOZ	PINZON	UÑOZ PINZON	27/01/2025		3184012281	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	63364780	MARTINA		DUARTE	GOMEZ	ARTE GOMEZ	27/01/2025		3153559209	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1098610904	NIDIA	JOHANNA	SANTOS	HERNANDEZ	OS HERNANDEZ	20/01/2025		3169873052	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	49654790	MANUELA	DE JESUS	CRUZ	SEQUEIRA	RUZ SEQUEIRA	27/01/2025		3162456039	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

8254

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

PERSONAL MANIPULADOR Y PLANILLERO

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
45	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI	CC	1095803207	LEIDY	KATHERINE	SARMIENTO	HERRERA	ENTO HERRERA	20/01/2025		3138758856	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RPS	CC	63510296	JACQUELINE		CEPEDA	GELVEZ	CEPEDA GELVEZ	20/01/2025		3243878407 - 3113204272	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RPS	CC	63549607	RUBY	JAZMIN	JEREZ	PINILLA	JEREZ PINILLA	27/01/2025		3108626991 - 3134039684	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI	CC	63298379	FLORIPES		JAIMES	BUSTOS	AIMES BUSTOS	20/01/2025		3134788722 - 3243084590	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	1098745631	YERLY	TATIANA	SAAVEDRA	SUPELANO	DRA SUPELANO	20/01/2025		3157425438	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	1007784828	YINED	MARIANA	CASTAÑEDA	GARCIA	AÑEDA GARCIA	20/01/2025		3158480292	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	37748991	LINA	MARIA	VILLAR		LINA MARIA VILLAR	27/01/2025	.	3173285322	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RI	CC	63556555	SULAY	KARIME	FERNANDEZ	HERNANDEZ	EZ HERNANDEZ	27/01/2025		3106990976	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1058693246	STEFANY		PEREZ	DIAZ	NY PEREZ DIAZ	20/01/2025		3227119227	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1216975839	LUZ	ANDREINA	URANGO	PEDROZO	NGO PEDROZO	27/01/2025		3244422318	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1063496431	LUZ	DARY	URANGO	PEDROZO	NGO PEDROZO	28/01/2025		3115463572	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RI	CC	1063560420	ELIANA	ANDREA	SANABRIA	QUINTERO	RIA QUINTERO	20/01/2025		3175804103	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	EDDY LEON	I.E. LICEO PATRIA	RI	CC	1005335870	JHERLY	TATIANA	PEÑA	CUADROS	EÑA CUADROS	27/01/2025		3213991508	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	EDDY LEON	I.E. LICEO PATRIA	RI	CC	63559796	LAURA	MARCELA	GUTIERREZ	RIVERA	TIERREZ RIVERA	20/01/2025		3103104875	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	9692995	OSCAR	MAURICIO	CASTRO	LOPEZ	CASTRO LOPEZ	21/01/2025		3126399905	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1004501497	JULIO		MONTENEGRO	SAUCEDO	GRO SAUCEDO	27/01/2025		3046628029	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	63325518	AZUCENA		VARGAS	APARICIO	GAS APARICIO	27/01/2025		3174980912	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1232889932	VALENTINA		RANGEL	ROJAS	RANGEL ROJAS	27/01/2025		3168569496	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1004864059	DIONEY		TELLEZ	BARBOSA	LLEZ BARBOSA	27/01/2025		3028458415	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1007698520	CAROLINA	ANDREA	RUIZ	MENDOZA	UIZ MENDOZA	21/01/2025		3238954680	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	28214900	YAMILE		SANCHEZ	MESA	ANCHEZ MESA	21/01/2025		3168005370 - 3204252182	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1096192804	NIDIA		AMOROCHO	CARREÑO	CHO CARREÑO	27/01/2025		3133356330	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	28215317	CLAUDIA		AMOROCHO	CARREÑO	CHO CARREÑO	27/01/2025		3103359450	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	13715345	MISAEL		RAMIREZ	OROZCO	MIREZ OROZCO	27/01/2025		3219786241	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	RI	CC	55069732	DIANA	PAOLA	ARTUNDUAGA	DIANA PAOLA	ARTUNDUAGA	20/01/2025		3246810837	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	RI	CC	63524866	ELIZABETH		NAVAS	ESPARZA	AVAS ESPARZA	27/01/2025		3242669146	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1232888647	IVON	DANIELA	LUNA	MANTILLA	UNA MANTILLA	27/01/2025		3166744721	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	63555867	YAMILE		AFANADOR	DIAZ	FANADOR DIAZ	20/01/2025		3187798353	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1000034509	JORGE	IVAN	ALFONSO	CEPEDA	FONSO CEPEDA	27/01/2025		3138612687	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1102361251	CARMEN	YESENIA	PARRA	PINILLA	PARRA PINILLA	20/01/2025		3222207846	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	RI	CC	1005324375	NARLY	JOHANNA	TEQUITA	NAVAS	EQUITA NAVAS	20/01/2025		3186135043	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	RI	CC	37546221	ROSIBEL		RODRIGUEZ	MARIN	RIGUEZ MARIN	27/01/2025		3223838977	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	EDDY LEON	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1098619797	LUZ	MARINA	PINTO	PINTO	A PINTO PINTO	20/01/2025		3133749156	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	EDDY LEON	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	60264687	CANDELARIA		FLOREZ	BAEZ	A FLOREZ BAEZ	20/01/2025		3002622889	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	36457338	ANA	LEONOR	PARADA	ORTEGA	URADA ORTEGA	27/01/2025		3006398426	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	1098700535	DEINY	YURAIMA	HERRERA	GARAY	ERRERA GARAY	20/01/2025		3132017454	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	1099203192	IDALY		VANEGAS		IDALY VANEGAS	27/01/2025		3043167573 - 3143316868	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	EDDY LEON	SEDE D: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1094281727	JESSICA	PAOLA	FLOREZ	VILLAMIZAR	EZ VILLAMIZAR	20/01/2025		3135202108	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	EDDY LEON	SEDE E: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	63506484	MARIA	CRECENCIA	CRUZ	CRUZ	CIA CRUZ CRUZ	20/01/2025		3175149034	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	EDDY LEON	SEDE F: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1098758206	SERGIO	ANDRES	ARGUELLO	CONTRERAS	LO CONTRERAS	20/01/2025		3165236030	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	1098769730	KELY	GICELA	AGUILAR	MONCADA	LAR MONCADA	20/01/2025		3179425903	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	RPS	CC	37748015	ARLENIS		VIDALES	ARIAS	VIDALES ARIAS	27/01/2025		3204311198	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	RPS	CC	1095955742	ZARETH	DAYANA	ACUÑA	AGUILAR	CUÑA AGUILAR	20/01/2025		3154033919	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Politécnic	RI	CC	1098646010	ZORAIDS	ROSA	BARRIOS	MALDONADO	S MALDONADO	20/01/2025		3025415236	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

PERSONAL MANIPULADOR Y PLANILLERO

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE COMPLETO	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
89	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Francisco	RI	CC	1095955686	NIKOLL	ANDREA	ACUÑA	CARRILLO	UÑA CARRILLO	20/01/2025		3153873642	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	ONARDO LOZANO	SEDE D: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	1098813514	DERLYN	ANDREA	ESPINOSA	RODRIGUEZ	SA RODRIGUEZ	20/01/2025		3044183345 - 3185554277	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	ONARDO LOZANO	SEDE E: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	63527888	STELLA		DIAZ	PARRA	A DIAZ PARRA	20/01/2025		3004631876	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098651300	DIANA	BEATRIZ	HERNANDEZ	BOLAÑO	NDIEZ BOLAÑO	27/01/2025		3016858636	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098766619	LISETH	KATERINE	SANCHEZ	DAZA	SANCHEZ DAZA	20/01/2025		3173921381	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	63481549	ALIX	FARIDE	MARTINEZ	RAMIREZ	TINEZ RAMIREZ	27/01/2025		3176720480	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098785587	KAREN	DAYHANA	CHIVATA	FORERO	IVATA FORERO	20/01/2025		3165578669 - 3173569900	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63548659	ANA	MILENA	AGUILAR	RODRIGUEZ	AR RODRIGUEZ	27/01/2025		3185868116	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	28345856	SELSA	AURA	CRUZ	SEQUEIRA	RUIZ SEQUEIRA	20/01/2025		3162690360	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1003089159	EVA	SANDRITH	RODRIGUEZ	URIELES	IGUEZ URIELES	27/01/2025		3182513751	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63497670	ESTHER		ROJAS	OLIVAR	ROJAS OLIVAR	27/01/2025		3044809805	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1098241400	IVETH	SOFIA	GONZALEZ	CALA	ONZALEZ CALA	20/01/2025		3222688346	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	DIEGO CAMPOS	SEDE D: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1099373609	YASLEY		URIBE	LEAL	EY URIBE LEAL	20/01/2025		3154319066	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1007903822	JESSICA	PAOLA	PEREZ	NEIRA	A PEREZ NEIRA	20/01/2025		3160821211	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	DIEGO CAMPOS	SEDE F: I.E.R. VIJAGUAL	RI	CC	1095580068	NANCY	YURLEY	RAMOS	HERNANDEZ	OS HERNANDEZ	20/01/2025		3173747665	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	DIEGO CAMPOS	SEDE G: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63554561	SONIA	AMPARO	HERNANDEZ	ROJAS	NANDEZ ROJAS	20/01/2025		3156625251	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	DIEGO CAMPOS	SEDE H: I.E.R. VIJAGUAL	RI	CC	1098734918	LILIANA		MARTINEZ	MORENO	TINEZ MORENO	20/01/2025		3188074785	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	DIEGO CAMPOS	SEDE C-I: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63556479	ISABEL		VILLAREAL	LOPEZ	LLAREAL LOPEZ	20/01/2025		3202320669	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	ONARDO LOZANO	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS	RI	CC	49555549	DANUVIS		VAN-STRAHALEN'S	VILLAREAL	EN'S VILLAREAL	20/01/2025		3123095723	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	EDDY LEON	SEDE A: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	1128198272	LISETH	PAOLA	MARTINEZ	AMADOR	TINEZ AMADOR	27/01/2025		3046292589	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	EDDY LEON	SEDE B: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	63307027	ESMERALDA		CELIS	GRIMALDOS	LIS GRIMALDOS	20/01/2025		3158359339	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	63557057	JENNY	SIOMARA	PARRA	PINILLA	PARRA PINILLA	27/01/2025		3144698915	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1098673548	YUDY	ADRIANA	NAVARRO	SANCHEZ	ARRO SANCHEZ	27/01/2025		3232476392	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	37547445	ROSA	ISABEL	GONZALEZ	ALVAREZ	ZALEZ ALVAREZ	20/01/2025		3170424863	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	EDDY LEON	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RI	CC	1098824516	JHON	ALEXANDER	FLOREZ	RUEDA	FLOREZ RUEDA	20/01/2025		3132469115	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	EDDY LEON	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RI	CC	1005371200	YESSICA		NARANJO	PARADA	ANJO PARADA	27/01/2025		3026758329	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1082841494	YURIS	NEY	MACIAS	MACIAS	MACIAS MACIAS	20/01/2025		3239096392	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	26795106	ADELAIDA	DEL CARMEN	QUINTERO	ROMERO	TERO ROMERO	27/01/2025		3135702956	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1005334293	EDWARD	GIOVANNY	HERRERA	ASCANIO	RERA ASCANIO	20/01/2025		3133558139	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	37549519	LAURA	LUCERO	GRIMALDOS	CUASTUMAL	OS CUASTUMAL	27/01/2025		3227669185	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1104126040	NOEMY		NEIRA		NOEMY NEIRA	27/01/2025		3123451659	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1098635021	JACKELINE		MORA	VELASCO	MORA VELASCO	27/01/2025		3153365301	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	37550379	PAOLA	YESENIA	RINCON	ROMERO	RCON ROMERO	20/01/2025		3222589206	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
122	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1004941993	LUZNEY		QUINTERO	CUEVAS	NTERO CUEVAS	27/01/2025		3125708905	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
123	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1104126798	EDUARD	ENOC	PEREZ	RODRIGUEZ	EZ RODRIGUEZ	27/01/2025		3184049964	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
124	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	63534675	CLAUDIA	PATRICIA	RODRIGUEZ	CLAUDIA PATRICIA	RODRIGUEZ	27/01/2025		3189648880	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
125	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1143325255	JOSUE		DIAZ	MONTOYA	IAZ MONTOYA	20/01/2025		3507775973	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
126	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1064117357	LUIS	FRANCISCO	DIAZ	MENDOZA	IAZ MENDOZA	20/01/2025		3144358881	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
127	DIEGO CAMPOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	RI	CC	1098712836	IVON	KATERINE	ORDOÑEZ	MUÑPOZ	OÑEZ MUÑPOZ	27/01/2025		3237989923	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
128	DIEGO CAMPOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	RI	CC	1098614028	DEYCY	JOHANA	ORDOÑEZ	MUÑOZ	OÑEZ MUÑOZ	27/01/2025		3218173246	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

INGRESOS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
1	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098610347	NATHALY		ACOSTA	CORREA	20/01/2025		3001829146	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098798338	LEIDY	TATIANA	JEREZ	OREJUELA	27/01/2025		3213313650	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	DIEGO CAMPOS	C.E.R EL PAULON	RPS	CC	1098747722	ANDREA	JULIANA	JEREZ	OREJUELA	22/01/2025		3186265356	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	EDDY LEON	SEDE A: C.E.R. LA MALAÑA	RI	CC	1098622498	YURI	MILENA	LIZARAZO	GUTIERREZ	20/01/2025		3167127262	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	EDDY LEON	SEDE B: C E.R. LA MALAÑA	RPS	CC	63528904	OLGA	PATRICIA	BACAREO	RAMIREZ	20/01/2025		3209921151 - 3042737405	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	RPS	CC	55305408	YURI	PAOLA	MOLINARES	FERRER	27/01/2025		3044071297	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	RPS	CC	1100220154	LIBIA		PINTO	ARGUELLO	27/01/2025		3142500416 - 3142400416	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	RPS	CC	1098627411	SANDRA	MILENA	SALAMANCA	ROJAS	20/01/2025		3173392652	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	RPS	CC	63510820	MARIA	EUGENIA	RAMIREZ	RAMIREZ	27/01/2025		3177060278	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS	RI	CC	1095827626	JULIETH	DAYANA	FERREIRA	MORGADO	27/01/2025		3183674811	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	EDDY LEON	I E LAS AMERICAS	RI	CC	1098752994	SOLBEY	MILENA	PEÑARANDA	BERNAL	20/01/2025		3123456884	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	RI	CC	63328472	RUTH	JACKELINNE	MORENO	LUNA	20/01/2025		3166760689	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098734227	ESTEFANI	ANDREA	DIAZ	RODRIGUEZ	27/01/2025		3188328156	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098612532	ROSELIA		PINTO	PINTO	20/01/2025		3014019859	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098760525	JESSICA	KATHERINE	CRUZ	PARRA	27/01/2025		3182185865 - 3028584167	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	1098718004	ERIKA	YURLEY	BRAND	GALVIS	27/01/2025		3155775067 - 3138570769	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RPS	CC	37841432	ODILIA		CRUZ	CRUZ	21/01/2025		3118911073	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	DIEGO CAMPOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA	RI	CC	1007537379	LEIDY	PATRICIA	MONCADA	GALEANO	27/01/2025		3017927902	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	60414755	TORCOROMA		ORTIZ	PEREZ	27/01/2025		3188214076	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	37511275	JAZMIN		GUALDRON	MENDOZA	21/01/2025		3133895048	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	1005105743	ANGIE	PAOLA	SANCHEZ	GUALDRON	27/01/2025		3155538946	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	DIEGO CAMPOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	RI	CC	37728385	MARTHA	ISABEL	NARANJO	PARADA	21/01/2025		3217695825	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1026264761	YEINNY	CAROLINA	NAVARRO	BARBOSA	27/01/2025		3165489051	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1095911772	ESMERALDA		PEDROZA	PARRA	20/01/2025		3132922769	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1005236927	DUVAN	FELIPE	SARMIENTO	JEREZ	27/01/2025		3184880149	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	1098627369	MAYERLY	ROCIO	VARGAS	JAIMES	27/01/2025		3182418499	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	37728836	JENNY	RUBY	CARRILLO	VARGAS	27/01/2025		3172335253	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	ONARDO LOZANO	I.E. CAMACHO CARREÑO	RPS	CC	63531208	CARMEN	CECILIA	PARRA		20/01/2025		3185597705	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	37557797	CLAUDIA	MILENA	SAAVEDRA	GARZON	20/01/2025		3156351028	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	37557029	MONICA	JOHANNA	SUAREZ	GOMEZ	27/01/2025		3152069221	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	RPS	CC	63463778	ESPERANZA		RANGEL	MARTINEZ	27/01/2025		3054579890	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	DIEGO CAMPOS	I.E CAMPO HERMOSO SEDE B	RI	CC	1099363230	YERSON	STIVEN	DELGADO	ALVAREZ	20/01/2025		3027104206 - 3228657187	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1006424550	FLOR	EIDA	SANABRIA	SOLANO	20/01/2025		3219387682	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1050547213	NORLEIDY		MANCIPE	QUINTERO	27/01/2025		3123592412	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	RPS	CC	1104125738	YARITZA		CHAVEZ	PALENCIA	27/01/2025		3157393738 - 3184049964	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	DIEGO CAMPOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE D	RI	CC	28496156	ALICIA		SOLANO	RUEDA	20/01/2025		3122853029	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. CLUB UNIÓN	RI		1098631973	ERIKA	GISELA	DIAZ	BELLO	20/01/2025		3105084183	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
38	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1098689664	INDRY	YURLEY	SAAVEDRA	PEÑA	20/01/2025		3145584958	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	63490226	MIRYAM		FORERO	GARCIA	27/01/2025		3173561200	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1100689022	DRISNEY	LUCIA	ESTEBAN	CASTELLANOS	20/01/2025		3169475804	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	28337589	GLORIA	AMPARO	MUÑOZ	PINZON	27/01/2025		3184012281	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

INGRESOS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
42	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	63364780	MARTINA		DUARTE	GOMEZ	27/01/2025		3153559209	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	1098610304	NIDIA	JOHANNA	SANTOS	HERNANDEZ	20/01/2025		3169873052	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E. CLUB UNIÓN	RPS	CC	49654790	MANUELA	DE JESUS	CRUZ	SEQUEIRA	27/01/2025		3162456039	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI	CC	1095803207	LEIDY	KATHERINE	SARMIENTO	HERRERA	20/01/2025		3138758856	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RPS	CC	63510296	JACQUELINE		CEPEDA	GELVEZ	20/01/2025		3243878407 - 3113204272	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RPS	CC	63549607	RUBY	JAZMIN	JEREZ	PINILLA	27/01/2025		3108626391 - 3134039684	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	RI	CC	63298379	FLORIPES		JAIMES	BUSTOS	20/01/2025		3134788722 - 3243084590	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	1098745631	YERLY	TATIANA	SAAVEDRA	SUPELANO	20/01/2025		3157425438	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	1007784828	YINED	MARIANA	CASTAÑEDA	GARCIA	20/01/2025		3158480292	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RPS	CC	37748991	LINA	MARIA	VILLAR		27/01/2025		3173285322	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
52	DIEGO CAMPOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	RI	CC	63556555	SULAY	KARIME	FERNANDEZ	HERNANDEZ	27/01/2025		3106990976	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1098693246	STEFANY		PEREZ	DIAZ	20/01/2025		3227119227	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1216975839	LUZ	ANDREINA	URANGO	PEDROZO	27/01/2025		3144423918	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RPS	CC	1063496431	LUZ	DARY	URANGO	PEDROZO	28/01/2025		3115463572	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	RI	CC	1063560420	ELIANA	ANDREA	SANABRIA	QUINTERO	20/01/2025		3175804103	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	EDDY LEON	I.E. LICEO PATRIA	RI	CC	1005335870	JHERLY	TATIANA	PEÑA	CUADROS	27/01/2025		3213991508	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	EDDY LEON	I.E. LICEO PATRIA	RI	CC	63559796	LAURA	MARCELA	GUTIERREZ	RIVERA	20/01/2025		3103104875	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	9692995	OSCAR	MAURICIO	CASTRO	LOPEZ	21/01/2025		3126399305	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1004501497	JULIO		MONTENEGRO	SALCEDO	27/01/2025		3046628029	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	63325518	AZUCENA		VARGAS	APARICIO	27/01/2025		3174980912	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1232889932	VALENTINA		RANGEL	ROJAS	27/01/2025		3168569496	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1004864059	DIONEY		TELLEZ	BARBOSA	27/01/2025		3028458415	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1007698520	CAROLINA	ANDREA	RUIZ	MENDOZA	21/01/2025		3238954680	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	28214900	YAMILE		SANCHEZ	MESA	21/01/2025		3168005370 - 3204252182	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1096192804	NIDIA		AMOROCHO	CARREÑO	27/01/2025		3133356330	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	28215317	CLAUDIA		AMOROCHO	CARREÑO	27/01/2025		3103359450	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	DIEGO CAMPOS	I.E. LOS COLORADOS	RPS	CC	1371534S	MISAEL		RAMIREZ	OROZCO	27/01/2025		3219786241	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	RI	CC	55069732	DIANA	PAOLA	ARTUNDUAGA		20/01/2025		3246810837	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	RI	CC	63524866	ELIZABETH		NAVAS	ESPARZA	27/01/2025		3242669146	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1232888647	IVON	DANIELA	LUNA	MANTILLA	27/01/2025		3166744721	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	63555867	YAMILE		AFANADOR	DIAZ	20/01/2025		3187798353	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1000034509	JORGE	IVAN	ALFONSO	CEPEDA	27/01/2025		3138612687	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	RI	CC	1102361251	CARMEN	YESENIA	PARRA	PINILLA	20/01/2025		3222207846	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	RI	CC	1005324375	NARLY	JOHANNA	TEQUITA	NAVAS	20/01/2025		3186135043	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	DIEGO CAMPOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	RI	CC	37546221	ROSIBEL		RODRIGUEZ	MARIN	27/01/2025		3223838977	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	EDDY LEON	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1098619797	LUZ	MARINA	PINTO	PINTO	20/01/2025		3133749156	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	EDDY LEON	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	60264687	CANDELARIA		FLOREZ	BAEZ	20/01/2025		3002622889	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	36457338	ANA	LEONOR	PARADA	ORTEGA	27/01/2025		3006398426	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	1098700535	DEINY	YURAIMA	HERRERA	GARAY	20/01/2025		3132017454	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	63500412	LUZ	DARY	JIMENEZ	MUÑOZ	27/01/2025	27/01/2025	3176153749	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	EDDY LEON	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	1099203192	IDALY		VANEGAS		27/01/2025		3042167573 - 3143316868	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901900644-4

INGRESOS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
83	EDDY LEON	SEDE D: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1094281727	JESSICA	PAOLA	FLOREZ	VILLAMIZAR	20/01/2025		3123202108	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	EDDY LEON	SEDE E: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RPS	CC	63506484	MARIA	CRECENCIA	CRUZ	CRUZ	20/01/2025		3175149034	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	EDDY LEON	SEDE F: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	RI	CC	1098758206	SERGIO	ANDRES	ARGUELLO	CONTRERAS	20/01/2025		3165236030	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	ONARDO LOZANO	SEDE A: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	1098769730	KELY	GICELA	AGUILAR	MONCADA	20/01/2025		3173425903	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	RPS	CC	37748015	ARLENIS		VIDALES	ARIAS	27/01/2025		3204311238	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	ONARDO LOZANO	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	RPS	CC	1095955742	ZARETH	DAYANA	ACUÑA	AGUILAR	20/01/2025		3154033919	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Politécnic	RI	CC	1098646010	ZORANIS	ROSA	BARRIOS	MALDONADO	20/01/2025		3025415236	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	ONARDO LOZANO	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Francisco	RI	CC	1095955686	NIKOLL	ANDREA	ACUÑA	CARRILLO	20/01/2025		3153873642	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	ONARDO LOZANO	SEDE D: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	1098813514	DERLYN	ANDREA	ESPINOSA	RODRIGUEZ	20/01/2025		3044183345 - 3185554277	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	ONARDO LOZANO	SEDE E: I.E. POLITÉCNICO	RI	CC	63527888	STELLA		DIAZ	PARRA	20/01/2025		3004631876	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098651300	DIANA	BEATRIZ	HERNANDEZ	BOLAÑO	27/01/2025		3016858636	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098766619	LISETH	KATERINE	SANCHEZ	OAZA	20/01/2025		3173921381	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	63481549	ALIX	FARIDE	MARTINEZ	RAMIREZ	27/01/2025		3176720480	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	DIEGO CAMPOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	RI	CC	1098785587	KAREN	DAYHANA	CHIVATA	FORERO	20/01/2025		3165578669 - 3173569000	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63548659	ANA	MILENA	AGUILAR	RODRIGUEZ	27/01/2025		3185868116	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	28345856	SELSA	AURA	CRUZ	SEQUEIRA	20/01/2025		3162690360	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1003089159	EVA	SANDRITH	RODRIGUEZ	URIELES	27/01/2025		3182513751	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	DIEGO CAMPOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63497670	ESTHER		ROJAS	OLIVAR	27/01/2025		3044809805	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	DIEGO CAMPOS	SEDE B: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1096241400	IVETH	SOFIA	GONZALEZ	CALA	20/01/2025		3222688346	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	DIEGO CAMPOS	SEDE D: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1099373609	YASLEY		URIBE	LEAL	20/01/2025		3154319066	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	DIEGO CAMPOS	SEDE E: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	1007903822	JESSICA	PAOLA	PEREZ	NEIRA	20/01/2025		3160821213	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	DIEGO CAMPOS	SEDE F: I.E.R. VIJAGUAL	RI	CC	1095580068	NANCY	YURLEY	RAMOS	HERNANDEZ	20/01/2025		3173747665	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	DIEGO CAMPOS	SEDE G: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63554561	SONIA	AMPARO	HERNANDEZ	ROJAS	20/01/2025		3156625251	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	DIEGO CAMPOS	SEDE H: I.E.R. VIJAGUAL	RI	CC	1098734918	LILIANA		MARTINEZ	MORENO	20/01/2025		3188074785	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	DIEGO CAMPOS	SEDE C-I: I.E.R. VIJAGUAL	RPS	CC	63556479	ISABEL		VILLAREAL	LOPEZ	20/01/2025		3202320669	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	ONARDO LOZANO	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS	RI	CC	49555549	DANUVIS		VAN-STRAHALEN5	VILLAREAL	20/01/2025		3123095723	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	EDDY LEON	SEDE A: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	1128198272	LISETH	PAOLA	MARTINEZ	AMADOR	27/01/2025		3046292589	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	EDDY LEON	SEDE A: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	1096618264	INGRID	YARITH	MELO	RAMIREZ	20/01/2025	29/01/2025	3232203648	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	EDDY LEON	SEDE B: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	RI	CC	63307027	ESMERALDA		CELIS	GRIMALDOS	20/01/2025		3158359339	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	63557057	JENNY	SIOMARA	PARRA	PINILLA	27/01/2025		3144698915	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
113	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1098673548	YUDY	ADRIANA	NAVARRO	SANCHEZ	27/01/2025		3232476392	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	EDDY LEON	SEDE A:I.E. T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	37547445	ROSA	ISABEL	GONZALEZ	ALVAREZ	20/01/2025		3170424863	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	EDDY LEON	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RI	CC	1098824516	JHON	ALEXANDER	FLOREZ	RUEDA	20/01/2025		3132469115	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	EDDY LEON	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RI	CC	1005371200	YESSICA		NARANJO	PARADA	27/01/2025		3026758329	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1082841494	YURIS	NEY	MACIAS	MACIAS	20/01/2025		3239096392	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	26795106	ADELAIDA	DEL CARMEN	QUINTERO	ROMERO	27/01/2025		3135702956	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	1005334293	EDWARD	GIOVANNY	HERRERA	ASCANIO	20/01/2025		3133358139	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	EDDY LEON	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	RPS	CC	37549519	LAURA	LUCERO	GRIMALDOS	CUASTUMAL	27/01/2025		3227669185	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1104126040	NOEMY		NEIRA		27/01/2025		3123451659	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
122	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1098635021	JACKELINE		MORA	VELASCO	27/01/2025		3153365301	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
123	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	37550379	PAOLA	YESENIA	RINCON	ROMERO	20/01/2025		3222589206	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

8259

UNIÓN TEMPORAL BUCARAMANGA NUTRIPAE 25

NIT.901500644-4

INGRESOS

MES: ENERO 2025

#	SUPERVISOR	INSTITUCION EDUCATIVA / CENTRO DE COSTO	MODALIDAD	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTODEIDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	CELULAR	CARGO
124	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1004941993	LUZNEY		QUINTERO	CUEVAS	27/01/2025		3125708905	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
125	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1104126798	EDUARD	ENOC	PEREZ	RODRIGUEZ	27/01/2025		3184049964	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
126	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	63534675	CLAUDIA	PATRICIA	RODRIGUEZ		27/01/2025		3189448880	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
127	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1143325255	JOSUE		DIAZ	MONTOYA	20/01/2025		3507775973	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
128	DIEGO CAMPOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	RPS	CC	1064117357	LUIS	FRANCISCO	DIAZ	MENDOZA	20/01/2025		3144358881	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
129	DIEGO CAMPOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	RI	CC	1098712836	IVON	KATERINE	ORDOÑEZ	MUÑPOZ	27/01/2025		3237989923	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
130	DIEGO CAMPOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	RI	CC	1098614028	DEYCY	JOHANA	ORDOÑEZ	MUÑOZ	27/01/2025		3218173246	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
1	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	13873558	JHON	JAIRO	MANCERA	RODRIGUEZ	7/01/2025		3132217736	COORDINADOR DE CALIDAD
2	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	63552738	YARLEY		RAMIREZ	FLOREZ	2/01/2025		3234902809	COORDINADORA GENERAL
3	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	63547744	PAOLA	CAROLINA	SEPULVEDA	PINILLA	15/01/2025		3112076014	NUTRICIONISTA
4	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	33378862	NYBA	MARCELA	FLOREZ	VILLAMIZAR	13/01/2025	25/01/2025	3212202123	SUPERVISOR DE CAMPO
5	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	37745410	EDDY	LIZETH	LEON	SANDOVAL	30/01/2025		3213278604	SUPERVISOR DE CAMPO
6	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	1125789217	LUIS	CARLOS	ROJAS	MOLANO	15/01/2025		3212202138	SUPERVISOR DE CAMPO
7	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	1152469654	LEONARDO	FABIO	LOZANO	MALDONADO	7/01/2025		3212575619	SUPERVISOR DE CAMPO
8	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	80796663	DIEGO	ARMANDO	CAMPOS	BLANCO	2/01/2025		3232337273	APOYO SUPERVISOR DE CAMPO
9	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	37180519	ELISETH	SUSANA	CLAVIJO	CASTRO	2/01/2025		3143227611	JEFE DE BODEGA
10	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	91531658	CESAR	IVAN	CARRILLO		2/01/2025		3182103140	AUXILIAR DE BODEGA Y CALIDAD
11	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	13498605	PABLO	ANTONIO	SUAREZ	ANGARITA	7/01/2025		3504895587	OPERARIO DE BODEGA
12	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	91276711	CARLOS	ARTURO	CONTRERAS	CLARO	7/01/2025		3202931841	OPERARIO DE BODEGA
13	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	91356550	JERSON	MAURICIO	CAMPOS	SANCHEZ	7/01/2025		3003159019	OPERARIO DE BODEGA
14	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	1006457321	EDWAR	GABRIEL	SUAREZ	CALZADILLA	7/01/2025		3163659674	OPERARIO DE BODEGA
15	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	1098824110	WERNEL		PUENTES	RAMIREZ	9/01/2025		3022267954	OPERARIO DE BODEGA CONDUCTOR
16	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	13471471	JORGE	ENRIQUE	RUIZ		7/01/2025		300 3826229	MANTENIMIENTOS
17	-	BODEGA (GIRARDOT)	-	CC	60280914	ANA	ISABEL	CALDERON	FLOREZ	7/01/2025		3165565143	SERVICIOS GENERALES

8260

Bucaramanga, Santander 04 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: NO PAGO DE APORTE A PENSION EN PILA.

Por medio del presente hago aclaración que el personal relacionado no realiza aporte a pensión en pila por que cuenta con la edad de pensión y está en el estado de devolución de saldos, se adjuntan soportes expedidos por el fondo de pensión.

DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE 1	NOMBRE 2	APELLIDO 1	APELLIDO 2	FONDO DE PENSION
63298379	FLORIPES		JAIMES	BUSTOS	PROTECCION
63325518	AZUCENA		VARGAS	APARICIO	COLPENSIONES
49654790	MANUELA	DE JESUS	CRUZ	SEQUEIRA	PROTECCION
28345856	SELSA	AURA	CRUZ	SEQUEIRA	PROTECCION
28345856	ANA	ISABEL	CALDERON	FLOREZ	COLPENSINES

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 901.900.644-4

8261.

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) **JAIMES BUSTOS FLORIPES** identificado(a) con **CC** número **63.298.379** recibió una Devolución de Saldos de **VEJEZ**, por valor de **$ 10.887.640** generada el **22 de noviembre de 2023.**

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 04 de marzo de 2025

Cordialmente,

Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Línea de servicio Protección: Bogotá: **744 44 64** - Medellín y Cali **510 90 99**
Barranquilla: **319 79 99** - Cartagena: **642 49 99** - Nacional **01 8000 52 8000**
www.proteccion.com

20250304066425

8262

Colpensiones

RADICADO 2023_63325518

GERENCIA DE DETERMINACIÓN DE DERECHOS
DIRECCIÓN DE NÓMINA DE PENSIONADOS
CERTIFICADO DE NO PENSIÓN

Que revisada la Nómina de Pensionados de la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES**, el(la) señor(a) **AZUCENA VARGAS APARICIO** identificado(a) con **Cédula de Ciudadanía** No. **63325518, NO FIGURA** percibiendo pensión por parte de esta Administradora.

Se expide a solicitud del interesado en Bogotá , el día 04 de marzo de 2025.

DORIS PATARROYO PATARROYO
Directora de Nómina de Pensionados

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

8263

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) **CRUZ SEQUEIRA MANUELA DE JESUS** identificado(a) con **CC** número 49.654.790 recibió una Devolución de Saldos de **VEJEZ**, por valor de **$ 19.107.126** generada el **08 de marzo de 2023.**

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 04 de marzo de 2025

Cordialmente,

Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Línea de servicio Protección: Bogotá: **744 44 64** - Medellín y Cali **510 90 99**
Barranquilla: **319 79 99** - Cartagena: **642 49 99** - Nacional **01 8000 52 8000**
www.proteccion.com

20250304064774

8264

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) **CRUZ SEQUEIRA SELSA AURA** identificado(a) con **CC** número **28.345.856** recibió una Devolución de Saldos de **VEJEZ**, por valor de **$ 3.036.658** generada el **21 de septiembre de 2020**.

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 04 de marzo de 2025

Cordialmente,

Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:
Línea de servicio Protección: Bogotá: **744 44 64** - Medellín y Cali 510 90 99
Barranquilla: **319 79 99** - Cartagena: **642 49 99** - Nacional 01 8000 52 8000
www.proteccion.com

20250304116553

8265

Colpensiones

RADICADO 20250110_01

GERENCIA DE DETERMINACIÓN DE DERECHOS
DIRECCIÓN DE NÓMINA DE PENSIONADOS

CERTIFICACION PENSIÓN

Que revisada la nómina de Pensionados de la Administradora Colombiana de Pensiones **COLPENSIONES**, al señor(a) **ANA ISABEL CALDERON FLOREZ** identificado(a) con **Cédula de Ciudadanía** No. **60280914** y número de Afiliación **913906044150**, esta Administradora mediante resolución No. **345125** de **2023** le concedió pensión de **SOBREV PENSIONADO-INVALIDEZ** registrando fecha de ingreso a nómina **Enero** de **2024.**

Estado: **ACTIVO.**

Se expide a solicitud del interesado(a) en Bogotá , el día 10 de enero de 2025.

CARMEN PATRICIA GARRIDO RODRIGUEZ
Directora de Nómina de Pensionados (E)

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

8266

Bucaramanga, Santander 04 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldia Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: **CERTIFICADOS DE DEFUNCION PARA LICENCIA DE LUTO**

Por medio del presente oficio realizo aclaración a la observación sobre los certificados de defunción para las personas que se les otorgo la licencia de luto

#	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	NOMBRE DE FAMILIAR
1	CC	1098610347	NATHALY ACOSTA CORREA	SAMUEL DAVID SANTOS RAMIREZ
2	CC	63527888	STELLA DIAZ PARRA	BERNARDA PARRA DURAN

Se anexan certificados correspondientes al personal anteriormente en mención.

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 901.900.644-4

ANEXO CUADRO

Calle 28 n 14-58 Barrio Girardot-Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

8269

Salud

CERTIFICADO DE DEFUNCIÓN ANTECEDENTE PARA EL REGISTRO CIVIL

NÚMERO DEL CERTIFICADO DE LA DEFUNCIÓN

25016120018161

La información consignada en este certificado, se encuentra protegida por el derecho fundamental de Habeas Data de la Constitución Política Nacional y amparada en la Ley 1581 de 2012. Por lo tanto, su uso debe hacerse en cumplimiento de la garantía de dicho derecho y para los fines estrictamente autorizados.

I. INFORMACIÓN GENERAL

LUGAR DE LA DEFUNCIÓN		
País: COLOMBIA	Departamento: SANTANDER	Municipio: PIEDECUESTA
ÁREA DONDE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Área: Cabecera Municipal		Centro Poblado:(Inspección, corregimiento o caserío)
TIPO DE DEFUNCIÓN: No fetal	FECHA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Año - Mes - Día: 2025-01-21	HORA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN Hora - Minutos: 06:55:00
SEXO DEL FALLECIDO: Masculino	IDENTIFICACIÓN DEL FALLECIDO Tipo de documento: Registro civil	Número de documento: 1097139333

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL FALLECIDO (TAL COMO FIGURAN EN EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD)			
Primer apellido: SANTOS	Segundo apellido: RAMIREZ	Primer nombre: SAMUEL	Segundo nombre: DAVID

PROBABLE MANERA DE MUERTE	DE ACUERDO CON LA CULTURA, PUEBLOS O RASGOS FÍSICOS, EL FALLECIDO ERA O SE RECONOCIA COMO	
	Pertenencia étnica	¿A cuál pueblo indígena pertenece?
Natural	Ninguno de los anteriores	

II. DATOS DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADOR			
Tipo de documento: Cédula de ciudadanía		Número de documento: 52084239	
APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL CERTIFICADOR Primer apellido: CAMACHO	Segundo apellido: CONTRERAS	Primer nombre: KARINA	Segundo nombre: ALEXANDRA
PROFESIÓN DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN: Médico		REGISTRO PROFESIONAL: 1769-97	
LUGAR DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO Departamento: SANTANDER		Municipio: PIEDECUESTA	
FECHA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO Año - Mes - Día: 2025-01-21		FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN	

REGISTRO ÚNICO DE AFILIADOS - Nacimientos y Defunciones
Fecha de impresión: 2025-01-21 07:57

Código verificación: 84DC-C8D5-5A8B-AD44

8268

CERTIFICADO DE DEFUNCIÓN
ANTECEDENTE PARA EL REGISTRO CIVIL

NUMERO DEL CERTIFICADO DE LA DEFUNCIÓN

25018120026197

La información consignada en este certificado, se encuentra protegida por el derecho fundamental de Habeas Data de la Constitución Política Nacional y asegurada en la Ley 1581 de 2012. Por lo tanto, su uso debe hacerse en cumplimiento de la garantía de dicho derecho y para los fines estrictamente autorizados.

I. INFORMACIÓN GENERAL

LUGAR DE LA DEFUNCIÓN

País	Departamento	Municipio
COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA

ÁREA DONDE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN

Área	Centro Poblado (Inspección, corregimiento o caserío)
Cabecera Municipal	

TIPO DE DEFUNCION	FECHA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN (Año - Mes - Día)	HORA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN (Hora - Minutos)
No fetal	2025-01-30	08:15:00

SEXO DEL FALLECIDO	IDENTIFICACIÓN DEL FALLECIDO	
	Tipo de documento	Número de documento
Femenino	Cédula de ciudadanía	28329857

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL FALLECIDO (TAL COMO FIGURAN EN EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD)

Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
PARRA	DURAN	BERNARDA	

PROBABLE MANERA DE MUERTE	DE ACUERDO CON LA CULTURA, PUEBLOS O RASGOS FÍSICOS, EL FALLECIDO ERA O SE RECONOCIA COMO	
	Pertenencia étnica	¿A cuál pueblo indígena pertenece?
Natural	Ninguno de los anteriores	

II. DATOS DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

NOMBRE DEL CERTIFICADOR

Tipo de documento	Número de documento
Cédula de ciudadanía	1098711074

APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) DEL CERTIFICADOR

Primer apellido	Segundo apellido	Primer nombre	Segundo nombre
ESCOBAR	RUIZ	RICHARD	ANDRETTY

CERTIFICACIÓN DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN	REGISTRO PROFESIONAL
Médico	1098711074

UBICACIÓN DEL CERTIFICADO	
Departamento	Municipio
SANTANDER	BUCARAMANGA

FECHA DE CERTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO (Año - Mes - Día)	FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCION
2025-01-30	Dr. Richard A Escobar MEDICO CIRUJANO U. INDUSTRIAL DE SANTANDER R.M. 1098711074

Powered by CamScanner

8269

NOMINA ADMINISTRATIVA - NUTRIPAE 25

NOMINA	1
PERIODO LIQUIDADO	1 AL 30 ENERO
	BUCARAMANGA - 2025

#	DOCUMENTO	NOMBRE	CARGO	FECHA INICIO	FECHA RETIRO	ENTIDAD BANCARIA	CUENTA	BASICO	DIAS LABORADOS	SALARIO	TRANSPORTE	AUXILIO RODAMIENTO	TOTAL DEVENGADO	DESCUENTO SALUD	DESCUENTO PENSION	TOTAL DEDUCCIDO	TOTAL A PAGAR
1	37160519	CLAVIJO CASTRO ELISETH SUSANA	JEFE DE BODEGA	2/01/2025		BANCOLOMBIA	82000009465	$ 4.708.500	29	$ 4.551.550		$ -	$ 4.551.550	$ 182.062	$ 182.062	$ 364.124	$ 4.187.426
2	63552738	RAMIREZ FLOREZ YARLEY	JEFE DE CALIDAD	2/01/2025		BANCOLOMBIA	29188813338	$ 4.708.500	29	$ 4.551.550		$ -	$ 4.551.550	$ 182.062	$ 182.062	$ 364.124	$ 4.187.426
3	1098762162	RAMIREZ RODRIGUEZ DYLAN FERNEY	FACTURACION	7/01/2025		BANCOLOMBIA	2000005218	$ 3.500.000	24	$ 2.800.000		$ -	$ 2.800.000	$ 112.000	$ 112.000	$ 224.000	$ 2.576.000
4	63547744	SEPULVEDA PINILLA PAOLA CAROLINA	NUTRICIONISTA	15/01/2025		BANCOLOMBIA	79512877821	$ 2.000.000	16	$ 1.066.667	$ 106.667	$ -	$ 1.173.333	$ 42.667	$ 42.667	$ 85.333	$ 1.088.000
5	13873558	MANCERA RODRIGUEZ JHON JAIRO	COORDINADOR	7/01/2025		BANCOLOMBIA	2000015927	$ 3.500.000	24	$ 2.800.000		$ -	$ 2.800.000	$ 112.000	$ 112.000	$ 224.000	$ 2.576.000
6	91531658	CARRILLO CESAR IVAN	AUXILIAR DE CALIDAD Y BODEGA	2/01/2025		BANCOLOMBIA	78052565358	$ 3.385.000	29	$ 3.175.500		$ -	$ 3.175.500	$ 127.020	$ 127.020	$ 254.040	$ 2.921.460
7	63515561	GOMEZ PEÑALOZA PILAR ROCIO	JEFE DE RECURSO HUMANO	4/01/2025		BANCOLOMBIA	82000009466	$ 2.737.500	27	$ 2.463.750	$ 180.000	$ -	$ 2.643.750	$ 98.550	$ 98.550	$ 197.100	$ 2.446.650
8	1125788217	ROJAS MOLANO LUIS CARLOS	SUPERVISOR	7/01/2025		BANCOLOMBIA	4492681364	$ 1.423.500	9	$ 427.050	$ 60.000	$ 47.114	$ 534.164	$ 17.082	$ 17.082	$ 34.164	$ 500.000
9	80796663	CAMPOS BLANCO DIEGO ARMANDO	APOYO A LA SUPERVISIÓN	2/01/2025		BBVA	197900200009747	$ 2.800.000	29	$ 2.706.667	$ 193.333	$ 290.000	$ 3.190.000	$ 108.267	$ 108.267	$ 216.533	$ 2.973.467
10	1152488854	LOZANO MALDONAO LEONARDO FABIO	SUPERVISOR	7/01/2025		BANCOLOMBIA	49735665328	$ 2.800.000	24	$ 2.240.000	$ 160.000	$ 240.000	$ 2.640.000	$ 89.600	$ 89.600	$ 179.200	$ 2.460.800
11	33378962	FLOREZ VILLAMIZAR AYBA MARCELA	SUPERVISORA	13/01/2025	25/01/2025	BANCOLOMBIA	88299949120	$ 2.800.000	13,00	$ 1.213.333	$ 86.667	$ 130.000	$ 1.430.000	$ 48.533	$ 48.533	$ 97.067	$ 1.332.933
12	37745410	LEON SANDOVAL EDDY LIZETH	SUPERVISORA	30/01/2025		BANCOLOMBIA	82000009524	$ 2.800.000	1	$ 93.333	$ 6.667	$ 10.000	$ 110.000	$ 3.733	$ 3.733	$ 7.467	$ 102.533
13	1006457321	SUAREZ CALZADILLA EDWAR GABRIEL	AUXILIAR BODEGA	7/01/2025		BANCOLOMBIA	79662934763	$ 1.752.000	24	$ 1.401.600	$ 160.000	$ -	$ 1.561.600	$ 56.064	$ 56.064	$ 112.128	$ 1.449.472
14	1098824110	PUENTES RAMIREZ WERNEL	CONDUCTOR VAN / AUX BODEGA	9/01/2025		BANCOLOMBIA	79655835810	$ 1.752.000	22	$ 1.284.800	$ 146.667	$ -	$ 1.431.467	$ 51.392	$ 51.392	$ 102.784	$ 1.328.683
15	91356550	CAMPOS SANCHEZ JERSON MAURICIO	AUXILIAR BODEGA 1	7/01/2025		BANCOLOMBIA	2000014674	$ 1.423.500	24	$ 1.138.800	$ 160.000	$ -	$ 1.298.800	$ 45.552	$ 45.552	$ 91.104	$ 1.207.696
16	1149887[illegible]	SUAREZ AMOARITA PABLO ANTONIO	AUXILIAR BODEGA 2	7/01/2025		BANCOLOMBIA	2000014677	$ 1.423.500	24	$ 1.138.800	$ 160.000	$ -	$ 1.298.800	$ 45.552	$ 45.552	$ 91.104	$ 1.207.696
17	91276711	CONTRERAS CLARO CARLOS ARTURO	AUXILIAR BODEGA 3	7/01/2025		BANCOLOMBIA	4455724037	$ 1.423.500	24	$ 1.138.800	$ 160.000	$ -	$ 1.298.800	$ 45.552	$ 45.552	$ 91.104	$ 1.207.696
18	13471471	RUIZ JORGE ENRIQUE	MANTENIMIENTOS	7/01/2025		BANCOLOMBIA	82000009464	$ 1.423.500	24	$ 1.138.800	$ 160.000	$ 360.000	$ 1.658.800	$ 45.552	$ 45.552	$ 91.104	$ 1.567.696
19	60380914	CALDERON FLOREZ ANA ISABEL	SERVICIOS GENERALES	7/01/2025		BANCOLOMBIA	82000009463	$ 1.423.500	24	$ 1.138.800	$ 160.000	$ -	$ 1.298.800	$ 45.552	$ -	$ 45.552	$ 1.253.248
							TOTAL	$ 47.884.500					$ 39.469.914	$ 1.456.792	$ 1.413.249	$ 2.872.032	$ 36.574.882

8270

NOMINA OPERATIVA - NUTRIPAE 25

NOMINA	1
PERIODO LIQUIDADO	1 AL 31 ENERO
BUCARAMANGA - 2025	

#	SEDE	DOCUMENTO	NOMBRE	CARGO	FECHA INICIO CONTRATO	ENTIDAD BANCARIA	CUENTA	BASICO	DIAS TRANSPORTE
1	A	63328472	MORENO LUNA RUTH JACKELINNE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014680	$ 1.423.500	10
2	A	1128198272	MARTINEZ AMADOR LISETH PAOLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	79161360950	$ 1.423.500	5
3	A	1007537379	MONCADA GALEANO LEIDY PATRICIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	02000011101	$ 1.423.500	5
4	B	37841432	CRUZ CRUZ ODILIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	21/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003598	$ 1.423.500	3
5	B	1005334293	HERRERA ASCANIO EDWARD GIOVANNY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009468	$ 1.423.500	10
6	B	1098612512	PINTO PINTO ROSELIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400001557	$ 1.423.500	10
7	B	1098718004	BRAND GALVIS ERIKA YURLEY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009469	$ 1.423.500	5
8	B	1098734317	DIAZ RODRIGUEZ ESTEFANI ANDREA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	29124255089	$ 1.423.500	5
9	B	1098760525	CRUZ PARRA JESSICA KATHERINE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009474	$ 1.423.500	5
10		37511175	GUALDRON MENDOZA JAZMIN	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	21/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014485	$ 1.423.500	8
11		37728385	MARIANO PARADA MARTHA ISABEL	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	21/01/2025	BANCOLOMBIA	2031491773	$ 1.423.500	8
12		60414755	ORTIZ PEREZ TORCOROMA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	79276123089	$ 1.423.500	5
13		1005105741	SANCHEZ GUALDRON ANGIE PAOLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014897	$ 1.423.500	5
14		37728826	CARRILLO VARGAS JENNY RUBY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	44000009525	$ 1.423.500	5
15		63531208	PARRA CARMEN CECILIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009479	$ 1.423.500	10
16		1005158817	SARMIENTO JEREZ DUVAN FELIPE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	2031184606	$ 1.423.500	5
17		1026264761	NAVARRO BARBOSA YENNY CAROLINA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003574	$ 1.423.500	5
18		1095911773	PEDROZA PARRA ESMERALDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009478	$ 1.423.500	10
19		1098127709	VARGAS JAIMES MAYERLY ROCIO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014897	$ 1.423.500	5
20	A	53463778	RANGEL MARTINEZ ESPERANZA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009480	$ 1.423.500	4
21	A	37552029	SUA[illegible] GOMEZ MONICA JOHANNA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014881	$ 1.423.500	4
22	A	37557797	SAAVEDRA GARZON CLAUDIA MILENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009481	$ 1.423.500	8
23	B	1005162230	DELGADO ALVAREZ YERSON STIVEN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	79888565066	$ 1.423.500	10
24	C	1006424550	SANABRIA SOLANO FLOR EIDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009477	$ 1.423.500	10
25	C	1050547211	MANCIPE QUINTERO NORLEIDY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	79654293909	$ 1.423.500	5
26	C	1104125738	CHAVEZ PALENCIA YARITZA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009475	$ 1.423.500	5
27	D	28490255	SOLANO RUEDA ALICIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014884	$ 1.423.500	10
28		1098814028	ORDOÑEZ MUÑOZ DEYCY JOHANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	2030880[illegible]	$ 1.423.500	10
29		1098712839	ORDOÑEZ MUÑOZ IVON KATERINE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	2030880[illegible]	$ 1.423.500	10
30	A	1098601871	DIAZ BELLO ERIKA GISELA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	29100007105	$ 1.423.500	10
31	B	63490124	FORERO GARCIA MARYAM	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009470	$ 1.423.500	5
32	B	1098689064	SAAVEDRA PEÑA INDRY YURLEY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	79264971367	$ 1.423.500	10
33	C	28107589	MUÑOZ PINZON GLORIA AMPARO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014899	$ 1.423.500	5
34	C	45564780	DUARTE GOMEZ MARTINA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	30500011813	$ 1.423.500	5
35	C	1100889022	ESTEBAN CASTELLANOS ORFIDEY LUCIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	2031588[illegible]	$ 1.423.500	10
36	E	49654790	CRUZ LEQUERICA MANUELA DE JESUS	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009471	$ 1.423.500	5
37	E	1098610504	SANTOS HERNANDEZ NIDIA JOHANNA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003386	$ 1.423.500	10
38		1098610347	ACOSTA CORREA NATHALY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009461	$ 1.423.500	7
39		1098747722	JEREZ OREJUELA ANDREA JULIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	23/01/2025	BANCOLOMBIA	20000010508	$ 1.423.500	8
40		1098798108	JEREZ OREJUELA LEIDY TATIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009460	$ 1.423.500	5
41	A	1005801207	SARMIENTO HERRERA LEI[illegible]	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	79000001548	$ 1.423.500	10
42	B	63510096	C[illegible]VEZ JACQUELINE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014694	$ 1.423.500	10
43	B	[illegible]49007	JEREZ PINILLA RUBY JAZMIN	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	79600005549	$ 1.423.500	5
44	[illegible]	63298879	JAIMES BUSTOS FLORIPES	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009472	$ 1.423.500	8
45		37748081	VILLAR LINA MARIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009459	$ 1.423.500	5
46		63556951	FERNANDEZ HERNANDEZ SULAY MARIAN	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	30000000439	$ 1.423.500	5
47		1007784828	CASTAÑEDA GARCIA YINED MARIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009473	$ 1.423.500	10
48		1098705831	SAAVEDRA SUPELANO YERLY TATIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009476	$ 1.423.500	10
49	A	1061806311	URANGO PEDROZO LUZ DARY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009500	$ 1.423.500	5
50	A	1098693196	PEREZ DIAZ STEFANY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003595	$ 1.423.500	9
51	A	1116075829	URANGO PEDROZO LUZ ANDREINA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009455	$ 1.423.500	5
52	B	1065590420	SANABRIA QUINTERO ELIANA ANDREA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	90556236[illegible]	$ 1.423.500	10
53	A	1098621408	LIZARAZO GUTIERREZ YURI MILENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	90000912[illegible]	$ 1.423.500	10
54	B	63528904	BACAREO RAMIREZ OLGA PATRICIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20321116[illegible]	$ 1.423.500	10
55		1005827628	FERREIRA MORGADO JULIETH ORIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	9005712120	$ 1.423.500	5
56		1098752994	PEÑARANDA BERNAL YOLBEY MILENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014600	$ 1.423.500	10
57		91506408	MOLINARES FUERER YURI PAOLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	91222899811	$ 1.423.500	5
58		1100220254	PINTO ARGUELLO LIBIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	90060543[illegible]	$ 1.423.500	5
59		63520830	RAMIREZ RAMIREZ MARIA EUGENIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	79000000781	$ 1.423.500	5
60		1098627411	SALAMANCA ROJAS SANDRA MILENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009462	$ 1.423.500	10
61		63559795	GUTIERREZ RIVERA LAURA MARCELA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009441	$ 1.423.500	10
62		1005339850	PEÑA CUADROS JHERLY TATIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	90156608[illegible]	$ 1.423.500	5
63		9093095	CASTRO LOPEZ OSCAR MAURICIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	78328176314	$ 1.423.500	10
64		13718365	RAMIREZ OROZCO YRSAEL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009440	$ 1.423.500	5
65		28214000	SANCHEZ MESA YAMILE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20000014885	$ 1.423.500	10
66		28215317	AMOROCHO CARREÑO CLAUDIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	20039979[illegible]	$ 1.423.500	5
67		63327838	VARGAS APARICIO AZUCENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003575	$ 1.423.500	5
68		1008081467	MONTENEGRO SAUCEDO JULIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009443	$ 1.423.500	5
69		1008064029	TELLEZ BARBOSA DIOSEY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009444	$ 1.423.500	5

#	HORAS LABORADAS 20	21	22	23	24	S	D	27	28	29	30	31	HORAS SEMANA
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	25
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	35
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	INC	INC	INC	INC	INC	INC	INC	INC	12
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	76
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	76
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	39
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	39
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	39
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	64
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	59
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	35
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	35
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	94
16	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	94
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	44
21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	44
22	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	72
23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	49
24	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	78
25	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	50
26	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	50
27	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	65
28	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	50
29	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	50
30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	45
31	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	48
32	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	72
33	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	57
34	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	57
35	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	81
36	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	57
37	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	81
38	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	52
39	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	58
40	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	40
41	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
42	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	74
43	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	49
44	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	40
45	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	57
46	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	57
47	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	89
48	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	89
49	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	57
50	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	41
51	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	44
52	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	40
53	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	45
54	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	59
55	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	25
56	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	65
57	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	49
58	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	55
59	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	55
60	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	73
61	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	50
62	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30
63	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	99
64	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
65	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	99
66	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
67	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
68	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60
69	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	60

#	SALARIO	INCAPACIDAD	INCAPACIDAD + 2 DIAS	LICENCIAS REMUNERADAS	TRANSPORTE	TOTAL DEVENGADO	DESCUENTO SALUD	DESCUENTO PENSION	TOTAL DEDUCCION	TOTAL A PAGAR
1	$ 371.348				$ 66.667	$ 438.014	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 408.307
2	$ 154.728				$ 33.333	$ 188.062	$ 6.189	$ 6.189	$ 12.378	$ 175.683
3	$ 216.620				$ 33.333	$ 249.953	$ 8.665	$ 8.665	$ 17.330	$ 232.623
4	$ 74.270	$ 93.900	$ 284.700		$ 20.000	$ 472.870	$ 18.155	$ 18.155	$ 36.310	$ 437.560
5	$ 470.374				$ 66.667	$ 537.041	$ 18.815	$ 18.815	$ 37.630	$ 499.411
6	$ 470.374				$ 66.667	$ 537.041	$ 18.815	$ 18.815	$ 37.630	$ 499.411
7	$ 241.376				$ 33.333	$ 274.709	$ 9.655	$ 9.655	$ 19.310	$ 255.399
8	$ 241.376				$ 33.333	$ 274.709	$ 9.655	$ 9.655	$ 19.310	$ 255.399
9	$ 241.376				$ 33.333	$ 274.709	$ 9.655	$ 9.655	$ 19.310	$ 255.399
10	$ 396.104				$ 60.000	$ 456.104	$ 15.844	$ 15.844	$ 31.688	$ 424.416
11	$ 365.159				$ 60.000	$ 425.159	$ 14.606	$ 14.606	$ 29.213	$ 395.946
12	$ 216.620				$ 33.333	$ 249.953	$ 8.665	$ 8.665	$ 17.330	$ 232.623
13	$ 216.620				$ 33.333	$ 249.953	$ 8.665	$ 8.665	$ 17.330	$ 232.623
14	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
15	$ 581.778				$ 66.667	$ 648.445	$ 23.271	$ 23.271	$ 46.542	$ 601.903
16	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
17	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
18	$ 581.778				$ 66.667	$ 648.445	$ 23.271	$ 23.271	$ 46.542	$ 601.903
19	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
20	$ 272.323				$ 26.667	$ 298.989	$ 10.893	$ 10.893	$ 21.786	$ 277.203
21	$ 272.323				$ 26.667	$ 298.989	$ 10.893	$ 10.893	$ 21.786	$ 277.203
22	$ 445.617				$ 60.000	$ 505.617	$ 17.825	$ 17.825	$ 35.649	$ 469.968
23	$ 303.267				$ 66.667	$ 369.934	$ 12.131	$ 12.131	$ 24.261	$ 345.673
24	$ 482.751				$ 66.667	$ 549.418	$ 19.310	$ 19.310	$ 38.620	$ 510.799
25	$ 309.457				$ 33.333	$ 342.790	$ 12.378	$ 12.378	$ 24.757	$ 318.033
26	$ 309.457				$ 33.333	$ 342.790	$ 12.378	$ 12.378	$ 24.757	$ 318.033
27	$ 402.293				$ 66.667	$ 468.960	$ 16.092	$ 16.092	$ 32.183	$ 436.777
28	$ 309.457				$ 66.667	$ 376.123	$ 12.378	$ 12.378	$ 24.757	$ 351.367
29	$ 309.457				$ 66.667	$ 376.123	$ 12.378	$ 12.378	$ 24.757	$ 351.367
30	$ 278.511				$ 66.667	$ 345.178	$ 11.140	$ 11.140	$ 22.281	$ 322.897
31	$ 297.078				$ 33.333	$ 330.412	$ 11.883	$ 11.883	$ 23.766	$ 306.645
32	$ 445.617				$ 66.667	$ 512.284	$ 17.825	$ 17.825	$ 35.649	$ 476.635
33	$ 352.780				$ 33.333	$ 386.114	$ 14.111	$ 14.111	$ 28.222	$ 357.891
34	$ 352.780				$ 33.333	$ 386.114	$ 14.111	$ 14.111	$ 28.222	$ 357.891
35	$ 501.320				$ 66.667	$ 567.986	$ 20.053	$ 20.053	$ 40.106	$ 527.881
36	$ 352.780				$ 33.333	$ 386.114	$ 14.111	$ [illegible]	$ 14.111	$ 372.003
37	$ 501.320				$ 66.667	$ 567.986	$ 20.053	$ 20.053	$ 40.106	$ 527.881
38	$ 321.835			$ 217.250	$ 66.667	$ 605.751	$ 22.363	$ 22.363	$ 44.727	$ 561.025
39	$ 358.970				$ 53.333	$ 412.303	$ 14.359	$ 14.359	$ 28.718	$ 383.585
40	$ 247.565				$ 33.333	$ 280.898	$ 9.903	$ 9.903	$ 19.805	$ 261.093
41	$ 371.348				$ 66.667	$ 438.014	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 408.307
42	$ 457.996				$ 66.667	$ 524.662	$ 18.320	$ 18.320	$ 36.640	$ 488.023
43	$ 303.267				$ 33.333	$ 336.601	$ 12.131	$ 12.131	$ 24.261	$ 312.339
44	$ 247.565				$ 53.333	$ 300.899	$ 9.903	$ [illegible]	$ 9.903	$ 290.996
45	$ 352.780				$ 33.333	$ 386.114	$ 14.111	$ 14.111	$ 28.222	$ 357.891
46	$ 352.780				$ 33.333	$ 386.114	$ 14.111	$ 14.111	$ 28.222	$ 357.891
47	$ 550.833				$ 66.667	$ 617.499	$ 22.033	$ 22.033	$ 44.067	$ 573.433
48	$ 550.833				$ 66.667	$ 617.499	$ 22.033	$ 22.033	$ 44.067	$ 573.433
49	$ 352.780				$ 33.333	$ 386.114	$ 14.111	$ 14.111	$ 28.222	$ 357.891
50	$ 253.754	$ 37.650			$ 60.000	$ 351.404	$ 12.048	$ 12.048	$ 24.096	$ 327.308
51	$ 272.323				$ 33.333	$ 305.655	$ 10.893	$ 10.893	$ 21.786	$ 283.869
52	$ 247.565				$ 66.667	$ 314.232	$ 9.903	$ 9.903	$ 19.805	$ 294.427
53	$ 278.511				$ 66.667	$ 345.178	$ 11.140	$ 11.140	$ 22.281	$ 322.897
54	$ 365.159				$ 66.667	$ 431.825	$ 14.606	$ 14.606	$ 29.213	$ 402.613
55	$ 154.728				$ 33.333	$ 188.062	$ 6.189	$ 6.189	$ 12.378	$ 175.683
56	$ 402.293				$ 66.667	$ 468.960	$ 16.092	$ 16.092	$ 32.183	$ 436.777
57	$ 303.267				$ 33.333	$ 336.601	$ 12.131	$ 12.131	$ 24.261	$ 312.339
58	$ 340.402				$ 33.333	$ 373.736	$ 13.616	$ 13.616	$ 27.232	$ 346.503
59	$ 340.402				$ 33.333	$ 373.736	$ 13.616	$ 13.616	$ 27.232	$ 346.503
60	$ 451.807				$ 66.667	$ 518.473	$ 18.072	$ 18.072	$ 36.145	$ 482.328
61	$ 309.457				$ 66.667	$ 376.123	$ 12.378	$ 12.378	$ 24.757	$ 351.367
62	$ 185.674				$ 33.333	$ 219.007	$ 7.427	$ 7.427	$ 14.854	$ 204.153
63	$ 612.724				$ 66.667	$ 679.391	$ 24.509	$ 24.509	$ 49.018	$ 630.373
64	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
65	$ 612.724				$ 66.667	$ 679.391	$ 24.509	$ 24.509	$ 49.018	$ 630.373
66	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
67	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ [illegible]	$ 14.854	$ 389.827
68	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
69	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973

NOMINA OPERATIVA - NUTRIPAE 25

NOMINA: 1
PERIODO LIQUIDADO: 1 AL 30 ENERO
BUCARAMANGA - 2025

#	SEDE	DOCUMENTO	NOMBRE	CARGO	FECHA INICIO CONTRATO	ENTIDAD BANCARIA	CUENTA	BASICO	DIAS TRANSPORTE	HORAS LABORADAS												HORAS NOCTURNAS	SALARIO	INCAPACIDAD	INCAPACIDAD +15DIAS	LICENCIAS REMUNERADA	TRANSPORTE	TOTAL DEVENGADO	DESCUENTO SALUD	DESCUENTO PENSION	TOTAL DEDUCCIDO	TOTAL A PAGAR
										20	21	22	23	24	3	5	17	19	20	21												
70		1007698130	RUIZ MENDOZA CAROLINA ANDREA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	21/01/2025	BANCOLOMBIA	20535985693	$ 1.423.500	10	7	7	7	7	11	6	6	6	10	11	11	11	11	99	$ 612.724				$ 66.667	$ 679.391	$ 24.509	$ 24.509	$ 49.018	$ 630.373
71		1096192804	RIVEROCHO CARREÑO NIDIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	75800005551	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	10	11	11	11	11	90	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
72		1232889932	RANGEL ROJAS VALENTINA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	90000049611	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	10	11	11	11	11	90	$ 371.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
73	A	5508873??	ARTUNDUAGA DIANA PAOLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20369739601	$ 1.423.500	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	$ 309.457				$ 66.667	$ 376.123	$ 13.378	$ 13.378	$ 26.757	$ 351.367
74	A	63524806	NAVAS ESPAÑA ELIZABETH	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009441	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	25	$ 154.728				$ 33.333	$ 188.061	$ 6.189	$ 6.189	$ 12.378	$ 175.683
75	B	63553867	MIRANADOR DIAZ YAMILE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003367	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	83	$ 402.284				$ 66.667	$ 468.950	$ 16.092	$ 16.092	$ 32.183	$ 436.777
76	B	1090054509	ALFONSO CEPEDA JORGE IVAN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009437	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	35	$ 216.620				$ 33.333	$ 249.953	$ 8.665	$ 8.665	$ 17.330	$ 232.623
77	B	1102361251	PARRA PINILLA CARMEN YESENIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009410	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	83	$ 402.284				$ 66.667	$ 468.950	$ 16.092	$ 16.092	$ 32.183	$ 436.777
78	B	1216888647	LUNA MANTILLA NORI DANIELA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	21/01/2025	BANCOLOMBIA	76215039435	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	35	$ 216.620				$ 33.333	$ 249.953	$ 8.665	$ 8.665	$ 17.330	$ 232.623
79	C	37146221	RODRIGUEZ AMARIN ROSIBEL	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	21/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009434	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	35	$ 216.620				$ 33.333	$ 249.953	$ 8.665	$ 8.665	$ 17.330	$ 232.623
80	C	1065324375	TEQUITA RIVERA HARLY JOHANNA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20330918179	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	83	$ 402.284				$ 66.667	$ 468.950	$ 16.092	$ 16.092	$ 32.183	$ 436.777
81	A	60256687	FLOREZ BAEZ CANDELARIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003581	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	83	$ 340.402				$ 66.667	$ 407.069	$ 13.616	$ 13.616	$ 27.231	$ 379.837
82	A	1098619767	PINTO PINTO LUZ MARINA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	90483621173	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	83	$ 340.402				$ 66.667	$ 407.069	$ 13.616	$ 13.616	$ 27.231	$ 379.837
83	C	36417108	PARADA ORTEGA ANA LEONOR	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	21/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009437	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	35	$ 92.837				$ 33.333	$ 126.170	$ 3.713	$ 3.713	$ 7.427	$ 118.743
84	C	1098700535	HERRERA GAMEZ DEIBY YURANNA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009436	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	83	$ 340.402				$ 66.667	$ 407.069	$ 13.616	$ 13.616	$ 27.231	$ 379.837
85	C	1090201682	VANEGAS IDALY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009499	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	10	10	44	$ 272.322				$ 33.333	$ 305.655	$ 10.893	$ 10.893	$ 21.786	$ 283.869
86	D	1094381727	FLOREZ VILLAHIZAR JESSICA PAOLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	90508888784	$ 1.423.500	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	$ 309.457				$ 66.667	$ 376.123	$ 13.378	$ 13.378	$ 26.757	$ 351.367
87	E	63506484	CRUZ CRUZ MARIA CRECENCIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BBVA	183506734	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	10	10	84	$ 346.184				$ 66.667	$ 412.771	$ 15.844	$ 15.844	$ 31.688	$ 431.083
88	F	1098758206	ARGUELLO CONTRERAS SERGIO ANDRES	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009438	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	40	$ 247.565				$ 66.667	$ 314.231	$ 9.903	$ 9.903	$ 19.805	$ 294.427
89	A	1098769738	AGUILAR MONCADA KELY GICELA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20000145903	$ 1.423.500	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	$ 309.457				$ 66.667	$ 376.123	$ 13.378	$ 13.378	$ 26.757	$ 351.367
90	E	1076865??	VIDALES ARIAS ARLENIS	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	23/01/2025	BANCOLOMBIA	20000149831	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	10	10	44	$ 272.322				$ 33.333	$ 305.655	$ 10.893	$ 10.893	$ 21.786	$ 283.869
91	B	1095991741	ACUÑA AGUILAR LIZETH ZAYARA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009439	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	10	10	88	$ 420.861				$ 66.667	$ 487.528	$ 16.834	$ 16.834	$ 33.669	$ 453.859
92	C	1095991686	ACUÑA CARRILLO NICOL ANDREA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	78034601753	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	7	7	7	82	$ 321.835				$ 66.667	$ 388.501	$ 12.873	$ 12.873	$ 25.747	$ 362.755
93	C	1098646010	BARRIOS MALDONADO ZORAIS ROSA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BBVA	0197000813	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	6	6	5	5	5	5	5	65	$ 278.511				$ 66.667	$ 345.178	$ 11.140	$ 11.140	$ 22.281	$ 322.897
94	D	1098813514	ESPINOSA RODRIGUEZ DERLYN ANDREA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009445	$ 1.423.500	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	$ 309.457				$ 66.667	$ 376.123	$ 13.378	$ 13.378	$ 26.757	$ 351.367
95	E	63537888	DIAZ PARRA STELLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81430029190	$ 1.423.500	8	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	INTERCAMBIO			38	$ 235.187	$ 94.900			$ 33.333	$ 329.087	$ 12.203	$ 12.203	$ 24.407	$ 304.680
96		63481549	MARTINEZ AMAREE ALIX FABIOE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	60215308100	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	25	$ 154.728				$ 33.333	$ 188.061	$ 6.189	$ 6.189	$ 12.378	$ 175.683
97		1098851300	HERNANDEZ BOLAÑO DIANA BEATRIZ	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	20929986342	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	25	$ 154.728				$ 33.333	$ 188.061	$ 6.189	$ 6.189	$ 12.378	$ 175.683
98		1098766619	SANCHEZ DAZA LISETH KATERINE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20559120103	$ 1.423.500	10	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	$ 371.348				$ 66.667	$ 438.014	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 408.307
99		1098785587	CHINATA FORERO KAREN DAYHANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009454	$ 1.423.500	10	5	5	5	5	5	5	7	7	7	7	7	7	7	60	$ 371.348				$ 66.667	$ 438.014	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 408.307
100	A	37547445	GONZALEZ ALVAREZ ROSA ISABEL	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009446	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	10	10	10	88	$ 332.265				$ 66.667	$ 398.932	$ 21.291	$ 21.291	$ 42.581	$ 356.351
101	A	63557057	PARRA PINILLA JENNY SOHHARA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009454	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	10	10	10	54	$ 334.213				$ 33.333	$ 367.546	$ 13.369	$ 13.369	$ 26.737	$ 340.809
102	A	1098673148	NAVARRO SANCHEZ YUDY ADRIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009450	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	10	10	10	54	$ 334.213				$ 66.667	$ 400.880	$ 13.369	$ 13.369	$ 26.737	$ 374.143
103	B	1005171200	SERRANO PARADA YESSICA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009448	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	36	$ 116.620				$ 33.333	$ 149.953	$ 8.665	$ 8.665	$ 17.330	$ 132.623
104	B	1098824518	FLOREZ RUEDA JHON ALEXANDER	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009447	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	83	$ 402.284				$ 66.667	$ 468.950	$ 16.092	$ 16.092	$ 32.183	$ 436.777
105	C	1054859??	GRIMALDOS CUASTUMAL LAURA LUCERO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009408	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	10	10	44	$ 272.322				$ 33.333	$ 305.655	$ 10.893	$ 10.893	$ 21.786	$ 283.869
106	C	1082841494	MACIAS MACIAS YURIS MEY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20000307722	$ 1.423.500	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	10	10	69	$ 427.090				$ 33.333	$ 460.423	$ 17.082	$ 17.082	$ 34.164	$ 426.259
107	C	26791606	QUINTERO ROMERO ADELAIDA DEL CARMEN	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	21/01/2025	BANCOLOMBIA	20000614489	$ 1.423.500	7	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	10	10	84	$ 334.213				$ 46.667	$ 380.880	$ 13.369	$ 13.369	$ 26.737	$ 354.143
108		49555549	VASQUEZRAMIREZ[illegible] VILLAREAL DAN[illegible]	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	76082157158	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	7	7	7	7	6	6	6	72	$ 340.817				$ 66.667	$ 314.192	$ 17.825	$ 17.825	$ 35.649	$ 470.835
109	B	63503027	CELIS GRIMALD[illegible] [illegible]ANDRALDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	76300001393	$ 1.423.500	10	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	$ 247.565				$ 66.667	$ 314.192	$ 9.903	$ 9.903	$ 19.805	$ 294.427
110	A	28333856	[illegible] VELSA AURA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003590	$ 1.423.500	10	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	10	10	10	79	$ 488.941				$ 66.667	$ 555.608	$ 19.558	$ [illegible]	$ 19.558	$ 536.050
111	A	1193976??	ROJAS OLIVAR ESTHER	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	76400005547	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	10	10	10	54	$ 334.213				$ 33.333	$ 367.546	$ 13.369	$ 13.369	$ 26.737	$ 340.809
112	A	63548659	AGUILAR RODRIGUEZ ANA MILENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	17/01/2025	BANCOLOMBIA	76400005543	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	10	10	10	10	10	10	10	54	$ 334.213				$ 33.333	$ 367.546	$ 13.369	$ 13.369	$ 26.737	$ 340.809
113	A	1007500821	PEREZ MORA JESSICA PAOLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20567230551	$ 1.423.500	10	3	3	3	3	3	3	10	10	10	10	10	10	10	69	$ 427.090				$ 66.667	$ 493.757	$ 17.082	$ 17.082	$ 34.164	$ 459.593
114	A	1093089??	RODRIGUEZ URIELES EVA SANDRITH	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	23/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009457	$ 1.423.500	5	3	3	3	3	3	3	7	7	7	7	7	7	7	39	$ 241.376				$ 33.333	$ 274.709	$ 9.655	$ 9.655	$ 19.310	$ 255.399
115	A	1093089??	RODRIGUEZ URIELES EVA SANDRITH	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	75600005044	$ 1.423.500	10	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	59	$ 365.159				$ 66.667	$ 431.825	$ 14.606	$ 14.606	$ 29.213	$ 402.613
116	B	1096214000	GONZALEZ CALA NIETH SOFIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20557586679	$ 1.423.500	10	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	59	$ 365.159				$ 66.667	$ 431.825	$ 14.606	$ 14.606	$ 29.213	$ 402.613
117	C	63556479	VILLAREAL LOPEZ ISABEL	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20557586679	$ 1.423.500	10	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	59	$ 365.159				$ 66.667	$ 431.825	$ 14.606	$ 14.606	$ 29.213	$ 402.613
118	D	1098073909	URIBE IDAL YARLEY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20557453866	$ 1.423.500	10	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	59	$ 365.159				$ 66.667	$ 431.825	$ 14.606	$ 14.606	$ 29.213	$ 402.613
119	F	1095580068	RANGEL HERRANDEZ NANCY YURLEY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20921057317	$ 1.423.500	10	3	3	3	3	3	3	7	7	7	7	7	7	7	60	$ 371.348				$ 66.667	$ 438.014	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 408.307
120	G	63554581	HERNANDEZ BOLAS SONIA AMPARO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003593	$ 1.423.500	10	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	59	$ 365.159				$ 66.667	$ 431.825	$ 14.606	$ 14.606	$ 29.213	$ 402.613
121	H	1098734918	MARTINEZ MORENO LILIANA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003596	$ 1.423.500	10	4	4	4	4	4	4	7	7	7	7	7	7	7	59	$ 365.159				$ 66.667	$ 431.825	$ 14.606	$ 14.606	$ 29.213	$ 402.613
122		37556579	RINCON ROMERO PAOLA YESSENIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	81400003578	$ 1.423.500	10	7	7	7	7	11	6	6	6	11	11	11	11	11	99	$ 612.724				$ 66.667	$ 679.391	$ 24.509	$ 24.509	$ 49.018	$ 630.373
123		63534675	RODRIGUEZ CLAUDIA PATRICIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009452	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	11	11	48	$ 171.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
124		1004941093	QUINTERO CUEVAS LUDNEY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009451	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	11	11	48	$ 171.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
125		1064117367	DIAZ MENDOZA LUIS FRANCISCO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	82000009453	$ 1.423.500	10	7	7	7	7	11	6	6	6	11	11	11	11	11	99	$ 612.724				$ 66.667	$ 679.391	$ 24.509	$ 24.509	$ 49.018	$ 630.373
126		1098810021	MORA VELASCO JACKELINE	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	20554880833	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	11	11	48	$ 171.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
127		1104126040	NEIRA NOEMY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	20858858449	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	11	11	48	$ 171.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
128		1104126796	PEREZ RODRIGUEZ EDUARD ENOC	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	27/01/2025	BANCOLOMBIA	75626505965	$ 1.423.500	5	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	11	11	48	$ 171.348				$ 33.333	$ 404.681	$ 14.854	$ 14.854	$ 29.708	$ 374.973
129		1140325255	DIAZ MONTOYA JOSUE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20/01/2025	BANCOLOMBIA	20618480834	$ 1.423.500	10	7	7	7	7	11	6	6	6	11	11	11	11	11	99	$ 612.724				$ 66.667	$ 679.391	$ 24.509	$ 24.509	$ 49.018	$ 630.373
																						TOTAL	$ 64.708.781	$ 237.350	$ 284.700	$ 237.350	$ 6.410.333	$ 71.956.881	$ 1.926.768	$ 1.762.336	$ 3.583.094	$ 68.315.897

8272

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

Empresa: UNION TEMPORAL NUTRI
NIT: 901900655
Tipo de pago: PAGO DE NOMINA

Nombre del pago: nomienero
Secuencia: A1
Número de cuenta a debitar: 29100012619

Fecha: 06-02-2025 **Hora:** 10:07:02
Fecha de Generación: 06-02-2025

Fecha de envio del pago: 04-02-2025
Fecha para Procesar el pago: 04-02-2025

Impreso por: Aurbina26

Total Registros del Lote: 148	**Registros Procesados:** 147	**Registros Rechazados:** 1	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $85,504,736.09	**Valor Registros Procesados:** $82,531,269.09	**Valor Registros Rechazados:** $2,973,467.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
82000009465	Ahorros	37180519	CLAVIJO CASTRO ELI	4,187,426.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
29188813338	Ahorros	63552738	RAMIREZ FLOREZ YAR	4,187,426.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000005218	Ahorros	1098762162	RAMIREZ RODRIGUEZ	2,576,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79512877821	Ahorros	63547744	SEPULVEDA PINILLA	1,088,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000015927	Ahorros	13873558	MANCERA RODRIGUEZ	2,576,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
78052565358	Ahorros	91531658	CARRILLO CESAR IVA	2,921,460.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009466	Ahorros	63515561	GOMEZ PENALOZA PIL	2,446,650.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
4492681364	Ahorros	1125789217	ROJAS MOLANO LUIS	500,000.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
00197000200009747	Ahorros	80796663	CAMPOS BLANCO DIEG	2,973,467.00	BANCO BBVA	CUENTA NO HABILITADA PARA RECIBIR TRANSACCIONES	04-02-2025
49735985328	Ahorros	1152469654	LOZANO MALDONAO LE	2,460,800.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79662924763	Ahorros	1006457321	SUAREZ CALZADILLA	1,449,472.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79655835810	Ahorros	1098824110	PUENTES RAMIREZ WE	1,328,682.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014674	Ahorros	91356550	CAMPOS SANCHEZ JER	1,207,696.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014677	Ahorros	13498805	SUAREZ ANGARITA PA	1,207,696.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
4455724037	Ahorros	91276711	CONTRERAS CLARO CA	1,207,696.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009464	Ahorros	13471471	RUIZ JORGE ENRIQUE	1,567,696.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009463	Ahorros	60280914	CALDERON FLOREZ AN	1,253,248.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014680	Ahorros	63328472	MORENO LUNA RUTH J	408,306.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE	04-02-2025

						DE CLIENTE	
79262360960	Ahorros	1128198272	MARTINEZ AMADOR LI	175,683.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000012331	Ahorros	1007537379	MONCADA GALEANO LE	232,623.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003596	Ahorros	37841432	CRUZ CRUZ ODILIA	437,560.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009468	Ahorros	1006334293	HERRERA ASCANIO ED	499,410.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003597	Ahorros	1098612532	PINTO PINTO ROSELI	499,410.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009469	Ahorros	1098718004	BRAND GALVIS ERIKA	255,399.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
29124255099	Ahorros	1098734227	DIAZ RODRIGUEZ EST	255,399.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009474	Ahorros	1098760525	CRUZ PARRA JESSICA	255,399.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014685	Ahorros	37511275	GUALDRON MENDOZA J	424,416.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2031491773	Ahorros	37728385	NARANJO PARADA MAR	395,946.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79276127069	Ahorros	60414755	ORTIZ PEREZ TORCOR	232,623.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014897	Ahorros	1005105743	SANCHEZ GUALDRON A	232,623.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
4400000525	Ahorros	37728836	CARRILLO VARGAS JE	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009479	Ahorros	63531208	PARRA CARMEN CECIL	601,902.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2031384608	Ahorros	1005236927	SARMIENTO JEREZ DU	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003574	Ahorros	1026264761	NAVARRO BARBOSA YE	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009478	Ahorros	1095911772	PEDROZA PARRA ESME	601,902.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014697	Ahorros	1098627369	VARGAS JAIMES MAYE	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009480	Ahorros	63463778	RANGEL MARTINEZ ES	277,202.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014681	Ahorros	37557029	SUAREZ GOMEZ MONIC	277,202.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009481	Ahorros	37557797	SAAVEDRA GARZON CL	469,968.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79669565068	Ahorros	1099363230	DELGADO ALVAREZ YE	345,672.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009477	Ahorros	1006424550	SANABRIA SOLANO FL	510,798.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79654103009	Ahorros	1050547213	MANCIPE QUINTERO N	318,033.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009475	Ahorros	1104125738	CHAVEZ PALENCIA YA	318,033.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014684	Ahorros	28496156	SOLANO RUEDA ALICI	436,776.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2030880997	Ahorros	1098614028	ORDONEZ MUNOZ DEYC	351,366.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2030886952	Ahorros	1098712836	ORDONEZ MUNOZ IVON	351,366.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
29100002535	Ahorros	1098631973	DIAZ BELLO ERIKA G	322,896.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025

82000009470	Ahorros	63490226	FORERO GARCIA MIRY	306,845.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79264972367	Ahorros	1098689664	SAAVEDRA PENA INDR	476,634.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014899	Ahorros	28337589	MUNOZ PINZON GLORI	357,891.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
30336011813	Ahorros	63364780	DUARTE GOMEZ MARTI	357,891.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2033388805	Ahorros	1100889022	ESTEBAN CASTELLANO	527,880.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009471	Ahorros	49654790	CRUZ SEQUEIRA MANU	372,002.55	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003588	Ahorros	1098610304	SANTOS HERNANDEZ N	527,880.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009461	Ahorros	1098610347	ACOSTA CORREA NATH	561,024.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000010508	Ahorros	1098747722	JEREZ OREJUELA AND	383,585.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009460	Ahorros	1098798338	JEREZ OREJUELA LEI	261,093.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79600005548	Ahorros	1095803207	SARMIENTO HERRERA	408,306.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014694	Ahorros	63510296	CEPEDA GELVEZ JACQ	468,022.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79600005549	Ahorros	63549607	JEREZ PINILLA RUBY	312,339.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009472	Ahorros	63298379	JAIMES BUSTOS FLOR	290,995.94	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009459	Ahorros	37748991	VILLAR LINA MARIA	357,891.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
30200003429	Ahorros	63556555	FERNANDEZ HERNANDE	357,891.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009473	Ahorros	1007784828	CASTANEDA GARCIA Y	573,432.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009476	Ahorros	1098745631	SAAVEDRA SUPELANO	573,432.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009500	Ahorros	1063496431	URANGO PEDROZO LUZ	357,891.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003595	Ahorros	1098693246	PEREZ DIAZ STEFANY	337,108.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009455	Ahorros	1216975839	URANGO PEDROZO LUZ	283,869.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
9053623821	Ahorros	1063560420	SANABRIA QUINTERO	294,426.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
9030991262	Ahorros	1098622498	LIZARAZO GUTIERREZ	322,896.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2032311647	Ahorros	63528904	BACAREO RAMIREZ OL	402,612.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
9055712139	Ahorros	1095827626	FERREIRA MORGADO J	175,683.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014690	Ahorros	1098752994	PENARANDA BERNAL S	436,776.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
91221896811	Ahorros	55305408	MOLINARES FERRER Y	312,339.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
9064054080	Ahorros	1100220154	PINTO ARGUELLO LIB	346,503.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
77600000792	Ahorros	63510820	RAMIREZ RAMIREZ MA	346,503.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009462	Ahorros	1098627411	SALAMANCA ROJAS SA	482,328.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025

82000009442	Ahorros	63559796	GUTIERREZ RIVERA L	351,366.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
9055869853	Ahorros	1005335670	PENA CUADROS JHERL	204,153.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79328176314	Ahorros	9692995	CASTRO LOPEZ OSCAR	630,372.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009440	Ahorros	13715345	RAMIREZ OROZCO MIS	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014695	Ahorros	28214900	SANCHEZ MESA YAMIL	630,372.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2063997075	Ahorros	28215317	AMOROCHO CARRENO C	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003575	Ahorros	63325518	VARGAS APARICIO AZ	389,827.25	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009443	Ahorros	1004501497	MONTENEGRO SAUCEDO	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009444	Ahorros	1004864059	TELLEZ BARBOSA DIO	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2053580443	Ahorros	1007698520	RUIZ MENDOZA CAROL	630,372.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79600005551	Ahorros	1096192804	AMOROCHO CARRENO N	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
9000004621	Ahorros	1232889932	RANGEL ROJAS VALEN	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2026959601	Ahorros	55069732	ARTUNDUAGA DIANA P	351,366.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009441	Ahorros	63524866	NAVAS ESPARZA ELIZ	175,683.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003587	Ahorros	63555867	AFANADOR DIAZ YAMI	436,776.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009437	Ahorros	1000034509	ALFONSO CEPEDA JOR	232,623.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009433	Ahorros	1102361251	PARRA PINILLA CARM	436,776.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79263559425	Ahorros	1232888647	LUNA MANTILLA IVON	232,623.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009434	Ahorros	37546221	RODRIGUEZ MARIN R	232,623.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2030861879	Ahorros	1005324375	TEQUITA NAVAS NARL	436,776.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003582	Ahorros	60264687	FLOREZ BAEZ CANDEL	379,836.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
9048362173	Ahorros	1098619797	PINTO PINTO LUZ MA	379,836.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009435	Ahorros	36457338	PARADA ORTEGA ANA	118,743.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009436	Ahorros	1098700535	HERRERA GARAY DEIN	379,836.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009499	Ahorros	1099203192	VANEGAS IDALY	283,869.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
9050888786	Ahorros	1094281727	FLOREZ VILLAMIZAR	351,366.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
00000000197009734	Ahorros	63506484	CRUZ CRUZ MARIA C	431,082.67	BANCO BBVA	ABONADO EN ENTIDAD DE ACH	04-02-2025
82000009458	Ahorros	1098758206	ARGUELLO CONTRERAS	294,426.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014902	Ahorros	1098769730	AGUILAR MONCADA KE	351,366.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014692	Ahorros	37748015	VIDALES ARIAS ARLE	283,869.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025

82000009438	Ahorros	1095955742	ACUNA AGUILAR ZARE	453,858.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
78034691753	Ahorros	1095955686	ACUNA CARRILLO NIK	362,754.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
00000000197009823	Ahorros	1098646010	BARRIOS MALDONADO	322,896.67	BANCO BBVA	ABONADO EN ENTIDAD DE ACH	04-02-2025
82000009445	Ahorros	1098813514	ESPINOSA RODRIGUEZ	351,366.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81430829190	Ahorros	63527888	DIAZ PARRA STELLA	303,680.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
60215381600	Ahorros	63481549	MARTINEZ RAMIREZ A	175,683.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2062996342	Ahorros	1098651300	HERNANDEZ BOLANO D	175,683.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2055912010	Ahorros	1098766519	SANCHEZ DAZA LISET	408,306.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009456	Ahorros	1098785587	CHIVATA FORERO KAR	408,306.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009446	Ahorros	37547445	GONZALEZ ALVAREZ R	556,350.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009454	Ahorros	63557057	PARRA PINILLA JENN	340,809.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009450	Ahorros	1098673548	NAVARRO SANCHEZ YU	374,142.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009448	Ahorros	1005371200	NARANJO PARADA YES	232,623.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009447	Ahorros	1098824516	FLOREZ RUEDA JHON	436,776.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009449	Ahorros	37549619	GRIMALDOS CUASTUMA	283,869.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000020722	Ahorros	1082841494	MACIAS MACIAS YURI	426,219.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2000014688	Ahorros	26795106	QUINTERO ROMERO AD	354,142.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
78062157258	Ahorros	49655549	VANSTRAHALENS VILL	476,634.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79300002303	Ahorros	63307027	CELIS GRIMALDOS ES	294,426.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003590	Ahorros	28345856	CRUZ SEQUEIRA SELS	536,050.32	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79600005547	Ahorros	63497670	ROJAS OLIVAR ESTHE	340,809.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79600005543	Ahorros	63548659	AGUILAR RODRIGUEZ	340,809.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2066729551	Ahorros	1007903822	PEREZ NEIRA JESSIC	459,552.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009457	Ahorros	1003089159	RODRIGUEZ URIELES	255,399.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79600005544	Ahorros	1096241400	GONZALEZ CALA IVET	402,612.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2055768679	Ahorros	63556479	VILLAREAL LOPEZ IS	402,612.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2055852866	Ahorros	1099373609	URIBE LEAL YASLEY	402,612.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2062157227	Ahorros	1095580068	RAMOS HERNANDEZ NA	408,306.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003593	Ahorros	63554561	HERNANDEZ ROJAS SO	402,612.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
81400003594	Ahorros	1098734918	MARTINEZ MORENO LI	402,612.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025

8277

81400003578	Ahorros	37550379	RINCON ROMERO PAOL	630,372.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009452	Ahorros	63534675	RODRIGUEZ CLAUDIA	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009451	Ahorros	1004941993	QUINTERO CUEVAS LU	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009453	Ahorros	1064117357	DIAZ MENDOZA LUIS	630,372.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2054860822	Ahorros	1098635021	MORA VELASCO JACKE	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2065885649	Ahorros	1104126040	NEIRA NOEMY	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
79626992965	Ahorros	1104126798	PEREZ RODRIGUEZ ED	374,973.33	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2062848084	Ahorros	1143325255	DIAZ MONTOYA JOSUE	630,372.67	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
82000009439	Ahorros	63500412	JIMENEZ MUNOZ LUZ	61,281.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
2051588854	Ahorros	1096618284	MELO RAMIREZ INGRI	387,477.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025
88299949120	Ahorros	33378962	FLOREZ VILLAMIZAR	1,600,665.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

Empresa: UNION TEMPORAL NUTRI
NIT: 901900655
Tipo de pago: PAGO DE NOMINA

Nombre del pago: ajusteauxtranspstell
Secuencia: AA
Número de cuenta a debitar: 29100012619

Fecha: 12-02-2025 **Hora:** 14:38:05
Fecha de Generación: 12-02-2025

Fecha de envio del pago: 04-02-2025
Fecha para Procesar el pago: 04-02-2025

Impreso por: Aurbina26

Total Registros del Lote: 1	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $53,333.00	**Valor Registros Procesados:** $53,333.00	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
81430829190	Ahorros	63527888	DIAZ PARRA STELLA	53,333.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	04-02-2025

8279

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

Empresa: UNION TEMPORAL NUTRI
NIT: 901900655
Tipo de pago: PAGO DE NOMINA

Nombre del pago: pagorechaznomdiego
Secuencia: AA
Número de cuenta a debitar: 29100012619

Fecha: 11-02-2025 **Hora:** 11:15:01
Fecha de Generación: 11-02-2025

Fecha de envio del pago: 07-02-2025
Fecha para Procesar el pago: 07-02-2025

Impreso por: Aurbina26

Total Registros del Lote: 1	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $2,973,467.00	**Valor Registros Procesados:** $2,973,467.00	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
03232337273	Ahorros	80796663	DIEGO ARMANDO CAMP	2,973,467.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	07-02-2025

8280

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

Empresa: UNION TEMPORAL NUTRI
NIT: 901900655
Tipo de pago: PAGO DE NOMINA

Nombre del pago: pagonomeddysandenero
Secuencia: AA
Número de cuenta a debitar: 29100012619

Fecha: 12-02-2025 **Hora:** 14:37:17
Fecha de Generación: 12-02-2025

Fecha de envio del pago: 12-02-2025
Fecha para Procesar el pago: 12-02-2025

Impreso por: Aurbina26

Total Registros del Lote: 1	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $102,533.00	**Valor Registros Procesados:** $102,533.00	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
82000009524	Ahorros	37745410	LEON SANDOVAL EDDY	$ 102,533.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	12-02-2025

8781

LIQUIDACIONES PERSONAL NUTRIPAE 25 - ENERO 2025

#	DOCUMENTO	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	ENTIDAD BANCARIA	NUMERO DE CUENTA	FECHA DE INICIO	FECHA DE RETIRO	TOTAL DIAS	BASE IBC	AUX DE TRANSPORTE	NOVEDADES	DIAS LABORADOS	HORAS LABORADAS	SALARIO POR CANCELAR	AUX. DE TRANSPORTE POR CANCELAR	MONTADAS POR CANCELAR	INCAPACIDAD	CESANTIAS	INTERES CESANTIAS	PRIMA	VACACIONES	DEVENGADOS	APORTE SALUD	APORTE PENSION	DEDUCCIONES	LIQUIDACION
1	63506412	JIMENEZ NAVÑEZ LUZ DARY	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	BANCOLOMBIA	80000009439	27/01/2025	29/01/2025	3	$ 1.413.500	$ 200.000	$ -	3	9	$ 47.409	$ 6.667	$ -	$ -	$ 4.510	$ 3	$ 4.510	$ 1.977	$ 65.074	$ 1.806	$ 1.806	$ 3.793	$ 61.281
2	1098618254	MELO RAMIREZ INGRID YARITH	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	BANCOLOMBIA	200108884854	10/01/2025	29/01/2025	8	$ 1.413.500	$ 200.000	$ -	8	44	$ 272.822	$ 53.333	$ -	$ -	$ 16.070	$ 96	$ 26.078	$ 11.356	$ 409.262	$ 10.893	$ 10.893	$ 21.786	$ 387.477
3	33378362	FLOREZ VILLAMIZAR IVIBA MARCELA	SUPERVISORA	BANCOLOMBIA	88269949520	13/01/2025	29/01/2025	13	$ 2.800.000	$ 200.000	$ 308.000	13	0	$ 1.213.333	$ 86.667	$ 130.000	$ -	$ 108.333	$ 469	$ 169.333	$ 50.566	$ 1.847.732	$ 48.533	$ 48.533	$ 97.067	$ 1.800.665
																								TOTAL		$ 1.849.423

8282

NUTRIPAE 25

Unión Temporal

LIQUIDACION DEFINITIVA DE PRESTACIONES SOCIALES

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A OBRA O LABOR

NOMBRE	JIMENEZ MUÑOZ LUZ DARY
DOCUMENTO	63500412
CARGO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
CAUSA LIQUIDACION	RENUNCIA VOLUNTARIA

PERIODO DE LIQUIDACION		**SALARIO BASE DE LIQUIDACION**		
FECHA INGRESO	27/01/2025	SUELDO BASICO	$	1.423.500
FECHA RETIRO	27/01/2025	AUXILIO DE TRANSPORTE	$	200.000
TIEMPO LABORADO	1	PROMEDIO HORAS EXTRAS	$	-
		TOTAL BASE LIQUIDACION	$	1.623.500
		DIAS NO LABORADOS		0

CONCEPTOS PRESTACIONES							
CESANTIAS	(	$ 1.623.500 *	1	) /	360	$	4.510
INTERESES DE CESANTIAS	(	$ 4.510 *	12%	) /	360 * 1	$	2
PRIMA DE SERVICIOS	(	$ 1.623.500 *	1	) /	360	$	4.510
VACACIONES	(	$ 1.423.500 *	1	) /	720	$	1.977
					TOTAL PRESTACIONES	**$**	**10.998**

CONCEPTOS POR CANCELAR		
SALARIOS PENDIENTES POR CANCELAR	$	47.409
AUXILIO DE TRANSPORTE POR CANCELAR	$	6.667
HORAS EXTRAS POR CANCELAR	$	-
INCAPACIDADES	$	-
TOTAL POR CANCELAR	**$**	**54.075**

DESCUENTOS					
SALUD	0,04 *	$	47.409	$	1.896
PENSION	0,04 *	$	47.409	$	1.896
OTROS DESCUENTOS				$	-
			TOTAL DESCUENTOS	**$**	**3.793**

TOTAL A PAGAR	**$**	**61.281**

Declaro que en la anterior liquidación se han incorporado todos los importes correspondientes a salarios, horas extras, descansos compensatorios, cesantías, vacaciones, prima de servicios, auxilio de transporte, y en sí, todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones causadas al quedar extinguido el contrato de trabajo.

Asi mismo confirmo que con el pago del dinero anotado en la presente liquidación, queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo extinguido, o a cualquier diferencia anterior. Por lo tanto, se dan por terminadas todas las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre UT NUTRIPAE 25 NIT. 901.900,655-4 y el trabajador, quienes declaran a **PAZ Y SALVO** por todo concepto.

El Empleado,

Luz Dary Jimenez M.

JIMENEZ MUÑOZ LUZ DARY
63500412

El Empleador,

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO - 37180519
PP con Poder de
Manuel Fernando León Castillo
Representante Legal UT NUTRIPAE 25

8283

PAZ Y SALVO

Yo, **LUZ DARY JIMÉNEZ MUÑOZ** identificada con documento de identidad **63.500.412**, confirmo que, a la fecha registrada al final del presente documento, queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo por Obra y/o Labor el cual queda extinto, o cualquier diferencia anterior.

Por lo tanto, se dan por terminadas todas las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre **UT NUTRIPAE 25** identificada con **NIT 901900655-4** y la firmante, declarando encontrarse a **PAZ Y SALVO** por los conceptos e importes derivados de la relación laboral como salarios, horas extras, cesantías, intereses de cesantías, prima de servicios, auxilio de transporte y aportes a seguridad social.

En la ciudad de Bucaramanga a los 04 días del mes de febrero del año 2025.

Declarante,

Luz Dary Jimenez M.

Luz Dary Jiménez Muñoz
Documento: 63500412

8284

NUTRIPAE 25
Unión Temporal

LIQUIDACION DEFINITIVA DE PRESTACIONES SOCIALES

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A OBRA O LABOR

NOMBRE	MELO RAMIREZ INGRID YARITH
DOCUMENTO	1096618264
CARGO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
CAUSA LIQUIDACION	RENUNCIA VOLUNTARIA

PERIODO DE LIQUIDACION		**SALARIO BASE DE LIQUIDACION**		
FECHA INGRESO	20/01/2025	SUELDO BASICO	$	1.423.500
FECHA RETIRO	29/01/2025	AUXILIO DE TRANSPORTE	$	200.000
TIEMPO LABORADO	8	PROMEDIO HORAS EXTRAS	$	-
		TOTAL BASE LIQUIDACION	$	1.623.500
		DIAS NO LABORADOS		0

CONCEPTOS PRESTACIONALES

CESANTIAS	(	$ 1.623.500 *	8	) /	360	$	36.078
INTERESES DE CESANTIAS	(	$ 36.078 *	12%	) /	360 * 8	$	96
PRIMA DE SERVICIOS	(	$ 1.623.500 *	8	) /	360	$	36.078
VACACIONES	(	$ 1.423.500 *	8	) /	720	$	11.356
					TOTAL PRESTACIONES	**$**	**83.608**

CONCEPTOS POR CANCELAR

SALARIOS PENDIENTES POR CANCELAR	$	272.322
AUXILIO DE TRANSPORTE POR CANCELAR	$	53.333
HORAS EXTRAS POR CANCELAR	$	-
INCAPACIDADES	$	-
TOTAL POR CANCELAR	**$**	**325.655**

DESCUENTOS

SALUD	0,04 *	$	272.322	$	10.893
PENSION	0,04 *	$	272.322	$	10.893
OTROS DESCUENTOS				$	-
			TOTAL DESCUENTOS	**$**	**21.786**

TOTAL A PAGAR	**$**	**387.477**

Declaro que en la anterior liquidación se han incorporado todos los importes correspondientes a salarios, horas extras, descansos compensatorios, cesantías, vacaciones, prima de servicios, auxilio de transporte, y en sí, todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones causadas al quedar extinguido el contrato de trabajo.

Asi mismo confirmo que con el pago del dinero anotado en la presente liquidación, queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo extinguido, o a cualquier diferencia anterior. Por lo tanto, se dan por terminadas todas las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre UT NUTRIPAE 25 NIT. 901.900.655-4 y el trabajador, quienes se declaran **PAZ Y SALVO** por todo concepto.

El Empleado,

Ingrid Melo

MELO RAMIREZ INGRID YARITH
1096618264

El Empleador,

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO - 37180519
PP con Poder de
Manuel Fernando León Castillo
Representante Legal UT NUTRIPAE 25

8285

PAZ Y SALVO

Yo, **INGRID YARITH MELO RAMIREZ** identificada con documento de identidad **1096618264**, confirmo que, a la fecha registrada al final del presente documento, queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo por Obra y/o Labor el cual queda extinto, o cualquier diferencia anterior.

Por lo tanto, se dan por terminadas todas las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre **UT NUTRIPAE 25** identificada con **NIT 901900655-4** y la firmante, declarando encontrarse a **PAZ Y SALVO** por los conceptos e importes derivados de la relación laboral como salarios, horas extras, cesantías, intereses de cesantías, prima de servicios, auxilio de transporte y aportes a seguridad social.

En la ciudad de Bucaramanga a los 04 días del mes de febrero del año 2025.

Declarante,

Ingrid Melo

Ingrid Yarith Melo Ramírez
Documento: 1096618264



878

NUTRIPAE 25

Unión Temporal

LIQUIDACION DEFINITIVA DE PRESTACIONES SOCIALES

CONTRATO INDIVIDUAL DE TRABAJO A OBRA O LABOR

NOMBRE	FLOREZ VILLAMIZAR NYBA MARCELA
DOCUMENTO	33378962
CARGO	SUPERVISORA
CAUSA LIQUIDACION	RENUNCIA VOLUNTARIA

PERIODO DE LIQUIDACION		**SALARIO BASE DE LIQUIDACION**		
FECHA INGRESO	13/01/2025	SUELDO BASICO	$	2.800.000
FECHA RETIRO	25/01/2025	AUXILIO DE TRANSPORTE	$	200.000
TIEMPO LABORADO	13	PROMEDIO HORAS EXTRAS	$	-
		TOTAL BASE LIQUIDACION	$	3.000.000
		DIAS NO LABORADOS		0

CONCEPTOS PRESTACIONES

CESANTIAS	(	$ 3.000.000 * 13)	/	360	$	108.333
INTERESES DE CESANTIAS	(	$ 108.333 * 12%)	/	360 * #	$	469
PRIMA DE SERVICIOS	(	$ 3.000.000 * 13)	/	360	$	108.333
VACACIONES	(	$ 2.800.000 * 13)	/	720	$	50.556
				TOTAL PRESTACIONES	**$**	**267.692**

CONCEPTOS POR CANCELAR

SALARIOS PENDIENTES POR CANCELAR	$	1.213.333
AUXILIO DE TRANSPORTE POR CANCELAR	$	86.667
HORAS EXTRAS	$	-
INCAPACIDADES	$	-
AUXILIO MOVILIDA	$	130.000
TOTAL POR CANCELAR	**$**	**1.430.000**

DESCUENTOS

SALUD	0,04 *	$	1.213.333	$	48.533
PENSION	0,04 *	$	1.213.333	$	48.533
OTROS DESCUENTOS				$	-
			TOTAL DESCUENTOS	**$**	**97.067**

TOTAL A PAGAR **$ 1.600.625**

Declaro que en la anterior liquidación se han incorporado todos los importes correspondientes a salarios, horas extras, descansos compensatorios, cesantías, vacaciones, prima de servicios, auxilio de transporte, y en sí, todo concepto relacionado con salarios, prestaciones o indemnizaciones causadas al quedar extinguido el contrato de trabajo.

Así mismo confirmo que con el pago del dinero anotado en la presente liquidación, queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo extinguido, o a cualquier diferencia anterior. Por lo tanto, se dan por terminadas todas las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre UT NUTRIPAE 25 NIT. 901.900,655-4 y el trabajador, quienes declaran a **PAZ Y SALVO** por todo concepto.

El Empleado,

FLOREZ VILLAMIZAR NYBA MARCELA
33378962

El Empleador,

SUSANA CLAVIJO CASTRO - 37180519
PP con Poder de
Manuel Fernando León Castillo
Representante Legal UT NUTRIPAE 25

8287

PAZ Y SALVO

Yo, **FLOREZ VILLAMIZAR NYBA MARCELA,** identificada con documento de identidad **33378962**, confirmo que, a la fecha registrada al final del presente documento, queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo por Obra y/o Labor el cual queda extinto, o cualquier diferencia anterior.

Por lo tanto, se dan por terminadas todas las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre **UT NUTRIPAE 25** identificada con **NIT 901900655-4** y la firmante, declarando encontrarse a **PAZ Y SALVO** por los conceptos e importes derivados de la relación laboral como salarios, horas extras, cesantías, intereses de cesantías, prima de servicios, auxilio de transporte y aportes a seguridad social.

En la ciudad de Bucaramanga a los 04 días del mes de febrero del año 2025.

Declarante,



Nyba Marcela Florez Villamizar
Documento: 33378962

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION TÈCNICA No.10 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

ANEXO No.21

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación tècnica No.10 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de febrero de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

8284

Bucaramanga, Santander 17 Febrero de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.10: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.10: FASE OPERACIONAL:** *En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.*

En calidad de representante suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, durante el periodo de ejecución correspondiente al mes de enero de 2025 no se evidencio ninguna situación donde se reporte del personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

Así mismo, manifiesto que en caso de que se presenten algún tipo de riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes, la Unión Temporal cuenta con dos (2) personas que realizan las veces de supernumeraria con el fin de cubrir algún tipo de novedad, cuyos documentos se verifican en la Obligación Jurídica No.1 Fase de Alistamiento y las mencionamos a continuación:

1. DUVAN FELIPE SARMIENTO JEREZ CC. 1005236927
2. DEINY YURAIMA HERRERA GARAY CC. 1098700535

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION JURIDICO No.11 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzca reemplazos de personal.

ANEXO No.21

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Juridica No.11 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de febrero de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

8291

Bucaramanga, Santander 17 Febrero de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE":

Asunto: **Certificado Obligación Jurídica No.11: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN JURÍDICA No.11: FASE OPERACIONAL:** *Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzca reemplazos de personal*

En calidad de representante suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, se realizó proceso de contratación y vinculación laboral de todo el personal cuyas funciones hacen parte la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE del Municipio de Bucaramanga Grupo 1. La vinculación laboral se realizó conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia.

Para la ejecución del mes de enero de 2025, se verifican todos los documentos relacionados con la contratación de personal en los que se incluye Contrato, Afiliaciones a Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, Hoja de Vida (documento de identidad, Certificados laborales, Exámenes de laboratorio, Certificado médico de salud ocupacional, Certificado de capacitación en BPM, Antecedentes, ADRES, SISBEN) en la **Obligación Jurídica No.1 de la fase de Alistamiento Anexo No.1** del presente informe.

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

8292

Educación Alimentos para Aprender

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION TÉCNICA No.12 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Mantener en la sede administrativa una carpeta en fisico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cedula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, documento donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, con fecha de expedición no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

ANEXO No.23

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación tècnica No.12 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de febrero de 2025
- ✓ Aprobación del plan de alistamiento

8293

Bucaramanga, Santander 17 Febrero de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

Referencia: Contrato 276 de 2024. Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.12: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo,** ración preparada en sitio – **complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes** y jóvenes matriculados en las **instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad** con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.12: FASE OPERACIONAL:** *Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cedula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, documento donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, con fecha de expedición no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.*

En calidad de representante suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, en la ejecución del mes de enero y etapa de alistamiento se presentó al equipo de supervisión todos los documentos relacionados con el proceso de contratación y vinculación laboral de todo el personal cuyas funciones hacen parte la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE del Municipio de Bucaramanga Grupo 1.

Para la ejecución del mes de enero de 2025, se verifican todos los documentos relacionados con la contratación de personal en los que se incluye Contrato, Afiliaciones a Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, Hoja de Vida (documento de identidad, Certificados laborales, Exámenes de laboratorio, Certificado médico de salud ocupacional, Certificado de capacitación en BPM, Antecedentes, ADRES, SISBEN) en la **Obligación Jurídica No.1 de la fase de Alistamiento Anexo No.1** del presente informe.

Asi mismo, tanto en la sede administrativa como en cada una de las sedes educativas se puede verificar la información mencionada en la presente obligación.

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

8294

Educación

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION NUTRICIONAL No.13 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Aplicar los ciclos de menús debidamente aprobados para Complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.

ANEXO No.24

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Nutricional No.13 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de febrero de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

8295

Bucaramanga, Santander 17 Febrero de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldia Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

Asunto: **Certificado Obligación Nutricional No.13: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.13: FASE OPERACIONAL:** *Aplicar los ciclos de menús debidamente aprobados para Complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.*

.

En calidad de representante suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, en la ejecución del mes de enero y etapa de alistamiento se recibió por parte del equipo técnico/nutricional de supervisión de la secretaria de Educación del Municipio de Bucaramanga los ciclos de menús para aplicar en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Los ciclos de menú se encuentran publicados junto con la respectiva lista de intercambio de acuerdo con la modalidad atendida en cada sede educativa según corresponda en las modalidades complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo/o Ración Industrializada, aplicados desde el primer día de prestación del servicio.

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION NUTRICIONAL No.14 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Publicar la planeación del ciclo de menús aprobado, en un lugar visible en el comedor escolar.

ANEXO No.25

- ✓ Registro fotográfico del ciclo del ciclo de menù publicado en sedes educativas donde se presta el servicio de Programa de Alimentaciòn Escolar del Municipio de Bucaramanga Grupo1.

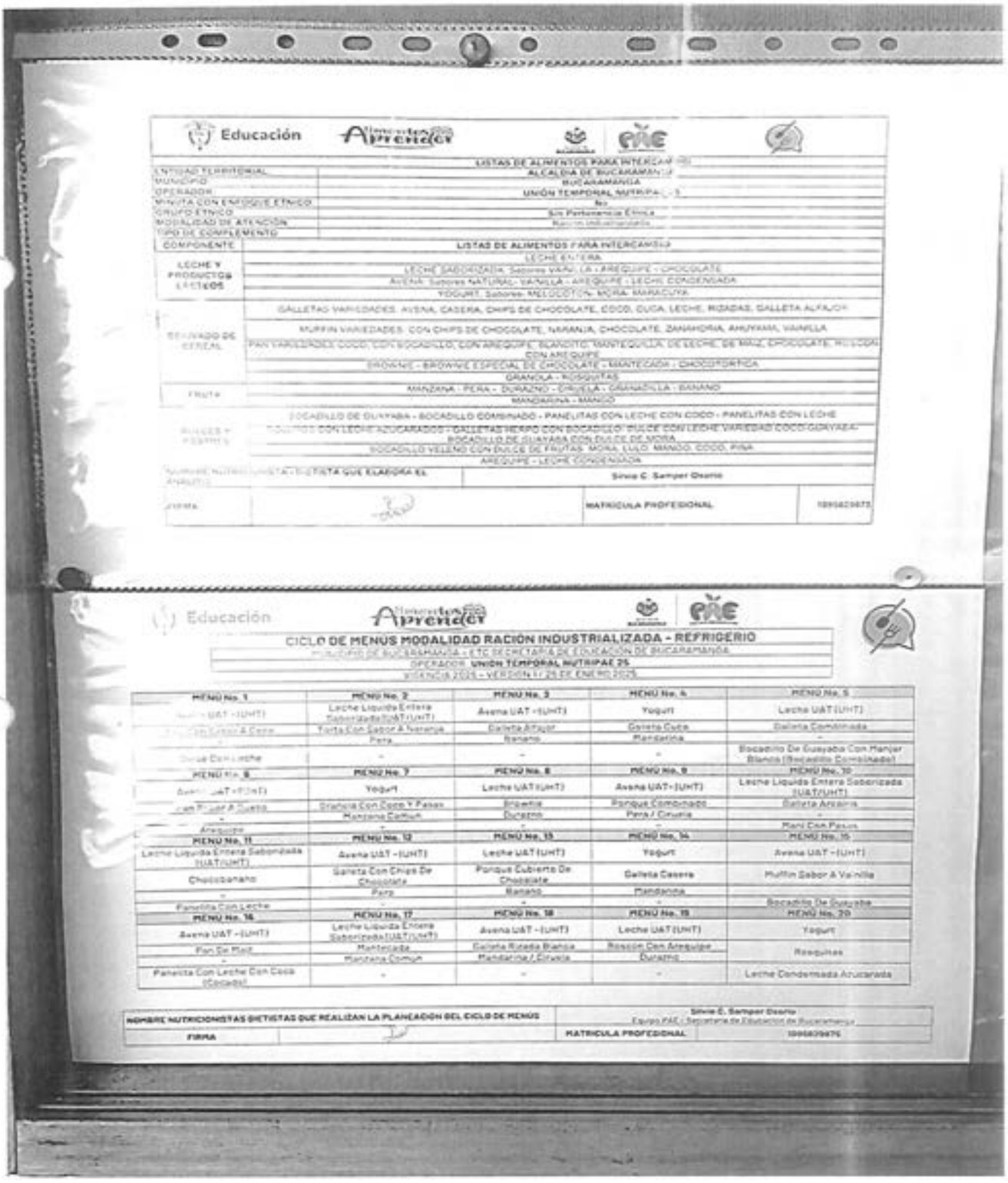
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	ANDRES PAEZ DE SOTOMAYOR		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



Educación

LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MUNICIPIO	BUCARAMANGA
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	

COMPONENTE	LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA
	LECHE SABORIZADA: Sabores VAINILLA - AREQUIPE - CHOCOLATE
	AVENA: Sabores NATURAL - VAINILLA - AREQUIPE - LECHE CONDENSADA
	YOGURT: Sabores MELOCOTON - MORA - MARACUYA
CEREALES Y DERIVADOS DE CEREAL	GALLETAS VARIEDADES: AVENA, CASERA, CHIPS DE CHOCOLATE, COCO, DUCA, LECHE, RIDDAS, GALLETA ALFAJOR
	MUFFIN VARIEDADES: CON CHIPS DE CHOCOLATE, NARANJA, CHOCOLATE, ZANAHORIA, ARAJVAMA, VAINILLA
	PAN VARIEDADES: COCO, CON BOCADILLO, CON AREQUIPE, BLANCITO, MANTEQUILLA, DE LECHE, DE MAIZ, CHOCOLATE, RELLENO CON AREQUIPE
	BROWNIE - BROWNIE ESPECIAL DE CHOCOLATE - MANTECADA - CHOCOTORTICA
	GRANOLA - ROSQUITAS
FRUTA	MANZANA - PERA - DURAZNO - CIRUELA - GRANADILLA - BANANO
	MANDARINA - MANGO
AZUCARES Y PRODUCTOS DE PANELA	BOCADILLO DE GUAYABA - BOCADILLO COMBINADO - PANELITAS CON LECHE CON COCO - PANELITAS CON LECHE
	DULCES CON LECHE AZUCARADOS - GALLETAS HERPO CON BOCADILLO - MUFIN CON LECHE VARIEDAD COCO GUAYABA
	BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA
	BOCADILLO VELEÑO CON DULCE DE FRUTAS: MORA, LULO, MANGO, COCO, PIÑA
	AREQUIPE - LECHE CONDENSADA

NOMBRE NUTRICIONISTA DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		Silvia C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	1095823673

Educación

CICLO DE MENUS MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - REFRIGERIO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA - ETC SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

VIGENCIA 2025 - VERSIÓN N° 26 DE ENERO 2025

MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
Leche UAT -(UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT (UHT)	Avena UAT -(UHT)	Yogurt	Leche UAT (UHT)
Torta Con Sabor A Coco	Torta Con Sabor A Naranja	Galleta Arequipe	Galleta Duca	Galleta Combinada
-	Pera	Banano	Mandarina	-
Bocadillo De Guayaba Con Leche	-	-	-	Bocadillo De Guayaba Con Manjar Blanco (Preparado Comúnmente)
MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
Avena UAT -(UHT)	Yogurt	Leche UAT (UHT)	Avena UAT -(UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT(UHT)
Torta Con Sabor A Queso	Granola Con Coco Y Panela	Brownie	Ponque Comunitario	Galleta Arequipe
-	Manzana Cattlup	Durazno	Pera / Ciruela	-
-	Arequipe	-	-	Mani Con Panela
MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
Leche Liquida Entera Saborizada (UAT(UHT)	Avena UAT -(UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt	Avena UAT -(UHT)
Chocobanano	Galleta Con Chips De Chocolate	Ponque Cubierto De Chocolate	Galleta Casera	Muffin Sabor A Vainilla
-	Pera	Banano	Mandarina	-
Panelita Con Leche	-	-	-	Bocadillo De Guayaba
MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
Avena UAT -(UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT (UHT)	Avena UAT -(UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt
Pan De Maiz	Mantecada	Galleta Rueda Blanca	Bocadin Con Arequipe	Rosquitas
-	Manzana Comun	Mandarina / Ciruela	Durazno	
Panelita Con Leche Con Coco (Cocada)	-	-	-	Leche Condensada Azucarada

NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACION DEL CICLO DE MENÚS		Silvia C. Samper Osorio Equipo PAE / Secretaria de Educación de Bucaramanga	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	1095823673

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CAMPO HERMOSO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO

Educación — Alimentos Aprender — PAE

LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO	
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	

COMPONENTE	LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA
	LECHE SABORIZADA: Sabores VAINILLA - AREQUIPE - CHOCOLATE
	AVENA: Sabores NATURAL- VAINILLA - AREQUIPE - LECHE CONDENSADA
	YOGURT: Sabores- MELOCOTON- MORA- MARACUYA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS VARIEDADES: AVENA, CASERA, CHIPS DE CHOCOLATE, COCO, CUCA, LECHE, RIZADAS, GALLETA ALFAJOR
	MUFFIN VARIEDADES: CON CHIPS DE CHOCOLATE, NARANJA, CHOCOLATE, ZANAHORIA, AHUYAMA, VAINILLA
	PAN VARIEDADES:COCO, CON BOCADILLO, CON AREQUIPE, BLANDITO, MANTEQUILLA, DE LECHE, DE MAIZ, CHOCOLATE, ROSCON CON AREQUIPE
	BROWNIE - BROWNIE ESPECIAL DE CHOCOLATE - MANTECADA - CHOCOTORTICA
	GRANOLA - ROSQUITAS
FRUTA	MANZANA - PERA - DURAZNO - CIRUELA - GRANADILLA - BANANO
	MANDARINA - MANGO
DULCES Y POSTRES	BOCADILLO DE GUAYABA - BOCADILLO COMBINADO - PANELITAS CON LECHE CON COCO - PANELITAS CON LECHE
	ROLLITOS CON LECHE AZUCARADOS - GALLETAS HERPO CON BOCADILLO- DULCE CON LECHE VARIEDAD COCO-GUAYABA- BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA
	BOCADILLO VELEÑO CON DULCE DE FRUTAS: MORA, LULO, MANGO, COCO, PIÑA
	AREQUIPE - LECHE CONDENSADA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORÓ EL ANÁLISIS	Silvio C. Semper Osorio		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1095829875

Educación — Alimentos Aprender — PAE

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA – REFRIGERIO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA - SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

VIGENCIA 2025 – VERSIÓN 1 / 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Avena UAT - (UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Yogurt	Leche UAT (UHT)
Pan Con Sabor A Coco	Torta Con Sabor A Naranja	Galleta Alfajor	Galleta Cuca	Galleta Combinada
-	Pera	Banano	Mandarina	-
Dulce Con Leche	-	-	-	Bocadillo De Guayaba Con Manjar Blanco (Bocadillo Combinado)
MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Avena UAT - (UHT)	Yogurt	Leche UAT (UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT)
Pan Sabor A Queso	Granola Con Coco Y Pasas	Brownie	Ponqué Combinado	Galleta Arcoiris
-	Manzana Común	Durazno	Pera / Ciruela	-
Arequipe	-	-	-	Mani Con Pasas
MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt	Avena UAT - (UHT)
Chocobanano	Galleta Con Chips De Chocolate	Ponqué Cubierto De Chocolate	Galleta Casera	Muffin Sabor A Vainilla
-	Pera	Banano	Mandarina	
Panelita Con Leche	-	-	-	Bocadillo De Guayaba
MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Avena UAT - (UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt
Pan De Maiz	Mantecada	Galleta Rizada Blanca	Roscón Con Arequipe	Rosquitas
-	Manzana Común	Mandarina / Ciruela	Durazno	
Panelita Con Leche Con Coco (Cocada)	-	-	-	Leche Condensada Azucarada

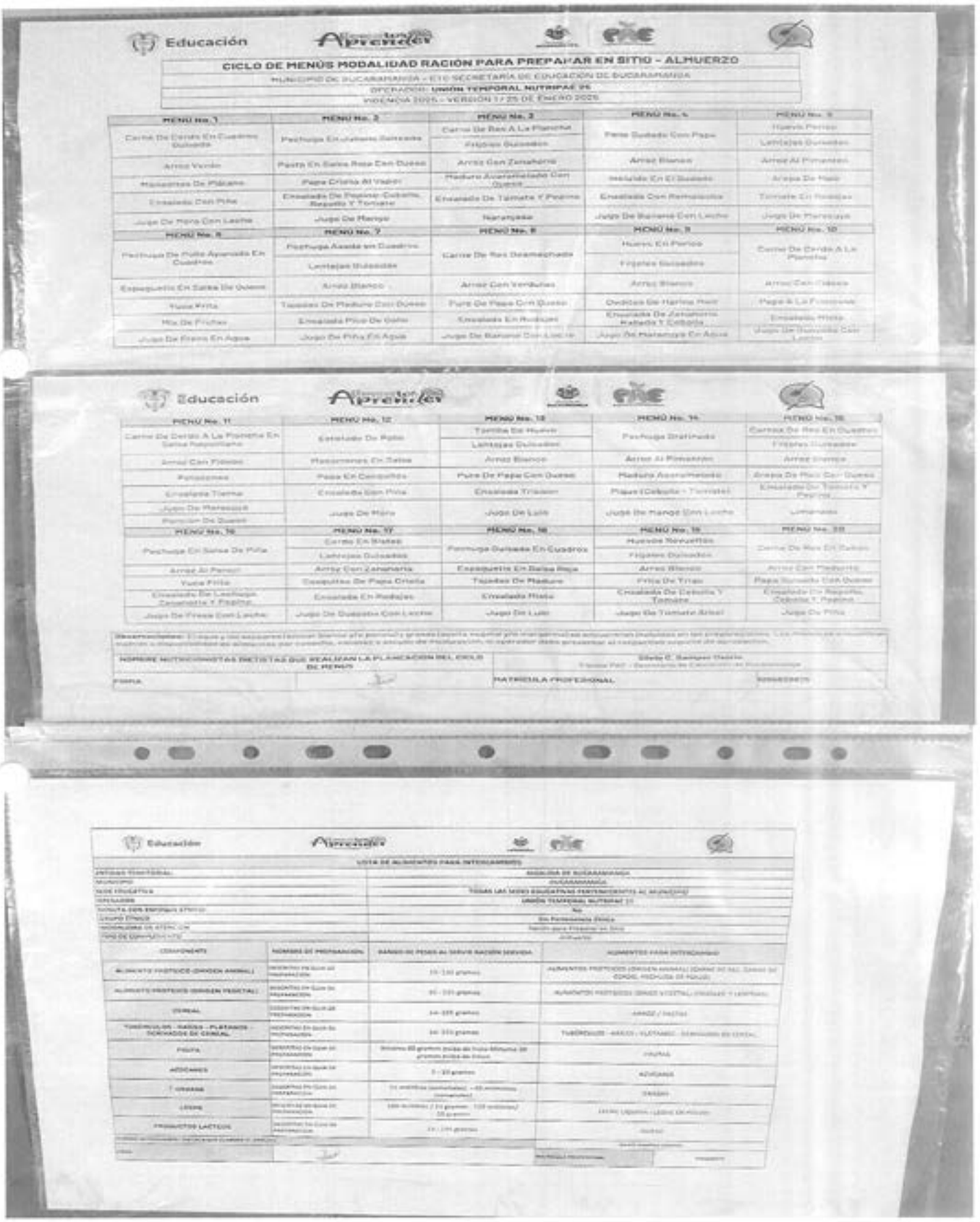
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CAMACHO CARREÑO		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – ETC SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

VIGENCIA 2025 – VERSIÓN 17 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Julianá Guisada	Carne De Res A La Plancha	Pere Guisado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Rosa Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimiento
Hamburguesa De Plátano	Papa Criolla Al Vapor	Maduro Acaramelado Con Queso	Ensalada En El Sudado	Arepa De Huevo
Ensalada Con Pina	Ensalada De Pepino Cohombro, Repollo Y Tomate	Ensalada De Tomate Y Pepino	Ensalada Con Remolacha	Tomate En Rodajas
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Pechuga De Pollo Apanado En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetti En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Habas
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Puré De Papa Con Queso	Ovejitas De Harina Hoja	Papa A La Francesa
Mix De Frutas	Ensalada Pico De Gallo	Ensalada En Rodajas	Ensalada De Zanahoria Rallada Y Cebolla	Ensalada Mixta
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Naranjita En Agua	Jugo De Guanabana Con Leche

Educación

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Grafinada	Carne De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Hamburguesa En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimiento	Arroz Integral
Papitas Criollas	Papa En Cascaritas	Puré De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maiz Con Queso
Ensalada Tierna	Ensalada Con Piña	Ensalada Tricolor	Pique (Cebolla - Tomate)	Ensalada De Tomate Y Pepino
Jugo De Mandarina	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Porción De Queso				
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Pechuga En Salsa De Piña	Carne En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetti En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Maduros
Yuca Frita	Croquetas De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Fritos De Trigo	Papa Sancocho Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino	Ensalada En Rodajas	Ensalada Mixta	Ensalada De Cebolla Y Tomate	Ensalada En Rodajas, Cebolla Y Pepino
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Arbol	Jugo De Pina

Observaciones: El menú y los alimentos deberán diseñarse y ejecutarse teniendo en cuenta las características culturales de la región donde se prestará el servicio. Los menús se deberán modificar o adaptar cuando por concepto, veredicto o solicitud del restaurante, no suministren dicho producto en las cantidades suficientes del mismo.

NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		Gloria C. Barajas Castro
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL

Educación

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO

ENTIDAD TERRITORIAL	
MUNICIPIO	
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	
MODALIDAD DE ATENCIÓN	
GRUPO ETNICO	
MODALIDAD DE ATENCIÓN	
TIPO DE COMPLEMENTO	

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN ANIMAL)			
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN VEGETAL)			
CEREAL			
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL			
FRUTA			
AZÚCARES			
GRASAS			
LEGUMINOSAS			
PRODUCTOS LACTEOS			

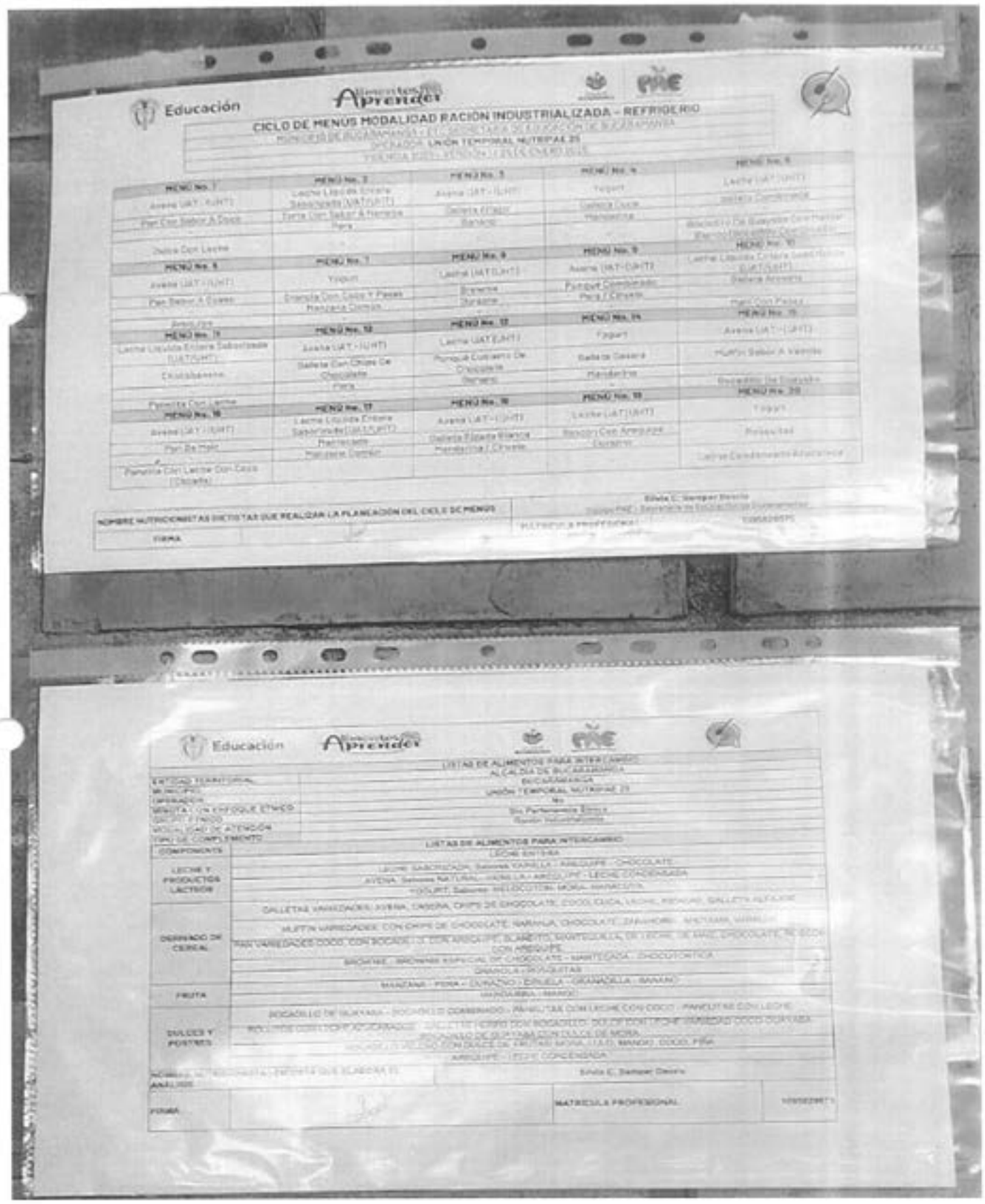
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POLITECNICO SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



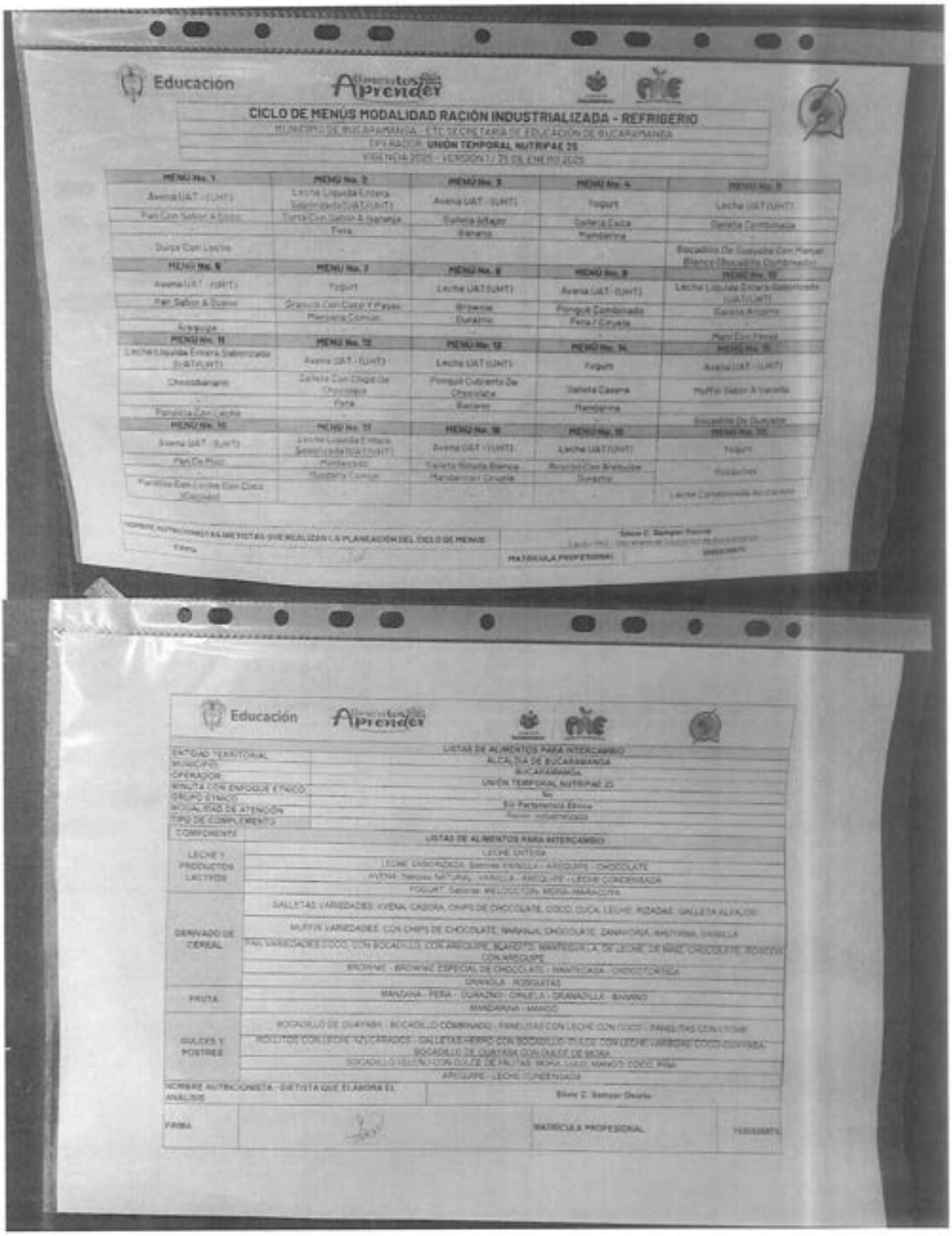
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	POLITECNICO SEDE E		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - REFRIGERIO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA - ETC SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

VIGENCIA 2025 - VERSIÓN 1 / 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Avena UAT - (UHT)	Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Yogurt	Leche (UAT/UHT)
Pan Con Sabor A Queso	Torta Con Sabor A Naranja	Galleta Integral	Galleta Ducal	Galleta Combinada
Fruta	Pera	Banano	Mandarina	
Dulce Con Leche				Bocadillo De Guayaba Con Hojuela (Blanco) (Bocadillo Combinado)
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Avena UAT - (UHT)	Yogurt	Leche UAT(UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT)
Pan Sabor A Queso	Granola Con Caldo Y Pasas	Brownie	Ponqué Combinado	Galleta Amorini
Manzana	Manzana Comun	Durazno	Pera / Ciruela	
Arequipe				Pan Con Feijoa
MENÚ No. 11	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt	Avena UAT - (UHT)
Chocobanano	Galleta Con Chips De Chocolate	Ponqué Cubierto De Chocolate	Galleta Casera	Muffin Sabor A Vainilla
Fruta	Pera	Banano	Mandarina	
Panocha Con Leche				Bocadillo De Guayaba
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Avena UAT - (UHT)	Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt
Pan De Maiz	Monteconos	Galleta Rotada Blanca	Bizcocho Con Arequipe	Arequipe
Fruta	Mandarina Comun	Mandarina / Ciruela	Durazno	
Panocha Con Leche Con Coco (Dulce)				Leche Condensada Azucarada

NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

Silvia C. Barragan Becerra

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

VIGENCIA

LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MUNICIPIO	BUCARAMANGA
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	

COMPONENTE	LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA
	LECHE SABORIZADA: Sabores VAINILLA - AREQUIPE - CHOCOLATE
	AVENA: Sabores NATURAL - VAINILLA - AREQUIPE - LECHE CONDENSADA
	YOGURT: Sabores MELOCOTÓN- MORA- MARACUYA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS VARIEDADES: AVENA, CASERA, CHIPS DE CHOCOLATE, COCO, DUCA, LECHE, ROSADAS, GALLETA ALFAJOR
	MUFFIN VARIEDADES: CON CHIPS DE CHOCOLATE, BANANA, CHOCOLATE, ZANAHORIA, AREQUIPE, VAINILLA
	PAN VARIEDADES: COCO, CON BOCADILLO, CON AREQUIPE, BIZCOCHO, MANTEQUILLA, DE LECHE, DE MAIZ, CHOCOLATE, ROSCON CON AREQUIPE
	BROWNIE - BROWNIE ESPECIAL DE CHOCOLATE - MANTECADA - CHOCOTORTA
	GRANOLA - ROSQUITAS
FRUTA	MANZANA - PERA - DURAZNO - CIRUELA - GRANADILLA - BANANO
	MANDARINA - MANGO
DULCES Y POSTRES	BOCADILLO DE GUAYABA - BOCADILLO COMBINADO - PANELITAS CON LECHE CON COCO - PANELITAS CON LECHE
	ROSCITOS CON LECHE AZUCARADOS - GALLETAS HORNO CON BOCADILLO - TUCO CON LECHE - VARIEDAD COCO CON PIÑA
	BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA
	BOCADILLO VELEÑO CON DULCE DE FRUTAS: MORA, LULO, MANGO, COCO, PIÑA
	AREQUIPE - LECHE CONDENSADA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: Silvia C. Barragan Becerra

FIRMA

MATRICULA PROFESIONAL

VIGENCIA

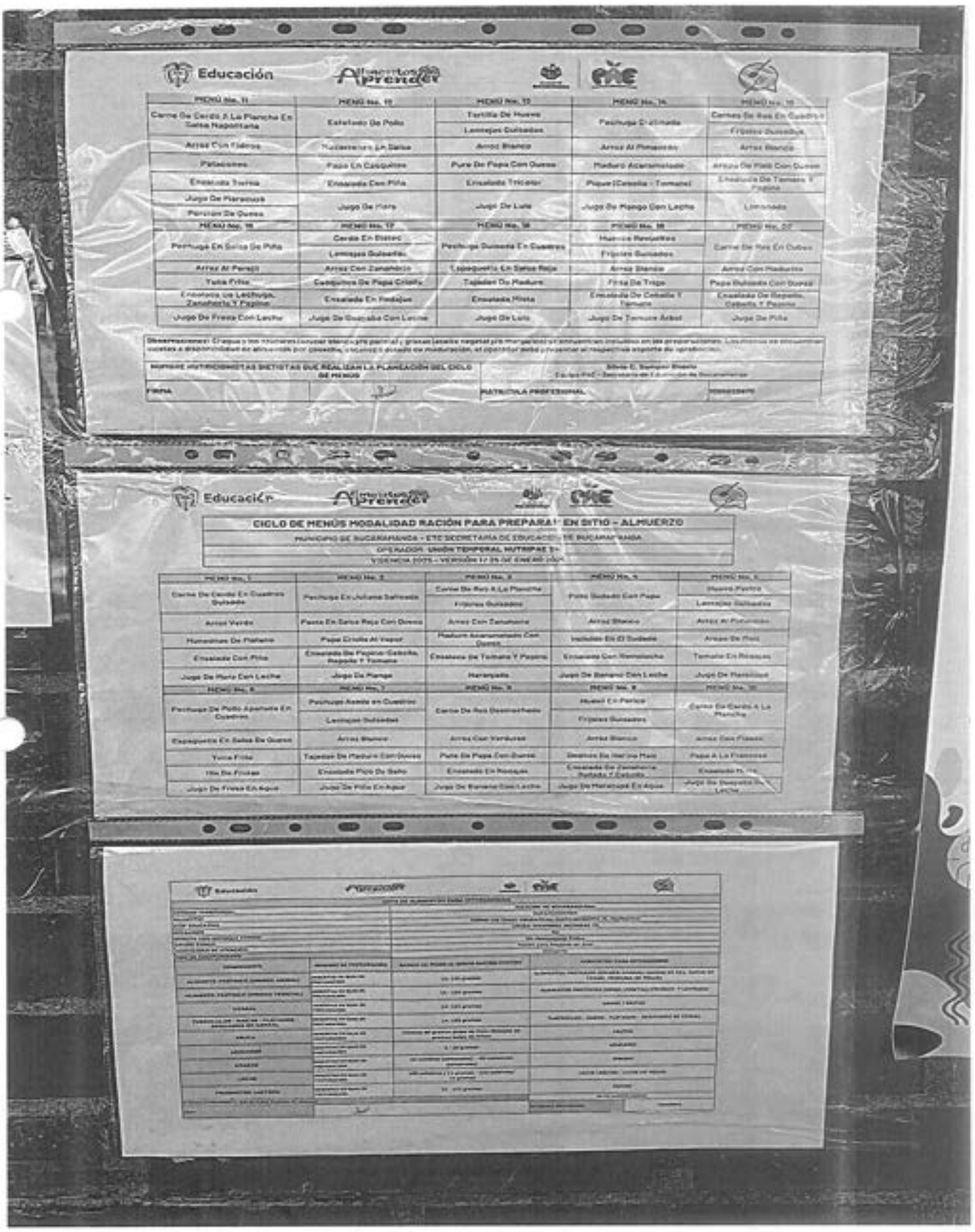
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	COLORADOS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA - ETC SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25**

VIGENCIA 2025 - VERSIÓN 1/ 15 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arepa Al Pimentón
Honeditas De Plátano	Papa Criolla Al Vapor	Madura Acaramelado Con Queso	Incluido En El Sudado	Arepa De Maiz
Ensalada Con Piña (Piña, repollo, zanahoria)	Ensalada De Pepino-Cebolla, Repollo Y Tomate (+cilantro y limón)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limón)	Ensalada Con Remolacha (remolacha, zanahoria, cebolla y tomate)	Tomate En Rodajas (cilantro y limón)
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Deshilachada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetis En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Pure De Papa Con Queso	Deditos De Harina Frita	Papa A La Francesa
Mix De Frutas (piña, melón y mango)	Ensalada Pico De Gallo (tomate, cebolla, cilantro y limón)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limón)	Ensalada De Zanahoria Rallada Y Cebolla (limón)	Ensalada Fruta (repollo, zanahoria, tomate, y limón)
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá En Agua	Jugo De Guayaba Con Leche

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Gratinada	Carnes De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Mazorcones En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Cascaritas	Pure De Papa Con Queso	Madura Acaramelado	Arepa De Maiz Con Queso
Ensalada Tierra (tomate, cebolla zanahoria, lechuga, maiz, cilantro y limón)	Ensalada Con Piña (piña, repollo, zanahoria, aguacate)	Ensalada Tricolor (repollo blanco, repollo morado, tomate, cebolla y limón)	Pique (Cebolla - Tomate y limón)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limón)
Jugo De Maracuya	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Porción De Queso				
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Pechuga En Salsa De Piña	Cerdo En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetis En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Habichuela
Yuca Frita	Cascaritas De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Trigo	Papa Guisada Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino (cilantro y limón)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limón)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate y Limón)	Ensalada De Cebolla Y Tomate (limón)	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino (limón)
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Arbol	Jugo De Piña

Observaciones: El agua y los alimentos (aceite vegetal, sal yodada y panela) y grasas (aceite vegetal y/o margarina) se encuentran incluidos en las preparaciones. Los menús se encuentran sujetos a disponibilidad de alimentos por cosecha, asociado a estado de maduración, el operador debe presentar el respectivo soporte de aprobación.

NOMBRE NUTRICIONISTAS DICTISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		Silvia C. Gamper Osorio Equipo PAE - Secretaría de Educación de Bucaramanga	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	109826870

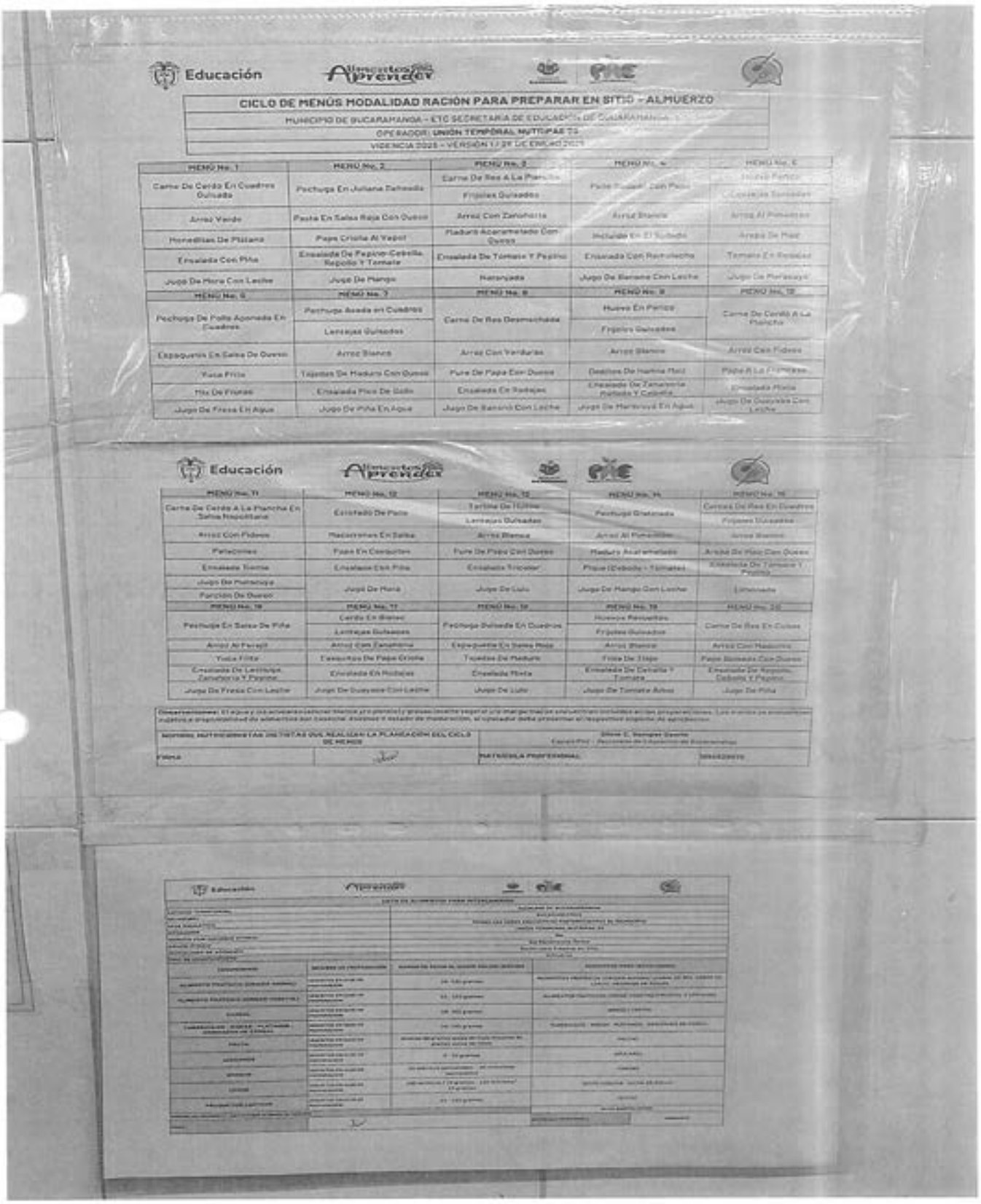


INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	I VILLAS DE SAN IGNACIO		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – ETC SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

VIGENCIA 2025 – VERSIÓN 1 / 29 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Guisado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Salteadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Perejil
Hamburguesa De Plátano	Papa Criolla Al Vapor	Plátano Acaramelado Con Queso	Incluido En El Guisado	Arepa De Maíz
Ensalada Con Piña	Ensalada De Pepino Cabello Repollo Y Tomate	Ensalada De Tomate Y Pepino	Ensalada Con Remolacha	Tomate En Rodajas
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá
MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetis En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Puré De Papa Con Queso	Deditos De Harina Maíz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas	Ensalada Fina De Gallo	Ensalada En Rodajas	Ensalada De Zanahoria Repollo Y Colorín	Ensalada Mixta
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Hierbabuena En Agua	Jugo De Guayaba Con Leche

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Gratinada	Carne De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Macarrones En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Perejil	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Cascaritas	Puré De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maíz Con Queso
Ensalada Fresca	Ensalada Con Piña	Ensalada Tricolor	Pique (Cebolla - Tomates)	Ensalada De Tomate Y Pepino
Jugo De Naranjilla	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Porción De Queso				
MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Pechuga En Salsa De Piña	Cerdo En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Pericuetes	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetis En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Habichuela
Yuca Frita	Croquetas De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Dedo	Papa Salteada Con Queso
Ensalada De Lechuga Zanahoria Y Pepino	Ensalada En Rodajas	Ensalada Mixta	Ensalada De Cebolla Y Tomate	Ensalada De Repollo Cebolla Y Pepino
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Arboz	Jugo De Piña

Observaciones: El agua y los alimentos deben estar a la temperatura y grados de cocción según el plan de trabajo establecido en los grupos de alimentos. Los alimentos suministrados deben ser inocuos y organolépticamente aceptables por cada niño, niña y adolescente, al consumir dicha preparación el responsable asignado de agregar/servir:

NOMBRE NUTRICIONISTA QUE TIENE A SU CARGO REALIZAR LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		Diana C. Rangel Duarte Experta Pnd - Nutricionista Dietista	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	68922201515

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO	MES/AÑO	ENERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



MUNICIPIO DE BUCARAMANGA - ETC SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA
OPERADOR: **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25**
VIGENCIA 2025 - VERSIÓN 1 / 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Huevo Perico
		Fríjoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón
Monedítas De Plátano	Papa Criolla Al Vapor	Maduro Acaramelado Con Queso	Ensalada En El Sudado	Arepa De Maíz
Ensalada Con Pola (Piña, repollo, zanahoria)	Ensalada De Pepino-Cebolla, Repollo Y Tomate (+cilantro y limón)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limón)	Ensalada Con Remolacha (remolacha, zanahoria, cebolla y tomate)	Tomate En Rodajas (cilantro y limón)
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Fríjoles Guisados	
Espaguetis En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Puré De Papa Con Queso	Deditos De Harina Maíz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas (piña, melon y mango)	Ensalada Pico De Gallo (tomate, cebolla, cilantro y limón)	Ensalada En Bolsa (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limón)	Ensalada De Zanahoria Rallada Y Cebolla (limón)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate, y limón)
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya En Agua	Jugo De Guayaba Con Leche

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Gratinada	Carnes De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Fríjoles Guisados
Arroz Con Fideos	Mezcolanzas En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Casquitos	Puré De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maíz Con Queso
Ensalada Tierna (tomate, cebolla, zanahoria, lechuga, maíz, cilantro y limón)	Ensalada Con Pola (piña, repollo, zanahoria, azúcar)	Ensalada Tricolor (repollo blanco, repollo morado, tomate, cebolla y limón)	Pique (Cebolla – Tomate y limón)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limón)
Jugo De Maracuyá	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Pangoy De Queso				
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Pechuga En Salsa De Piña	Cerdo En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Fríjoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetis En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Maduritos
Yuca Frita	Casquitos De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Trigo	Papa Guisada Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino (cilantro y limón)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limón)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate y limón)	Ensalada De Cebolla Y Tomate (limón)	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino (limón)
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Árbol	Jugo De Piña

Observaciones: El agua y las arepas (actual: blanca y/o paisela y grasa (actual: vegetal y/o margarina) se encuentran incluidas en las preparaciones. Las mismas se entregarán según la disponibilidad de alimentos por cosecha, escasez o estado de maduración, el operador debe presentar el respectivo soporte de aprobación.

NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	**Silvia C. Siampar Osorio** Equipo PAE - Secretaría de Educación de Bucaramanga
FIRMA	**MATRICULA PROFESIONAL**

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

COMPONENTE	GRAMAJE DE PREPARACIÓN	GRAMOS DE PORCIÓN DE ALIMENTO SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN ANIMAL)		50 - 100 gramos	ALIMENTOS PROTEICOS (ORIGEN ANIMAL) (CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, POLLO O DE MENUDENCIAS)
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN VEGETAL)		50 - 100 gramos	ALIMENTOS PROTEICOS (ORIGEN VEGETAL) (FRÍJOLES Y LENTEJAS)
CEREAL		50 - 100 gramos	ARROZ / PASTAS
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL		50 - 100 gramos	TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL
GRASA		Aproximar 40 gramos aceite de Palma Monounsaturado	GRASA

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION NUTRICIONAL No.15 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes; guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio) y lista de intercambios, asi como los formatos de remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de faltantes debidamente diligenciados como lo establece el MEN, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.

ANEXO No.26

- ✓ Ciclos de menú entregados por la entidad con sus respectivos análisis nutricionales, guías de preparación y listas de intercambio.

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

CICLO DE MENÚ
MODALIDAD DE ATENCIÓN
RACIÓN INDUSTRIALIZADA

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

REPORTE CICLOS DE MENÚS	
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAM A
MUNICIPIO	BUCARAMANGA
SEDE EDUCATIVA	SEDES EDUCATIVAS PERTENECIENTES AL GRUPO 1
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	TORTA CON SABOR A NARANJA	GALLETA ALFAJOR	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA	-	PERA	BANANO	MANDARINA	-
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-	-	-	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	GRANOLA CON COCO Y PASAS	BROWNIE	PONQUE COMBINADO	GALLETA ARCOIRIS
FRUTA	-	MANZANA COMÚN	DURAZNO	PERA / CIRUELA	-
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE	-	-	-	MANI CON PASAS
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	CHOCOBANANO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	-
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSCON CON AREQUIPE	ROSQUITAS
FRUTA	-	MANZANA COMÚN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	-
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)	-	-	-	LECHE CONDENSADA AZUCARADA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			Silvio C. Samper Osorio		
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	1095829875

8309

	LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA DE BUCARAMANGA**
MUNICIPIO:	**BUCARAMANGA**
OPERADOR:	**UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	

COMPONENTE	**LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA
	LECHE SABORIZADA: Sabores VAINILLA - AREQUIPE - CHOCOLATE
	AVENA: Sabores NATURAL- VAINILLA - AREQUIPE - LECHE CONDENSADA
	YOGURT: Sabores- MELOCOTON- MORA- MARACUYA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS VARIEDADES: AVENA, CASERA, CHIPS DE CHOCOLATE, COCO, CUCA, LECHE, RIZADAS, GALLETA ALFAJOR
	MUFFIN VARIEDADES: CON CHIPS DE CHOCOLATE, NARANJA, CHOCOLATE, ZANAHORIA, AHUYAMA, VAINILLA
	PAN VARIEDADES:COCO, CON BOCADILLO, CON AREQUIPE, BLANDITO, MANTEQUILLA, DE LECHE, DE MAIZ, CHOCOLATE, ROSCON CON AREQUIPE
	BROWNIE - BROWNIE ESPECIAL DE CHOCOLATE - MANTECADA - CHOCOTORTICA
	GRANOLA - ROSQUITAS
FRUTA	MANZANA - PERA - DURAZNO - CIRUELA - GRANADILLA - BANANO
	MANDARINA - MANGO
DULCES Y POSTRES	BOCADILLO DE GUAYABA - BOCADILLO COMBINADO - PANELITAS CON LECHE CON COCO - PANELITAS CON LECHE
	ROLLITOS CON LECHE AZUCARADOS - GALLETAS HERPO CON BOCADILLO- DULCE CON LECHE:VARIEDAD COCO-GUAYABA-BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA
	BOCADILLO VELEÑO CON DULCE DE FRUTAS: MORA, LULO, MANGO, COCO, PIÑA
	AREQUIPE - LECHE CONDENSADA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**Silvio C. Samper Osorio**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**1095829875**

8310.

TABLA DE GRAMAJES - RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
COMPONENTE		RANGO DE GRAMAJE			
		PREESCOLAR (g)	PRIMARIA (g)	SECUNDARIA (g)	MEDIA COMPLEMENTARIA (g)
BEBIDA LACTEA	BEBIDA CON LECHE	200 CC	200 CC	200 CC	200 CC
CEREAL	PANIFICADOS: galletas – panes – tortas – muffin – ponqué	40	60	80	100
	GRANOLA CON COCO Y PASAS	20	25	35	35
	GALLETA ALFAJOR	40	40	60	60
	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	40	60	80	80
	ROSQUITAS	12	24	32	32
FRUTA (gramaje en peso bruto - unidad)	MANZANA – PERA	120	120	120	120
	MANDARINA	157	157	157	157
	DURAZNO	129	129	129	129
	BANANO	143	143	143	143
	CIRUELA	116	116	116	116
AZUCARES	PANELITA – BOCADILLOS – DULCES – MANÍ CON PASAS	15	15	15	15
	AREQUIPE – LECHE CONDENSADA	20	20	20	20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL GRAMAJE			Silvio C. Samper Osorio
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1095829875

8311

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Racion industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Preescolar
MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN CON SABOR A COCO	PAN CON SABOR A COCO	P1	40,0	40	167	4,0	3,8	28,8	16,0	1,8	143,6
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	DULCE CON LECHE	DULCE CON LECHE	D2	15,0	15	51	0,4	1,1	9,9	10,8	0,0	5,6

TOTAL MENÚ	399	10	10	67	211	2	249
RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	31	30	28	32	30	29	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑAANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TORTA CON SABOR A NARANJA	TORTA CON SABOR A NARANJA	M6	40,0	40	155	3,4	6,0	20,0	36,0	0,8	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	PERA, CRUDA	PERA, CRUDA	C071	117,6	100	63	0	0	13	8	0	1

TOTAL MENÚ	379	10	13	52	284	1	232
RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	29	30	37	24	41	25	20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA ALFAJOR	GALLETA ALFAJOR	F26	40	40	219	4	9	32	80	1	104
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO COMUN, CRUDO	Banano común, crudo	C010	142,9	100	111	2	0	25	9	1	3

TOTAL MENÚ	511	11	14	89	273	2	207
RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	39	35	39	40	39	39	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L4	200,0	200	160	5,8	4,8	24,0	184,0	0,2	114,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CUCA	GALLETA CUCA	E2	40,0	40	194	3,6	6,4	30,4	40,0	0,9	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	58	1	0	13	33	0	2

TOTAL MENÚ	414	183	213	########	2656	83	3415
RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	32	562	589	########	406	1488	301

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

8312

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA COMBINADA	GALLETA COMBINADA	G7	40,0	40	194	3,6	6,4	30,4	40,0	0,9	116,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	D4	15,0	15	49	0,2	0,2	12,2	6,2	0,0	3,0
TOTAL MENÚ							365	10	13	52	286	1	234
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							28	30	35	24	41	20	21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN SABOR A QUESO	PAN SABOR A QUESO	E4	40,0	40	168	4,0	4,4	27,2	18,0	1,4	247,2
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	AREQUIPE	AREQUIPE	D11	20,0	20	53	1,1	0,6	11,0	36,0	0,0	35,8
TOTAL MENÚ							400	11	10	66	239	1	383
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							31	32	29	31	34	20	34

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L4	200,0	200	160	5,8	4,6	24,0	184,0	0,2	114,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GRANOLA CON COCO Y PASAS	E9	20,0	20	77	2,0	1,8	14,8	14,4	0,9	20,8
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA COMÚN CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA	C054	117,6	100	72	0	0	17	16	0	2
TOTAL MENÚ							309	8	6	55	214	1	137
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							24	25	17	26	31	20	12

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	BROWNIE	BROWNIE	E1	40	40	183	4	7	28	23	1	116
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	DURAZNO, CRUDO	DURAZNO, CRUDO	C023	129,4	110	64	1	0	14	10	1	1
TOTAL MENÚ							368	11	14	48	273	2	232
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							28	34	37	23	39	34	20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CODIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE COMBINADO	PONQUE COMBINADO	E5	40,0	40	195	3,4	6,8	30,0	36,0	0,8	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	CIRUELA, COMÚN, CRUDA / PERA	CIRUELA, COMÚN, CRUDA / PERA	C071 / C017	115,8	110	58	1	0	12	19	0	2
TOTAL MENÚ							435	9	12	70	239	1	218
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							33	29	34	33	34	22	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA ARCOIRIS	GALLETA ARCOIRIS	G3	40,0	40	184	3,6	6,4	30,4	40,0	0,9	116,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	MANI CON PASAS	MANI CON PASAS	D13	15,0	15	78	2,9	5,1	5,1	2,3	0,1	38,1
TOTAL MENÚ							383	13	18	45	282	1	269
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30	38	49	21	40	21	24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	159	5,2	6,0	21,0	198,0	0,2	108,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CHOCOBANANO	CHOCOBANANO	P23	40	40	131	3	2	28	0	2	62
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	PANELITA CON LECHE	PANELITA CON LECHE	D7	15,0	15	58	0,7	0,8	12,0	32,3	0,1	14,1
TOTAL MENÚ							348	9	9	58	230	3	212
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							27	28	25	28	33	33	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MUFFIN SABOR A VAINILLA	MUFFIN SABOR A VAINILLA	M2	40,0	40	195	3,4	6,8	30,0	36,0	0,8	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	PERA, CRUDA	PERA, CRUDA	C071	117,6	100	63	0	0	13	8	0	1
TOTAL MENÚ							439	8	12	71	228	1	217
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							34	28	34	33	33	21	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

8314

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	8,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	P2	40	40	163	4	4	28	18	1	247
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO COMUN, CRUDO	Banano comun, crudo	C010	142,9	100	111	2	0	26	9	1	3
TOTAL MENÚ							395	12	11	60	267	3	365
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30	37	29	29	38	47	32

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L1	200,0	200	121	8,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CASERA	GALLETA CASERA	G1	40,0	40	194	3,6	6,4	30,4	40,0	0,9	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1	0	13	39	0	2
TOTAL MENÚ							379	11	13	52	319	1	233
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							29	33	36	25	46	26	21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	G8	40,0	40	194	3,6	6,4	30,4	40,0	0,9	116,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO DE GUAYABA	D1	15,0	15	46	0,0	0,0	12,3	5,7	0,1	7,5
TOTAL MENÚ							422	9	12	71	230	1	224
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							32	28	32	33	33	18	20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	F8	40	40	163	4	4	28	18	1	247
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	DULCE CON LECHE PANELITA CON LECHE CON COCO	DULCE CON LECHE PANELITA CON LECHE CON COCO	D10	15,0	15	52	0,8	0,9	10,5	35,7	0,0	6,3
TOTAL MENÚ							396	10	11	69	238	1	354
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30	31	29	31	34	26	31

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

8315

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	158	5,2	6,0	21,0	198,0	0,2	135,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MANTECADA	MANTECADA	E7	40,0	40	195	3,4	6,8	30,0	36,0	0,8	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA COMÚN CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA	C054	117,6	100	72	0	0	17	18	0	2
TOTAL MENÚ							425	9	13	68	250	1	253
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							33	27	36	32	36	23	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	102,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA RIZADA BLANCA	E8	40,0	40	194	3,8	6,4	30,4	40,0	1,0	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	CIRUELA, COMÚN, CRUDA /MANDARINA	CIRUELA, COMÚN, CRUDA /MANDARINA	C071 / C050	115,8	110	58	1	0	12	19	0	2
TOTAL MENÚ							434	10	12	71	243	1	218
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							33	30	33	33	35	36	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ROSCON CON AREQUIPE	ROSCON CON AREQUIPE	E6	40	40	134	3	2	28	32	1	87
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	DURAZNO, CRUDO	DURAZNO, CRUDO	C023	129,4	110	64	1	0	14	10	1	1
TOTAL MENÚ							319	11	9	48	282	2	203
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							25	32	24	23	40	34	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	8,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ROSQUITAS	ROSQUITAS	E10	12,0	12	55	1,0	1,3	9,6	12,5	0,3	109,7
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	D12	20,0	20	64	1,2	1,7	10,6	90,0	0,1	21,0
TOTAL MENÚ							240	8	9	29	343	1	246
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							18	25	25	14	49	11	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvio C. Samper Osorio

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

8316

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero
NIVEL: Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	3,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN CON SABOR A COCO	PAN CON SABOR A COCO	P1	60	60	251	6	6	43	24	2	215
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	DULCE CON LECHE	DULCE CON LECHE	D2	15,0	15	51	0,4	1,1	9,9	10,8	0,0	5,8
TOTAL MENÚ							483	12	12	81	218	2	321
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24	24	22	25	20	27	21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TORTA CON SABOR A NARANJA	TORTA CON SABOR A NARANJA	M5	60,0	60	293	5,1	10,2	45,0	54,0	1,1	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	PERA, CRUDA	PERA, CRUDA	C071	117,6	100	63	0	0	13	8	0	1
TOTAL MENÚ							477	11	17	67	302	2	232
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24	22	30	21	27	20	15

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L3	200,0	200	181	3,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA ALFAJOR	GALLETA ALFAJOR	F26	40	40	219	4	9	32	60	1	104
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO COMUN, CRUDO	Banano común, crudo	C010	142,9	100	111	2	0	25	9	1	3
TOTAL MENÚ							511	11	14	85	273	2	207
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26	23	26	26	25	25	14

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L4	200,0	200	160	5,8	4,6	24,0	194,0	0,2	114,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CUCA	GALLETA CUCA	E2	60,0	60	292	5,4	9,6	45,6	60,0	1,4	174,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157	110	59	1	0	13	39	0	2
TOTAL MENÚ							511	12	14	83	293	2	290
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26	24	26	26	26	22	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: Mo
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo B. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA COMBINADA	GALLETA COMBINADA	G7	60,0	60	252	5,4	9,6	45,6	60,0	1,4	116,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	D4	15,0	15	49	0,2	0,2	12,2	6,3	0,0	3,0
TOTAL MENÚ							462	12	16	67	306	2	234
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1000
% ADECUACIÓN							23	23	29	21	28	18	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823675

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo B. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	6,4	5,3	28,0	164,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN SABOR A QUESO	PAN SABOR A QUESO	E4	60,0	60	249	6,0	6,6	40,8	27,0	2,2	370,8
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	AREQUIPE	AREQUIPE	D11	20,0	20	53	1,1	0,6	11,0	36,6	0,0	35,8
TOTAL MENÚ							483	13	13	80	248	2	506
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1000
% ADECUACIÓN							24	25	23	25	23	25	34

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823675

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo B. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L4	200,0	200	160	5,8	4,6	24,0	164,0	0,2	114,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GRANOLA CON COCO Y PASAS	E9	25,0	25	96	2,5	1,9	18,3	18,0	1,1	26,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA COMÚN CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA	C054	117,6	100	72	0	0	17	16	0	2
TOTAL MENÚ							328	8	7	59	218	3	142
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1000
% ADECUACIÓN							16	17	12	18	20	16	9

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823675

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo B. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	BROWNIE	BROWNIE	E1	60	60	274	6	11	36	35	2	174
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	DURAZNO, CRUDO	DURAZNO, CRUDO	C023	129	113	64	1	0	14	10	1	1
TOTAL MENÚ							459	13	17	61	350	3	290
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1000
% ADECUACIÓN							23	26	31	19	28	29	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823675

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Primaria/Primaria, Segunda y Tercero
MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	191	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE COMBINADO	PONQUE COMBINADO	E5	60,0	60	293	3,1	10,2	45,0	54,0	1,1	174,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	CIRUELA, COMÚN, CRUDA / PERA	CIRUELA, COMÚN, CRUDA / PERA	C071 / C017	115,8	110	50	1	0	13	19	0	3
TOTAL MENÚ							532	11	16	86	257	2	278
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							27	22	28	26	23	18	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	8,0	240,0	0,2	110,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA ARCOIRIS	GALLETA ARCOIRIS	G3	60,0	60	282	5,4	8,8	43,6	60,0	1,4	174,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	MANI CON PASAS	MANI CON PASAS	D13	15,0	15	76	2,9	6,1	5,1	2,3	0,1	38,1
TOTAL MENÚ							490	14	21	60	302	2	327
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							25	28	38	18	27	20	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	169	5,2	5,8	21,0	198,8	0,2	130,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CHOCOBANANO	CHOCOBANANO	P23	60	60	186	5	3	38	0	2	94
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PANELITA CON LECHE	PANELITA CON LECHE	D7	15,0	15	58	0,7	0,8	12,0	32,3	0,1	14,1
TOTAL MENÚ							413	11	10	71	230	3	243
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							21	21	18	22	21	30	16

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	191	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MUFFIN SABOR A VAINILLA	MUFFIN SABOR A VAINILLA	M2	40,0	40	195	3,4	6,8	30,0	36,0	0,8	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	PERA, CRUDA	PERA, CRUDA	C031	117,6	100	63	0	0	13	8	0	1
TOTAL MENÚ							439	9	12	71	228	1	217
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22	18	22	22	21	14	14

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095829875

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Primaria Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo B. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	P2	60	60	244	6	7	40	24	2	371
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO COMUN, CRUDO	Banano común, crudo	C010	142,9	100	111	2	0	25	9	1	3
TOTAL MENÚ							476	14	13	74	273	3	489
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24	28	23	23	25	39	33

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo B. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CASERA	GALLETA CASERA	G1	60,0	60	292	8,4	9,6	43,6	60,0	1,4	174,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1	0	13	39	0	2
TOTAL MENÚ							472	12	16	67	339	2	291
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24	25	29	21	31	22	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo B. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	G8	40,0	40	194	3,6	6,4	30,4	40,0	0,9	116,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO DE GUAYABA	D1	15,0	15	46	0,0	0,0	12,3	5,7	0,1	7,5
TOTAL MENÚ							422	9	12	71	230	1	224
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							21	18	21	22	21	11	15

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo B. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	P9	60	60	244	6	7	40	24	2	371
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	DULCE CON LECHE PANELITA CON LECHE CON COCO	DULCE CON LECHE PANELITA CON LECHE CON COCO	D10	15,0	15	52	0,8	0,9	10,8	35,7	0,0	6,3
TOTAL MENÚ							477	12	13	78	244	2	477
RECOMENDACIÓN							1994	49,9	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24	24	23	24	22	20	32

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

8320

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	158	5,2	6,0	21,0	198,0	0,2	135,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MANTECADA	MANTECADA	E7	60,0	60	293	5,1	10,2	45,0	54,0	1,1	174,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA COMÚN CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA	C054	117,6	100	72	0	0	17	16	0	2
TOTAL MENÚ							524	11	16	83	268	2	311
RECOMENDACIÓN							1994	49,8	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26	21	30	26	24	18	21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA RIZADA BLANCA	E8	60,0	60	292	5,4	9,6	45,8	60,0	1,5	174,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	CIRUELA, COMÚN, CRUDA /MANDARINA	CIRUELA, COMÚN, CRUDA /MANDARINA	C071 / C050	115,8	110	58	1	0	12	18	0	3
TOTAL MENÚ							531	11	15	86	263	2	276
RECOMENDACIÓN							1994	49,8	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							27	23	27	26	24	22	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ROSCON CON AREQUIPE	ROSCON CON AREQUIPE	E6	60	60	202	3	3	38	48	2	131
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	DURAZNO, CRUDO	DURAZNO, CRUDO	C023	129	110	84	1	0	14	10	1	1
TOTAL MENÚ							388	12	10	61	298	3	247
RECOMENDACIÓN							1994	49,8	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							19	24	17	19	27	38	16

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ROSQUITAS	ROSQUITAS	E10	24,0	24	110	1,9	2,6	19,2	25,0	0,5	219,4
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	D12	30,0	29	64	1,2	1,7	10,8	90,0	0,1	21,0
TOTAL MENÚ							295	9	11	39	355	1	355
RECOMENDACIÓN							1994	49,8	55,4	324,0	1.100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							15	18	19	12	32	9	24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

8321

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MENU/TA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL: Secundaria

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	194,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN CON SABOR A COCO	PAN CON SABOR A COCO	P1	40	40	104	8	6	14	11	1	287
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	DULCE CON LECHE	DULCE CON LECHE	D2	15,8	15	51	0,4	1,1	0,9	10,8	0,0	5,6
TOTAL MENÚ							366	14	14	36	227	2	393
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							23	22	20	24	21	33	26

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1091023975

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TORTA CON SABOR A NARANJA	TORTA CON SABOR A NARANJA	M6	90,0	90	260	6,6	13,6	60,0	72,0	1,3	232,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	PERA, CRUDA	PERA, CRUDA	CD11	117,6	100	63	0	0	13	8	0	1
TOTAL MENÚ							574	13	20	82	320	2	348
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							23	21	29	20	29	22	23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1091023975

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	194,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA ALFAJOR	GALLETA ALFAJOR	F25	60	60	329	6	13	47	120	2	186
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO COMUN, CRUDO	Banano común, crudo	CD10	142,9	100	111	2	0	25	8	1	3
TOTAL MENÚ							621	13	18	100	313	3	289
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							25	22	26	25	28	29	17

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1091023975

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L4	200,0	200	160	5,8	4,6	24,0	194,0	0,2	114,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CUCA	GALLETA CUCA	E2	80,0	80	389	7,2	12,8	60,8	80,0	1,6	232,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	CD50	157,1	110	39	1	0	13	39	0	2
TOTAL MENÚ							608	14	18	97	302	2	348
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							24	22	26	24	28	25	23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1091023975

8322

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Secundaria
MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,8	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA COMBINADA	GALLETA COMBINADA	G7	80,0	80	389	7,2	12,8	60,8	80,0	1,8	233,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	D4	15,0	15	49	0,2	0,2	12,2	6,3	0,0	3,0
TOTAL MENÚ							559	13	19	82	326	2	350
RECOMENDACIÓN							2491	82,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							22	22	28	20	30	21	23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095820675

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	29,0	194,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN SABOR A QUESO	PAN SABOR A QUESO	E4	80,0	80	332	8,0	8,8	54,4	36,0	2,9	494,4
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	AREQUIPE	AREQUIPE	D11	20,0	20	53	1,1	0,8	11,0	36,6	0,0	35,6
TOTAL MENÚ							566	15	15	93	267	3	630
RECOMENDACIÓN							2491	82,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							23	20	21	23	23	31	42

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095820675

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L4	200,0	200	160	5,8	4,8	24,0	184,0	0,2	114,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GRANOLA CON COCO Y PASAS	E9	35,0	35	134	3,5	2,7	25,6	25,2	1,8	36,4
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA COMÚN CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA	C054	117,6	100	72	0	0	17	16	0	2
TOTAL MENÚ							366	10	8	66	225	2	152
RECOMENDACIÓN							2491	82,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							15	15	11	16	20	22	10

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095820675

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,8	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	BROWNIE	BROWNIE	E1	80	80	366	8	14	51	46	2	232
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	DURAZNO, CRUDO	DURAZNO, CRUDO	C023	129	110	64	1	0	14	10	1	1
TOTAL MENÚ							550	15	21	74	296	3	348
RECOMENDACIÓN							2491	82,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							22	24	30	18	27	31	23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio
FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095820675

ANEXO 3: ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL: Secundaria

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE COMBINADO	PONQUE COMBINADO	E8	80,0	80	280	6,8	13,6	60,0	72,0	1,6	232,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	CIRUELA, COMÚN, CRUDA / PERA	CIRUELA, COMÚN, CRUDA / PERA	C071 / C017	115,8	110	56	1	0	12	18	0	2
TOTAL MENÚ							630	13	19	100	275	2	334
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							25	21	27	25	25	26	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095828675

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	8,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA ARCOIRIS	GALLETA ARCOIRIS	G3	80,0	80	389	7,2	12,8	60,8	80,0	1,6	232,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	MANI CON PASAS	MANI CON PASAS	D13	15,0	15	79	2,8	5,1	5,1	7,3	0,1	36,1
TOTAL MENÚ							588	16	24	73	332	2	383
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							24	26	35	18	29	22	26

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095828675

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	159	5,2	5,0	21,0	156,0	0,2	136,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CHOCOBANANO	CHOCOBANANO	PE3	80	80	262	5	4	53	0	3	120
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	PANELITA CON LECHE	PANELITA CON LECHE	D7	15,0	15	58	0,7	0,8	12,0	33,3	0,1	14,1
TOTAL MENÚ							479	12	11	83	230	3	274
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							19	20	16	21	21	36	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095828675

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	29,0	184,0	0,2	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MUFFIN SABOR A VAINILLA	MUFFIN SABOR A VAINILLA	M2	40,0	40	195	3,4	6,8	30,0	36,0	0,8	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	PERA, CRUDA	PERA, CRUDA	C071	117,6	100	63	0	0	13	8	0	1
TOTAL MENÚ							439	9	12	71	228	1	217
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							18	15	18	17	21	10	14

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095828675

8324

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No.
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Secundaria
MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	P2	80	80	336	5	9	33	33	3	434
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO COMUN, CRUDO	Banano común, crudo	C010	142,9	100	111	2	0	25	9	1	3
TOTAL MENÚ							568	16	15	67	281	4	612
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	8,5	1500,0
% ADECUACIÓN							22	26	22	21	26	43	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte
FIRMA:
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823875

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTON Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTON Y MORA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	O1	80,0	80	389	7,2	12,8	60,6	80,0	1,8	232,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1	0	13	39	0	2
TOTAL MENÚ							569	14	19	82	359	2	349
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	8,5	1500,0
% ADECUACIÓN							23	23	28	20	33	26	23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte
FIRMA:
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823875

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	103,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	G8	40,0	40	194	3,6	8,4	30,4	40,0	0,9	116,0
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO DE GUAYABA	D1	15,0	15	46	0,0	0,0	12,0	0,7	0,1	7,0
TOTAL MENÚ							422	9	12	71	230	1	224
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	8,5	1500,0
% ADECUACIÓN							17	14	17	17	21	11	15

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte
FIRMA:
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823875

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	103,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	F6	80	80	326	6	9	53	22	3	194
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	DULCE CON LECHE PANELITA CON LECHE CON COCO	DULCE CON LECHE PANELITA CON LECHE CON COCO	D10	15,0	15	52	0,6	0,9	10,5	35,7	0,0	6,3
TOTAL MENÚ							559	14	15	91	252	3	621
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	8,5	1500,0
% ADECUACIÓN							22	22	22	23	23	36	40

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte
FIRMA:
MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823875

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:
NIVEL: Secundaria

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	159	5,2	6,0	21,0	198,0	0,2	135,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MANTECADA	MANTECADA	E7	80,0	80	350	6,8	13,6	60,0	72,0	1,5	232,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA COMÚN CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA	C054	117,6	100	72	0	0	17	16	0	2
TOTAL MENÚ							621	12	20	98	286	2	369
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							25	20	29	24	26	21	25

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	187	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA RIZADA BLANCA	E8	80,0	80	389	7,2	12,8	60,8	60,0	2,0	233,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	CIRUELA, COMÚN, CRUDA (MANDARINA	CIRUELA, COMÚN, CRUDA (MANDARINA	CE71 / C050	115,8	110	58	1	0	12	10	0	2
TOTAL MENÚ							629	13	18	101	253	2	334
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							25	21	26	25	36	25	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,3	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ROSCON CON AREQUIPE	ROSCÓN CON AREQUIPE	E6	80	80	268	7	4	51	54	2	174
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	DURAZNO, CRUDO	DURAZNO, CRUDO	C023	129	110	84	1	0	14	10	1	1
TOTAL MENÚ							434	14	11	74	314	3	291
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							18	22	16	18	29	31	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ROSQUITAS	ROSQUITAS	E10	32,0	32	147	3,8	3,5	25,0	33,3	0,7	292,5
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	D12	20,0	20	64	1,2	1,7	10,8	80,0	0,1	21,0
TOTAL MENÚ							332	10	11	45	353	1	429
RECOMENDACIÓN							2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN							13	16	16	11	32	11	29

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte
FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825875

8326

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL: Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN CON SABOR A COCO	PAN CON SABOR A COCO	P1	100	100	418	10	10	72	60	4	220
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras												
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	DULCE CON LECHE	DULCE CON LECHE	D2	15,0	15	51	0,4	1,1	9,9	10,8	0,0	0,0
TOTAL MENÚ							650	16	16	110	735	4	405
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							22	22	20	23	71	33	31

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	8,0	240,0	0,2	110,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TORTA CON SABOR A NARANJA	TORTA CON SABOR A NARANJA	M6	100,0	100	488	8,5	17,0	75,0	60,0	1,0	280,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	PERA, CRUDA	PERA, CRUDA	C071	117,6	100	63	0	0	13	8	0	1
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares												
TOTAL MENÚ							672	15	23	97	308	3	400
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							23	20	29	20	31	31	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA ALFAJOR	GALLETA ALFAJOR	P26	60	60	329	6	13	47	120	2	159
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO COMÚN, CRUDO	Banano común, crudo	C010	142,8	100	111	2	0	25	9	1	0
TOTAL MENÚ							621	13	19	100	313	3	259
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							21	18	23	21	28	23	17

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L3	200,0	200	159	5,2	6,0	21,0	156,0	0,3	135,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CUCA	GALLETA CUCA	E2	100,0	100	486	9,0	16,0	75,0	150,0	2,3	290,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157	113	59	1	0	13	35	0	2
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares												
TOTAL MENÚ							704	16	22	110	337	3	427
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							24	21	27	23	31	24	28

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

8327

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: No Pertenece a Etnia

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL: Media y Nivel Complementaria

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,8	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA COMBINADA	GALLETA COMBINADA	G7	100,0	100	488	9,0	16,0	76,0	100,0	2,3	250,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras												
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)	O4	18,0	18	49	0,2	0,2	12,2	6,2	0,0	3,0
TOTAL MENÚ							658	15	22	97	346	3	406
RECOMENDACIÓN							2600	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							25	21	28	21	31	21	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 109582987S

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	3,4	3,3	35,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN SABOR A QUESO	PAN SABOR A QUESO	E4	100,0	100	415	10,0	11,0	68,0	43,0	2,6	618,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras												
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	AREQUIPE	AREQUIPE	O11	20,0	20	53	1,1	0,0	11,0	30,0	0,0	30,0
TOTAL MENÚ							649	17	17	107	298	4	754
RECOMENDACIÓN							2600	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							22	23	21	23	24	31	50

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 109582987S

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L4	200,0	200	160	3,8	4,8	24,0	184,0	0,2	114,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GRANOLA CON COCO Y PASAS	E9	35,0	35	134	2,5	2,7	25,6	25,2	1,8	36,4
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA COMÚN CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA	C054	117,6	100	72	0	0	17	16	0	2
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares												
TOTAL MENÚ							366	10	8	66	225	2	152
RECOMENDACIÓN							2600	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							13	13	9	14	20	18	10

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 109582987S

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES: CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,8	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	BROWNIE	BROWNIE	E1	100	100	457	10	18	64	58	3	290
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	DURAZNO, CRUDO	DURAZNO, CRUDO	C033	126	113	64	1	0	14	10	1	1
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares												
TOTAL MENÚ							642	17	24	87	308	3	406
RECOMENDACIÓN							2600	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							22	23	30	18	28	29	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: 109582987S

8328

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL: Media y Nivel Complementario

MENÚ No.: 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	194,0	0,6	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUÉ COMBINADO	PONQUE COMBINADO	E5	100,0	100	488	8,0	17,0	75,0	50,0	1,9	250,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	CIRUELA, COMÚN, CRUDA / PERA	CIRUELA, COMÚN, CRUDA / PERA	C5T1 / C5V7	115,0	110	58	1	0	12	19	0	2
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares												

TOTAL MENÚ	727	15	22	115	263	3	352
RECOMENDACIÓN	2900	72,5	80,8	471,3	1100,0	11,6	1500,0
% ADECUACIÓN	25	20	28	24	27	28	24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825675

MENÚ No.: 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	8,0	240,0	0,2	113,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA ARCORIS	GALLETA ARCORIS	G3	100,0	100	486	9,0	16,8	76,0	100,0	2,3	290,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras												
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	MANI CON PASAS	MANI CON PASAS	D13	15,0	15	76	2,9	5,1	5,1	3,3	0,1	36,1

TOTAL MENÚ	688	18	27	90	343	3	443
RECOMENDACIÓN	2900	72,5	80,8	471,3	1100,0	11,6	1500,0
% ADECUACIÓN	24	25	34	19	31	22	30

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825675

MENÚ No.: 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	168	5,2	6,0	21,0	186,0	0,2	130,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CHOCOBANANO	CHOCOBANANO	P23	100	100	327	8	6	63	0	4	150
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras												
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	PANELITA CON LECHE	PANELITA CON LECHE	D7	15,0	15	58	0,7	0,8	10,0	32,3	0,1	14,1

TOTAL MENÚ	544	14	12	95	220	4	303
RECOMENDACIÓN	2900	72,5	80,8	471,3	1100,0	11,6	1500,0
% ADECUACIÓN	19	19	15	20	21	35	20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA: [signature]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095825675

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL: Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MUFFIN SABOR A VAINILLA	MUFFIN SABOR A VAINILLA	M2	40,0	40	155	3,4	6,9	36,0	36,0	0,6	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	PERA, CRUDA	PERA, CRUDA	C071	117,6	100	63	0	0	13	8	0	1
TOTAL MENU							439	9	12	77	228	1	217
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							15	13	15	16	21	13	14

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia E. Samper Osorio

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	P2	80	80	326	6	9	53	32	3	494
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	BANANO COMUN, CRUDO	Banano comun, crudo	C013	142,9	100	111	2	0	25	9	1	3
TOTAL MENÚ							558	16	15	87	281	4	612
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							19	22	19	18	26	34	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia E. Samper Osorio

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CASERA	GALLETA CASERA	G1	100,0	100	486	8,0	16,0	76,0	100,0	3,0	390,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANDARINA	Mandarina, criollo	C052	137,1	110	58	1	0	13	39	0	2
TOTAL MENÚ							666	15	22	98	379	3	507
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							23	22	28	21	34	24	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia E. Samper Osorio

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	G8	40,0	40	194	3,6	6,4	30,4	40,0	0,8	116,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras												
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutas secas y semillas Grupo VI. Azúcares	BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO DE GUAYABA	D1	15,8	15	48	0,0	0,0	12,3	5,7	0,1	7,5
TOTAL MENÚ							422	9	12	71	230	1	224
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							15	12	15	15	21	8	15

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia E. Samper Osorio

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	P8	100	100	407	10	11	66	40	4	618
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutas secas y semillas Grupo VI. Azúcares	DULCE CON LECHE PANELITA CON LECHE CON COCO	DULCE CON LECHE PANELITA CON LECHE CON COCO	D10	15,0	15	52	0,5	0,8	10,5	35,7	0,9	6,3
TOTAL MENÚ							640	16	17	105	260	4	724
RECOMENDACIÓN							2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN							22	22	21	22	24	31	48

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia E. Samper Osorio

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: 1095823975

8330

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL: Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SIN LAS VARIEDADES: VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LI3	300,0	200	169	5,2	6,0	21,0	166,0	0,2	130,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MANTECADA	MANTECADA	E7	100,0	100	488	8,5	17,0	75,0	60,0	1,9	290,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA COMÚN CRUDA	MANZANA COMÚN CRUDA	C054	117,6	100	72	0	0	17	10	0	2
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares												

TOTAL MENÚ	719	14	23	113	304	3	427
RECOMENDACIÓN	2600	72,5	86,6	471,3	1100,0	11,6	1500,0
% ADECUACIÓN	28	19	26	24	28	26	28

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 109502139675

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VAINILLA, AREQUIPE	LI2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	194,0	0,0	100,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA RIZADA BLANCA	E6	100,0	100	486	9,0	16,0	76,0	100,0	2,5	290,0
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	CIRUELA, COMÚN, CRUDA /MANDARINA	CIRUELA, COMÚN, CRUDA /MANDARINA	C071 / C050	115,8	110	58	1	0	12	13	0	2

TOTAL MENÚ	725	15	21	116	307	3	392
RECOMENDACIÓN	2600	72,5	86,6	471,3	1100,0	11,6	1500,0
% ADECUACIÓN	28	21	27	25	28	25	26

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 109502139675

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,8	6,2	9,0	240,0	0,2	110,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ROSCON CON AREQUIPE	ROSCON CON AREQUIPE	E6	100	100	336	9	6	64	80	2	216
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	DURAZNO, CRUDO	DURAZNO, CRUDO	C023	126	110	64	1	0	14	10	1	1

TOTAL MENÚ	521	16	12	87	330	3	334
RECOMENDACIÓN	2600	72,5	86,6	471,3	1100,0	11,6	1500,0
% ADECUACIÓN	18	22	15	20	29	22	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 109502139675

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	YOGURT CON SABOR A FRESA, MELOCOTÓN Y MORA	L1	200,0	200	121	6,8	6,2	9,0	240,0	0,2	110,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ROSQUITAS	ROSQUITAS	E10	32,0	32	147	2,8	3,5	25,6	33,3	0,7	262,5
POSTRE	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	D12	20,0	20	64	1,2	1,7	10,8	80,0	0,1	21,0

TOTAL MENÚ	332	10	11	45	353	1	429
RECOMENDACIÓN	2600	72,5	86,6	471,3	1100,0	11,6	1500,0
% ADECUACIÓN	11	14	10	33	8	28	28

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Silvia C. Samper Duarte

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 109502139675

8331

INFORME No.1

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MIUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

CICLO DE MENÚ

MODALIDAD DE ATENCIÓN RACIÓN PREPRADA EN SITIO

COMPLEMENTO JM/JT

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

8332

REPORTE CICLOS DE MENUS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMA
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA
SEDE EDUCATIVA:	SEDES EDUCATIVAS PERTENECIENTES AL GRUPO 1
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO:	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO:	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	PERA	-	MANDARINA	-
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRIA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE RES EN JULIANAS	-	HUEVO PERICO	-	PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	DEDITOS DE PAPA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	-	MANZANA	-	PERA	-
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO CON PAPA Y QUESO	-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA	-	CARNE EN CUADRITOS GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	CASQUITOS DE PAPA AMARILLA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE TRIGO	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	PERA	-	MANDARINA	-
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA CON LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	COLADA DE MAICENA
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO	-	PORCION DE QUESO	-	CARNE DE CERDO SALTEADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIEPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	PAPA FRANCESA
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	-

OBSERVACION: Todos los menús cuentan con servido de 200ML de agua apta para el consumo de los beneficiarios.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1095829875

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MUNICIPIO	BUCARAMANGA
SEDE EDUCATIVA	TODAS LAS SEDES EDUCATIVAS PERTENECIENTES AL MUNICIPIO
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	GRUPOS DE ALIMENTOS	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
BEBIDA CON LECHE	DESCRITAS EN GUIA DE PREPARACION	Grupo III. Leche y productos lácteos	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	LECHE LIQUIDA - LECHE EN POLVO
		Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.	10gr-60gr	PULPA DE FRUTA PARA JUGOS
ALIMENTO PROTEICO	DESCRITAS EN GUIA DE PREPARACION	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	10gr-135gr	ALIMENTOS PROTEICOS (ORIGEN ANIMAL) (CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, PECHUGA DE POLLO)
CEREAL ACOMPAÑANTE	DESCRITAS EN GUIA DE PREPARACION	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	14gr- 155gr	TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL
FRUTA	DESCRITAS EN GUIA DE PREPARACION	Grupo II. Fruta y verduras	MINUMO 110 GRAMOS PARA ENTREGA DE MANO/PORCIONADAS	FRUTAS (MANZANA - PERA - DURAZNO - CIRUELA - GRANADILLA - BANANO- MANDARINA - MANGO-MELON- PATILLA-PAPAYA)
AZÚCARES	DESCRITAS EN GUIA DE PREPARACION	Grupo VI. Azúcares	5 - 10 gramos	AZUCARES
GRASAS	DESCRITAS EN GUIA DE PREPARACION	Grupo V. Grasas	15 mililitros (semanales) - 45 milimitros (semanales)	GRASAS
AGUA	DESCRITAS EN GUIA DE PREPARACION	Agua apta para el consumo humano	150 cm3- 200 cm3	AGUA POTABLE

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		SILVIO SAMPER OSORIO	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1095829875

8334

TABLA DE PESOS SERVIDOS - MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO AM/PM					
COMPONENTE		RANGO DE GRAMAJE DE LA PORCIÓN SERVIDA			
		PREESCOLAR (g)	PRIMARIA (g)	SECUNDARIA (g)	MEDIA COMPLEMENTARIA (g)
BEBIDA CON LECHE	BEBIDA CON LECHE	200 CC	200 CC	220 CC	220 CC
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES, CERDO	45	60	70	80
	CARNE BLANCA PECHUGA DE POLLO	50	70	80	90
	QUESO* Gramaje de peso servido solo aplica cuando el queso es el producto principal proteína. **MENU 18**	10	30	35	45
	HUEVO	50	50	55	55
CEREAL ACOMPAÑANTE	TUBERCULOS FRITOS (monedas de plátano, yuca frita, papa francesa y papa amarilla) DEDITOS DE PAPA	40	60	70	80
	ROSQUITAS DE MAIZ	40	60	70	80
	AREPA DE MAIZ O TRIGO PALITOS DE MAIZ, TORTILLA DE TRIGO, DEDITO DE HARINA CON QUESO	40	60	80	100
	CROQUETAS DE MADURO	40	60	80	100
	CHURROS – ROLLITO DE HARINA CON AREQUIPE Y QUESO	45	65	90	100
FRUTA	PERA, MANZANA	1 unidad - 120 g peso bruto			
	MANDARINA	1 unidad - 157 g peso bruto			
	DURAZNO	1 unidad - 129 g peso bruto			
	BANANO	1 unidad - 143 g peso bruto			
	MANGO, MELON, PATILLA, PAPAYA	Fruta porcionada – 110 g PESO NETO			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL GRAMAJE			Silvio C. Samper Osorio
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1095829875

8335

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JMJT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE MORA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1.Rehidratación de la Leche en Polvo: oMide la cantidad de leche en polvo necesaria según las cantidades establecidas para cada nivel y/o grado de escolaridad oDisuelve la leche en polvo en agua potable en una jarra, mezclando bien hasta que no queden grumos. 2.Preparación de la Pulpa de Mora: oSi la pulpa de mora está congelada, déjala descongelar a temperatura ambiente o colócala en el refrigerador hasta que esté lista para usar. 3.Mezcla de Ingredientes: oEn la licuadora, agrega la leche rehidratada y la pulpa de mora descongelada. oLicúa a velocidad media hasta que la mezcla sea homogénea. oPrueba el jugo y agregue la azúcar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. Licúa nuevamente para disolver el azúcar. 4.Servido: oVierte el jugo en una jarra limpia. oServir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Mora de castilla, cruda	C061	60,0	60,0	60,0	60,0	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE DE CERDO EN BISTEC	Cerdo, carne magra, cruda	F011	60,0	70,0	80,0	90,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 1.Preparar los ingredientes: oCorta la carne de cerdo en bistecs de aproximadamente 1 cm de grosor. oPica finamente el ajo. oCorta la cebolla cabezona y el tomate en cubos pequeños. 2.Marinar la carne: oEn un recipiente grande, mezcla la pimienta negra molida, la paprika, el ajo picado y una pizca de sal. oFrota esta mezcla de especias sobre ambos lados de los bistecs de cerdo. oDeja marinar durante al menos 30 minutos en el refrigerador. 3.Cocinar la carne: oCalienta un poco de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. oAñade los bistecs de cerdo y cocina durante unos 3-4 minutos por cada lado, o hasta que estén bien cocidos y dorados por fuera. oRetira los bistecs de la sartén y colócalos en un plato. 4.Preparar la salsa: oEn la misma sartén, añade un poco más de aceite si es necesario y sautea la cebolla cabezona hasta que esté suave y translúcida. oAñade el tomate picado y cocina durante unos 2-3 minutos más, hasta que el tomate se ablande y forme una salsa ligera. 5.Servir: oServir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. oVierte la salsa que se preparo con anterioaridad. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0,3	0,3	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	2,1	3,2	3,2	4,2	
			Tomate, crudo	B103	2,5	3,8	3,8	5,0	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	
			Paprika	2	0,1	0,1	0,1	0,1	

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	Harina de maiz blanco, precocida	A034	35,0	55,0	70,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 1.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de maiz con la sal y la margarina esparcible. oPoco a poco, añade el agua tibia mientras mezclas con las manos hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. oDeja reposar la masa durante unos 5 minutos para que absorba bien el agua. 2.Formar las Arepas: oDivide la masa en porciones teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad. oAplana cada porción con las manos para formar discos de aproximadamente 1 cm de grosor. 3.Cocción: oCalienta una sartén o parrilla a fuego medio y añade una pequeña cantidad de aceite. oColoca las arepas en la sartén y cocina durante 5-7 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes por fuera. oAsegúrate de mantener una temperatura adecuada para evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción uniforme. 4.Servir: oRetira las arepas de la sartén y Aplique por ambos lados de la arepa una capa delgada de margarina esparcible oServir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. oAl momento de servir tenga en cuenta él gramaje establecido según el grado y/o nivel de escolaridad. oDeja enfriar un poco antes de entregar a los beneficiarios para evitar quemaduras.
			Margarina, esparcible	D019	1,0	2,0	2,0	3,0	
FRUTA	EN LA BEBIDA LACTEA								Esta incluida en la preparacion de la bebida a entregar
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad Nota: Si degustar la bebida lactea, con la finalidad de tener certeza que se encuentra en su punto de dulzcura, de estar en el punto no utilizar la totalidad del producto.
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	5,0	7,0	9,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 1.Preparación de la Leche: oEn una olla, calienta una cantidad de agua potable a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. 2.Derretir el Chocolate: oAñade la pastilla de chocolate con azúcar a la olla con la leche preparada. oRemueve constantemente para evitar que el chocolate se queme, hasta que se derrita completamente y se mezcle bien con la leche. oAñade la azucar teniendo en cuenta el dulsor de la preparacion, y continúa removiendo hasta que la azucar se disuelva completamente. 3.Cocción: oReduce el fuego a bajo y continúa calentando la mezcla durante unos minutos más, removiendo ocasionalmente, hasta que esta este homogénea. oNo dejes que la mezcla llegue a hervir, ya que esto puede afectar la textura y el sabor del chocolate. 4.Servir: oRetira la olla del fuego, deje enfiar. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14,0	14,0	14,0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	35,0	55,0	70,0	100,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 1. Preparación de la masa: •En un tazón grande, tamiza la harina de trigo. Esto elimina impurezas y airea la mezcla. Agrega la sal •Añade el aceite a temperatura ambiente y mezcla con las yemas de los dedos hasta obtener una textura arenosa o de migas finas. •Incorpora el huevo y mezcla bien. Agrega agua poco a poco mientras amasas hasta formar una masa suave y homogénea que no se pegue a las manos. Si la masa está muy seca, puedes agregar una cucharada más de agua; si está muy pegajosa, añade un poco más de harina. •Forma una bola con la masa, y déjala reposar en el refrigerador durante 20 minutos. Esto facilita el manejo posterior y mejora la textura final. 2. Preparación del relleno: •Bocadillo y queso: oCorta el bocadillo y el queso en bastones del mismo tamaño con la finalidad de facilitar el relleno de los churros •Conservación: oMantén el queso refrigerado hasta el momento de utilizarlo para garantizar su frescura e inocuidad. 3. Formado de los churros: •Espolvorea ligeramente con harina una superficie limpia y seca.
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	6,0	8,0	10,0	12,0	

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	K005	10,0	10,0	15,0	15,0	•Con un rodillo, estira la masa hasta que esta esté delgada •Corta la masa en tiras largas de aproximadamente 10 cm de ancho por 8 cm de alto. •Ensamblado: oColoca un bastón de queso y otro de bocadillo en un extremo de cada tira largar de la masa. (Tener en cuenta el relleno según gramaje por grupo educativo) oEnrolla la masa desde el extremo con el relleno hacia el otro extremo, envolviendo completamente el bocadillo y el queso. oPresiona suavemente los bordes y extremos para sellar bien y evitar que el relleno se escape durante la fritura. 4. Calentamiento del aceite: •En una sartén profunda, vierte suficiente aceite para sumergir los churros completamente. •Calienta el aceite a fuego medio, puedes probar introduciendo un pequeño trozo de masa; si burbujea y sube rápidamente, el aceite está en su punto. 5. Freído de los churros: •Seguridad: oManipula el aceite caliente con precaución para evitar salpicaduras y quemaduras. •Fríe los churros en tandas pequeñas para no reducir la temperatura del aceite. •Cocina durante 3-4 minutos o hasta que estén dorados y crujientes, volteándolos para un dorado uniforme. •Con una espumadera, retira los churros y colócalos sobre un escurridor de metal para eliminar el exceso de aceite. Finalización: Servir en plato asignada garantizando que este limpia y desinfectada Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	5,6	5,6	6,7	
FRUTA	FRUTA	PERA	Pera, cruda	C071	117,6	117,6	117,6	117,6	Condiciones: Almacena las peras en un lugar fresco y seco, idealmente a una temperatura de entre 0 y 3 grados Celsius. Evita la exposición directa al sol. •Higiene: Asegúrate de que el área de almacenamiento esté limpia y libre de plagas. Mantén las peras separadas de otros alimentos que puedan contaminarlas. Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Entrega las peras directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	7,0	9,0	11,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1.Rehidratación de la Leche en Polvo: oMide la cantidad de leche en polvo necesaria según las cantidades establecidas para cada nivel y/o grado de escolaridad oDisuelve la leche en polvo en agua potable en una jarra, mezclando bien hasta que no queden grumos. 2.Preparación de la Pulpa de Banano: oSi la pulpa de banano está congelada, déjala descongelar a temperatura ambiente o colócala en el refrigerador hasta que esté lista para usar. 3.Mezcla de Ingredientes: oEn la licuadora, agrega la leche rehidratada y la pulpa de banano descongelada. oLicúa a velocidad media hasta que la mezcla sea homogénea y sin grumos. oPrueba el jugo y agregue la azúcar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. Licúa nuevamente para disolver el azúcar. 4.Servido: oVierte el jugo en una jarra limpia. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Banano común, crudo	C010	60,0	60,0	60,0	60,0	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	55,6	61,1	61,1	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Procedimiento 1.Lavado y Desinfección de Ingredientes: oLava bien la cebolla y los tomates bajo agua corriente. oDesinfecta los ingredientes segun el protocolo establecido. 2.Preparación de la Cebolla: oPela la cebolla y córtala en cubos pequeños. 3.Preparación del Tomate: oLava bien los tomates y córtalos en cubos pequeños, retirando las semillas. 4.Batido de los Huevos: oRompe los huevos en un recipiente grande oAñade una pizca de sal teniendo en cuenta el gramaje establecido para nivel y/o grado de escolaridad oBate los huevos con un batidor manual o un tenedor hasta que estén bien mezclados. 5.Cocción: oColoca una sartén en el fuego a temperatura media. oAñade una pequeña cantidad de aceite y deje que caliente por unos minutos oAñade la cebolla picada y sofrie hasta que esté dorada. oAgrega los tomates picados y cocina hasta que estén tiernos. 6.Preparación de los Huevos Perico: oVierte los huevos batidos en la sartén con la cebolla y el tomate. oCocina a fuego medio, revolviendo constantemente con una espátula de cocina hasta que los huevos estén cocidos y esponjosos. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3,2	4,2	4,2	
			Tomate, crudo	B103	3,8	3,8	5,0	5,0	

8340

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	CROQUETAS DE PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	55,6	83,3	111,1	138,9	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Instrucciones: 1.Preparación de los Plátanos: oPela los plátanos y córtalos en trozos grandes. oEn una olla grande, coloca los trozos de plátano y cúbrelos con agua. oCocina los plátanos a fuego medio hasta que estén tiernos (aproximadamente 15-20 minutos). oEscurre el agua y tritura los plátanos hasta obtener un puré. 2.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla el puré de plátano con la leche en polvo, la pimienta negra molida y una pizca de sal. oAñade aceite y mezcla bien. oBate mas de la mitad de los huevos y añádelo a la mezcla, removiendo hasta que esté bien integrado. oAñade la harina de trigo poco a poco, hasta obtener una masa manejable y no pegajosa. Si es necesario, añade más harina. 3.Formar las Croquetas: oCon las manos limpias, toma porciones de la masa y forma las croquetas. oAplana ligeramente las croquetas para darles forma. 4.Rebozado: oEn un recipiente hondo, bate la parte restante de los huevos. oPasa cada croqueta por el huevo batido y luego por una capa ligera de harina de trigo. 5.Freir las Croquetas: oEn una sartèn grande, calienta suficiente aceite a fuego medio-alto. oFrie las croquetas por ambos lados hasta que estén doradas y crujientes (aproximadamente 3-4 minutos por lado). oRetira las croquetas de la sartén y colócalas sobre un escurridor para eliminar el exceso de aceite. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	4,4	6,7	11,1	16,7	
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	6,0	11,0	15,0	19,0	
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	1,0	2,0	2,0	6,0	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	
FRUTA	EN LA BEBIDA LACTEA								Esta incluida en la preparacion de la bebida a entregar
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	7,0	9,0	11,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

8341

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JMJT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA FRIA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación de la avena: Coloca las ojuelas de avena es en un recipiente grande y cúbrelas con agua, lleva a ebullición durante aproximadamente 30 minutos, apaga y deja en reposo durante al menos 8 horas o durante la noche. Preparación de la Leche: En una olla, calienta una cantidad de agua potable a fuego medio. Añade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. Agregar la lecho disuelta con la avena fria en una licuadora hasta hacer una bebida homogenea y fresca. Preparación de la Panela: oEn una olla grande, calienta el agua potable a fuego medio. oAñade la panela a la olla y remueve ocasionalmente hasta que se disuelva la panela completamente. Esto puede tardar unos 10-15 minutos, oAsegúrate de que no queden trozos de panela sin disolver en el agua deje reposar Preparacion de la avena: oen la licuidara por tandas agrega la avena con leche, la disolucion de panela, una pizca de canela, hielo y licue a velocidad media . Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	12,0	12,0	
			Canela en polvo	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE TRIGO CON QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	35,0	55,0	70,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Activar la Levadura o polvo de hornear: oEn un tazón pequeño, calienta agua hasta que esté tibia (no caliente). oAñade la levadura biológica fresca, Remueve bien hasta que la levadura se disuelva. oDeja reposar la mezcla durante unos 5-10 minutos, hasta que esté espumosa. 3.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de trigo con la sal. oAñade la mezcla de levadura activada a la harina. Añade el queso rallado y el huevo a la masa teniendo en cuenta las cantidades establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad y mezcla bien hasta que esté bien distribuido oMezcla bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y suave. oSi la masa está muy pegajosa, añade un poco más de harina; si está muy seca, añade un poco más de agua. 4.Reposo de la Masa: oDeja reposar la masa en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora, o hasta que haya doblado su tamaño.
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	5,0	7,0	7,0	9,0	

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Levadura biológica para pan, fresca, prensada	L011	0,2	0,2	0,2	0,2	o5.Formar las Arepas: oDivide la masa en porciones del tamaño teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grupo y/o nivel de escolaridad oAplana cada porción con las manos para formar discos de aproximadamente 1 cm de grosor. 6.Cocción: oCalienta una sartén o parrilla a fuego medio y añade una pequeña cantidad de aceite. oColoca las arepas en la sartén y cocina durante 3-5 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y cocidas por dentro. oAsegúrate de mantener una temperatura adecuada para evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción uniforme. 7.Servir: oRetira las arepas de la sartén y colócalas en un plato. oDeja enfriar un poco antes de servir para evitar quemaduras.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	4,4	4,4	5,6	Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
FRUTA	FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	157,1	157,1	157,1	Condiciones: Almacena las mandarinas en un lugar fresco y seco, idealmente a una temperatura de entre 0 y 3 grados Celsius. Evita la exposición directa al sol. •Higiene: Asegúrate de que el área de almacenamiento esté limpia y libre de plagas. Mantén las mandarinas separadas de otros alimentos que puedan contaminarlas. Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Entrega las mandarinas directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Panela	K033	7,0	7,0	10,0	10,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de panela establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	5,0	8,0	9,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 1.Preparación de la Panela: oEn una olla grande, calienta el agua potable a fuego medio. oAñade la panela a la olla y remueve ocasionalmente hasta que se disuelva completamente. Esto puede tardar unos 10-15 minutos. oAsegúrate de que no queden trozos de panela sin disolver en el agua. 2.Preparación de la Leche: oMientras se disuelve la panela, en un recipiente aparte, mezcla la leche en polvo con una pequeña cantidad del agua de panela caliente, hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. oAñade esta mezcla de leche disuelta a la olla con el resto del agua de panela y mezcla bien. 3.Cocción: oReduce el fuego a bajo y continúa calentando la mezcla durante unos minutos más, removiendo ocasionalmente, hasta que esté bien caliente y homogénea. oNo dejes que la mezcla llegue a hervir, ya que esto puede afectar la textura y el sabor de la bebida. 4.Servir: oRetira la olla del fuego y vierte el agua de panela con leche en tazas individuales Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	PECHUGA CON GUISO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	64,5	75,3	86,0	96,8	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparacion: 2.Preparación de las Pechugas: oLimpia las pechugas de pollo, retirando cualquier exceso de grasa, y cortelas oSazona las pechugas con sal, pimienta negra molida y los ajos picados y el oregano. oDeja marinar durante al menos 30 minutos en el refrigerador para que absorban los sabores. 3.Preparación del Guiso: oEn una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio. oAñade la cebolla cabeza y sofrie hasta que esté suave y translúcida. oAñade los tomates y cocina durante unos 5 minutos, removiendo ocasionalmente. 4.Cocción de las Pechugas: oEn otra sartén, calienta un poco de aceite a fuego medio-alto. oColoca las pechugas de pollo de un lado y cocina hasta que esté dorada y crujiente, aproximadamente 5-7 minutos. oVoltea las pechugas y cocina el otro lado hasta que la pechuga de pollo esté bien cocido, aproximadamente 5-7 minutos más. 5.Combinar y Cocinar: oAñade las pechugas de pollo cocidas a la sartén con el guiso de vegetales. oReduce el fuego a bajo y deja cocinar todo junto durante unos 10 minutos para que los sabores se integren bien. 6.Servir: oRetira las pechugas de pollo y el guiso de la sartén. Finalización:
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0,3	0,3	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	2,1	3,2	3,2	4,2	
			Tomate, crudo	B103	2,5	3,8	3,8	5,0	
			Orégano	4	0,1	0,1	0,1	0,1	

8344

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35,0	55,0	70,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de maíz con la sal, teniendo en cuenta las cantidades establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. oAñade una parte de la margarina a la masa. oAñade agua poco a poco mientras mezclas con las manos hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. oDeja reposar la masa durante unos 5 minutos para que absorba bien el agua. 3.Formar las Arepas: oDivide la masa en porciones teniendo en cuenta el gramaje para cumplir con la porcion servida. oAplana cada porción con las manos para formar discos de aproximadamente 1 cm de grosor. 4.Cocción: oCalienta una sartén o parrilla a fuego medio y añade una pequeña cantidad de aceite. oColoca las arepas en la sartén y cocina durante 5-7 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes oAsegúrate de mantener una temperatura adecuada para evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción uniforme. 5.Servir: oRetira las arepas de la sartén y colócalas en un plato. oAplique por ambos lados de la arepa una capa delgada de margarina esparcible oDeja enfriar antes de servir para evitar quemaduras. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Margarina, esparcible	D019	1,0	2,0	2,0	3,0	
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Panela	K033	15,0	15,0	15,0	15,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de panela establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	5,0	7,0	9,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM:JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAICENA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de la Mezcla: oEn una olla mediana, añade agua potable y caliéntala a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y remueve bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. 3.Incorporar la Maicena: oEn un tazón pequeño, disuelve la maicena en un poco de agua fría para evitar que se formen grumos. oAñade la mezcla de maicena disuelta a la olla con la leche caliente, removiendo constantemente. 4.Cocción: oAñade canela molida y la azucar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grupo y/o nivel de escolaridad a la olla. oCocina la mezcla a fuego medio, removiendo constantemente, hasta que espese y tenga una textura suave. Esto tomará unos 5-7 minutos. oNo dejes de remover para evitar que la mezcla se pegue al fondo de la olla o se formen grumos. 5.Servir: oRetira la olla del fuego y deja reposar la colada de maicena durante unos minutos antes de servir. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Almidón de maíz, crudo	A001	10,0	10,0	12,0	12,0	
			Canela	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE DE RES EN JULIANAS	Res, carne magra, cruda	F099	60,0	70,0	80,0	90,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de la Carne: oLave la carne con agua potable. oCorta la carne de res en tiras finas (julianas). oSazona la carne con sal, pimienta negra molida, paprika y oregano. oAñade el ajo picado y mezcla bien. Deja marinar durante al menos 30 minutos en el refrigerador para que absorba los sabores. 3.Cocción de la Carne: oCalienta una sartén grande con un poco de aceite a fuego medio-alto. oAñade las tiras de carne y cocina hasta que estén doradas y bien cocidas, aproximadamente 7-9 minutos. 6.Servir: oRetira la sartén del fuego y deja reposar la carne durante unos minutos antes de servir. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0,3	0,3	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	
			Paprika	2	0,1	0,1	0,1	0,1	
			Orégano	4	0,1	0,1	0,1	0,1	

8346

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS	MONEDAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	73,5	102,9	132,4	161,8	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1.Selección del Plátano: oElige plátanos hartón verdes que estén en buen estado, sin manchas negras ni magulladuras. 2.Pelar y Cortar: oPela los plátanos y córtalos en rodajas finas, de aproximadamente 1 cm de grosor. 3.Freir: oCalienta aceite en una sartén hondo a fuego medio-alto. oFrie las rodajas de plátano en el aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados. oRetira las rodajas y colócalas en un escurridor metalico para eliminar el exceso de aceite. Finalización: Sirve las moneditas de plátano calientes Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	7,0	9,0	11,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA FRIA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación de la avena: Coloca las ojuelas de avena es en un recipiente grande y cúbrelas con agua, lleva a ebullición durante aproximadamente 30 minutos, apaga y deja en reposo durante al menos 8 horas o durante la noche. Preparación de la Leche: En una olla, calienta una cantidad de agua potable a fuego medio. Añade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. Agregar la lecho disuelta con la avena fria en una licuadora hasta hacer una bebida homogenea y fresca. Preparación de la Panela: oEn una olla grande, calienta el agua potable a fuego medio. oAñade la panela a la olla y remueve ocasionalmente hasta que se disuelva la panela completamente. Esto puede tardar unos 10-15 minutos, oAsegúrate de que no queden trozos de panela sin disolver en el agua deje reposar Preparacion de la avena: oen la licuidara por tandas agrega la avena con leche, la disolucion de panela, una pizca de canela, hielo y licue a velocidad media . Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	12,0	12,0	
			Canela en polvo	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maiz blanco, precocida	A034	35,0	55,0	70,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de maiz con la sal. oAñade el agua tibia poco a poco mientras mezclas con las manos hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. oDeja reposar la masa durante unos 5 minutos para que absorba bien el agua. 3.Incorporar el Queso: oAñade el queso rallado a la masa y mezcla bien hasta que esté bien distribuido. 4.Formar los Palitos:

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	3,0	10,0	13,0	13,0	oDivide la masa en porciones del tamaño ideal para el cumplimiento del gramaje. oCon las manos, forma cada porción en forma de palitos de aproximadamente 10 cm de largo y 1 cm de grosor. 5.Cocción: oCalienta suficiente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. oColoca los palitos en la sartén y frie hasta que estén dorados y crujientes por fuera, aproximadamente 3-4 minutos por cada lado. oRetira los palitos de la sartén y colócalos sobre un escurridor de metal para eliminar el exceso de aceite. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
FRUTA	FRUTA	MANZANA	Manzana común cruda	C054	117,6	117,6	117,6	117,6	Condiciones: Almacena las manzanas en un lugar fresco y seco, idealmente a una temmanzanatura de entre 0 y 3 grados Celsius. Evita la exposición directa al sol. •Higiene: Asegúrate de que el área de almacenamiento esté limpia y libre de plagas. Mantén las manzanas separadas de otros alimentos que puedan contaminarlas. Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Entrega las manzanas directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Panela	K033	7,0	7,0	10,0	10,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de panela establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	7,0	9,0	11,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JMJT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CASPIROLETA DE GALLETA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de la Leche: oEn una olla grande, calienta agua potable a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. 3.Añadir Galletas: oTritura las galletas dulces hasta obtener migajas finas. oAñade las migajas de galleta a la leche caliente y remueve bien para que se integren. 4.Mezcla de Ingredientes: oAñade la canela molida y azucar a la mezcla de leche y galletas. oBate los huevos en un recipiente aparte y luego añádelos a la olla, removiendo constantemente para evitar que se cuajen. 5.Cocción: oCocina la mezcla a fuego medio-bajo, removiendo constantemente, hasta que espese y tenga una consistencia suave y cremosa. Esto tomará unos 10-15 minutos. oNo dejes de remover para evitar que la mezcla se pegue al fondo de la olla. 6.Servir: oRetira la olla del fuego y deja reposar la caspiroleta durante unos minutos antes de servir. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3,3	5,6	7,8	
			Galletas dulces, sin relleno	A023	10,0	10,0	12,0	12,0	
			Canela	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	55,6	61,1	61,1	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de Ingredientes: oPica finamente la cebolla cabezona y el tomate. oRompe los huevos en un recipiente grande y bátelos ligeramente con un tenedor o batidor manual. 3.Salteado de Verduras: oEn una sarten calienta aceite a fuego medio. oAñade la cebolla picada y cocina hasta que esté suave y translúcida. oAñade el tomate picado y cocina durante unos 2-3 minutos adicionales, hasta que el tomate se ablande. 4.Cocción de los Huevos: oReduce el fuego a bajo y añade los huevos batidos a la sartén con las verduras. oRemueve constantemente para asegurarte de que los huevos se cocinen de manera uniforme. oAñade la sal. oContinúa cocinando los huevos, removiendo con frecuencia, hasta que estén bien cocidos, pero aún suaves. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3,2	4,2	4,2	
			Tomate, crudo	B103	3,8	3,8	5,0	5,0	
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	50,0	75,0	100,0	125,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de las Papas: oLava bien las papas bajo agua corriente para eliminar cualquier suciedad.

8350

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM;JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	DEDITOS DE PAPA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	4,4	6,7	6,7	11,1	oCocina las papas con cáscara en una olla con agua hirviendo y una pizca de sal hasta que estén tiernas (aproximadamente 15-20 minutos). oUna vez cocidas, retira las papas del agua y deja enfriar un poco antes de pelarlas. oPela las papas y tritúralas hasta obtener un puré suave. 3.Preparación de la Mezcla: oEn un recipiente grande, mezcla el puré de papas con la leche en polvo y pimienta negra. Añade sal según el gramaje establecido por nivel y/o grupo de escolaridad oBate el huevo en un recipiente y añádelo a la mezcla de papas y leche. Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea. 4.Formar los Deditos: oDivide la masa en porciones pequeñas y forma cilindros (deditos) de aproximadamente 5 cm de largo. oPasa cada dedito por la harina de trigo hasta que estén completamente cubiertos. 5.Cocción: oCalienta suficiente aceite vegetal en una sartén grande a fuego medio-alto. oFrie los deditos en el aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes por fuera, aproximadamente 3-4 minutos por cada lado. oRetira los deditos de la sartén y colócalos sobre un escurridor de metal para eliminar el exceso de aceite. 6.Servir: oSirve los deditos de papa tibios. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	6,0	8,0	8,0	12,0	
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	1,0	2,0	2,0	4,0	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	9,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	6,0	10,0	12,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

8351.

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Instrucciones: 1.Preparación de la Leche: oEn una olla, calienta una cantidad de agua potable a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. 2.Derretir el Chocolate: oAñade la pastilla de chocolate con azúcar a la olla con la leche preparada. oRemueve constantemente para evitar que el chocolate se queme, hasta que se derrita completamente y se mezcle bien con la leche. oAñade la azucar teniendo en cuenta el dulsor de la preparacion, y continúa removiendo hasta que la azucar se disuelva completamente. 3.Cocción: oReduce el fuego a bajo y continúa calentando la mezcla durante unos minutos más, removiendo ocasionalmente, hasta que esta este homogénea. oNo dejes que la mezcla llegue a hervir, ya que esto puede afectar la textura y el sabor del chocolate. 4.Servir: oRetira la olla del fuego, deje enfriar. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14,0	14,0	14,0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35,0	55,0	70,0	100,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de maiz con la sal, y una parte de la margarina, tenga en cuenta las cantidades establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. oAñade agua poco a poco mientras mezclas con las manos hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. oDeja reposar la masa durante unos 5 minutos para que absorba bien el agua. 3.Incorporar el Queso: oAñade el queso rallado a la masa teniendo en cuenta las cantidades establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad y mezcla bien hasta que esté bien distribuido. 4.Formar las Arepas: oDivide la masa en porciones del tamaño adecudo para cumplir con el gramaje. oAplana cada porción con las manos para formar discos de aproximadamente 1 cm de grosor. 5.Cocción: oCalienta una sartén o parrilla a fuego medio y añade una pequeña cantidad de margarina. oColoca las arepas en la sartén y cocina durante 5-7 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes por fuera y el queso esté derretido en el interior.
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	4,0	15,0	20,0	20,0	

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Margarina, esparcible	D019	1,0	2,0	2,0	3,0	oAsegúrate de mantener una temperatura adecuada para evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción uniforme. 6.Servir: oRetira las arepas de la sartén y colócalas en un plato, aplique por ambos lados de la arepa una capa delgada de margarina esparcible Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
FRUTA	FRUTA	PERA	Pera, cruda	C071	117,6	117,6	117,6	117,6	Condiciones: Almacena las peras en un lugar fresco y seco, idealmente a una temperatura de entre 0 y 3 grados Celsius. Evita la exposición directa al sol. •Higiene: Asegúrate de que el área de almacenamiento esté limpia y libre de plagas. Mantén las peras separadas de otros alimentos que puedan contaminarlas. Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Entrega las peras directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	5,0	7,0	9,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM-JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1.Rehidratación de la Leche en Polvo: oMide la cantidad de leche en polvo necesaria según las cantidades establecidas para cada nivel y/o grado de escolaridad oDisuelve la leche en polvo en agua potable en una jarra, mezclando bien hasta que no queden grumos. 2.Preparación de la Pulpa de Guayaba: oSi la pulpa de guayaba está congelada, déjala descongelar a temperatura ambiente o colócala en el refrigerador hasta que esté lista para usar. 3.Mezcla de Ingredientes: oEn la licuadora, agrega la leche rehidratada y la pulpa de guayaba descongelada. oLicúa a velocidad media hasta que la mezcla sea homogénea. oPrueba el jugo y agregue la azúcar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. Licúa nuevamente para disolver el azúcar. 4.Servido: oVierte el jugo en una jarra limpia. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Guayaba, madura, cruda	C031	60,0	60,0	60,0	60,0	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	PECHUGA AL PIMENTON	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	64,5	75,3	86,0	96,8	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de las Pechugas: oLimpia las pechugas de pollo, retirando cualquier exceso de grasa. oSazona las pechugas con sal, orégano y los ajos picados. oDeja marinar durante al menos 30 minutos en el refrigerador para que absorban los sabores. 3.Preparación del Guiso: oEn una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio. oAñade la cebolla cabezona con el pimentón y sofríe hasta que estén suaves y translúcidos. 4.Cocción de las Pechugas: oEn otra sartén, calienta un poco de aceite a fuego medio-alto. oColoca las pechugas de pollo hacia abajo y cocina hasta que la piel esté dorada y crujiente, aproximadamente 5-7 minutos. oVoltea las pechugas y cocina del otro lado hasta que el pollo esté bien cocido, aproximadamente 5-7 minutos más. 5.Combinar y Cocinar: oAñade las pechugas de pollo cocidas a la sartén con el guiso de cebolla y pimentón. oReduce el fuego a bajo y deja cocinar todo junto durante unos 10 minutos para que los sabores se integren bien. 6.Servir: oRetira las pechugas de pollo y el guiso de la sartén y colócalos en un plato Finalización:
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0,3	0,3	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	2,1	3,2	3,2	4,2	
			Pimentón rojo, crudo	B080	2,4	3,5	3,5	4,7	

8359.

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JMJT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc) PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
			Orégano	4	0,1	0,1	0,1	0,1	Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	35,0	55,0	70,0	100,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Activar la Levadura: oEn un recipiente pequeño, calienta agua hasta que esté tibia (no caliente). oAñade la levadura biológica fresca y el azúcar a la leche tibia. Remueve bien hasta que la levadura se disuelva seguidamente adicional el huevo y mar margarina oDeja reposar la mezcla durante unos 5-10 minutos, hasta que esté espumosa. 3.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de trigo con la sal. oAñade la mezcla de levadura activada y el huevo batido con margarina a la harina. oMezcla bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y suave. oSi la masa está muy pegajosa, añade un poco más de harina; si está muy seca, añade un poco más de agua. 4.Reposo de la Masa: oDeje reposar la masa en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora, o hasta que haya doblado su tamaño. 5.Formar las tortillas: oDivide la masa en porciones del tamaño necesario para cumplir con el gramaje. oAplana cada porción con las manos para formar discos de aproximadamente 1 cm de grosor. 6.Cocción: oCalienta una sartén o parrilla a fuego medio y añade una pequeña cantidad de aceite. oColoca las tortillas en la sartén y cocina durante 3-5 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y cocidas por dentro. oAsegúrate de mantener una temperatura adecuada para evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción uniforme. 7.Servir: oRetira las tortillas de la sartén y colócalas en un plato. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	4,4	4,4	5,6	
			Levadura biológica para pan, fresca, prensada	L011	0,2	0,2	0,2	0,2	
			Margarina, esparcible	D019	1,0	2,0	2,0	3,0	
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	5,0	7,0	9,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAICENA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de la Mezcla: oEn una olla mediana, añade agua potable y caliéntala a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y remueve bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente.
			Almidón de maíz, crudo	A001	10,0	10,0	12,0	12,0	3.Incorporar la Maicena: odisuelve la maicena en agua fría para evitar que se formen grumos. oAñade la mezcla de maicena disuelta a la olla con la leche caliente, removiendo constantemente. 4.Cocción: oAñade canela molida y la azucar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grupo y/o nivel de escolaridad a la olla. oCocina la mezcla a fuego medio, removiendo constantemente, hasta que espese y tenga una textura suave. Esto tomará unos 5-7 minutos.
			Canela	5	0,1	0,1	0,1	0,1	oNo dejes de remover para evitar que la mezcla se pegue al fondo de la olla o se formen grumos. 5.Servir: oRetira la olla del fuego y deja reposar la colada de maicena durante unos minutos antes de servir. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	HUEVO PERICO CON PAPA Y QUESO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	55,6	61,1	61,1	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de las Papas: oLava bien las papas bajo agua corriente para eliminar cualquier suciedad. oCocina las papas enteras en una olla con agua hirviendo y una pizca de sal hasta que estén tiernas (aproximadamente 15-20 minutos). oUna vez cocidas, retira las papas del agua y deja enfriar antes de picar. oCórtalas en cubos pequeños. 3.Preparación de los Ingredientes: oPica finamente la cebolla cabezona y el tomate. oRompe los huevos en un recipiente grande y bátelos ligeramente con un tenedor o batidor manual. 4.Cocción de las Papas: oEn una sartén grande, calienta un poco de aceite a fuego medio. oAñade los cubos de papa y cocina hasta que estén dorados y crujientes, aproximadamente 5-7 minutos. oRetira las papas de la sartén y colócalas en un escurridor metálico para eliminar el exceso de aceite. 5.Salteado de Verduras: oEn la misma sartén, añade un poco más de aceite si es necesario y sofríe la cebolla hasta que esté suave y translúcida. oAñade el tomate picado y cocina durante unos 2-3 minutos adicionales, hasta que el tomate se ablande. 6.Cocción de los Huevos: oReduce el fuego a bajo y añade los huevos batidos a la sartén con las verduras. oRemueve constantemente para asegurarte de que los huevos se cocinen de manera uniforme. oAñade la pimienta negra molida, la sal teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada una de los grupos y/o niveles de escolaridad. oContinúa cocinando los huevos, removiendo con frecuencia, hasta que estén bien cocidos pero aún suaves. 7.Añadir Papas y Queso: oAñade las papas doradas a la sartén con los huevos y mezcla bien. oAñade el queso rallado y remueve hasta que se derrita e integre completamente.
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3,2	4,2	4,2	
			Tomate, crudo	B103	3,8	3,8	5,0	5,0	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	10,0	18,8	18,8	21,3	

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	2,0	6,0	12,0	21,0	8.Servir: oRetira los huevos perico con papa y queso de la sartén y colócalos en un plato. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	CASQUITOS DE PAPA AMARILLA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	B071	40,0	60,0	80,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparacion: 1.Pelado y Cortado oPela las papas criollas. oCórtalas en casquitos (cuñas o gajos) de tamaño uniforme. 2.Cocción (Fritura en una sola cocción) oEn una sartén grande, calienta suficiente aceite. Es importante que el aceite esté bien caliente para evitar que las papas absorban demasiado aceite y queden grasosas. oUna vez el aceite alcance la temperatura adecuada, agrega cuidadosamente los casquitos de papa al aceite caliente. oFríe los casquitos de papa en una sola cocción durante aproximadamente 5-7 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. oCon una espumadera, retira los casquitos de papa del aceite y colócalos sobre un escurridor metálica para escurrir el exceso de aceite 3.Sazonado y Presentación oEspolvorea sal al gusto sobre los casquitos de papa inmediatamente después de retirarlos del aceite. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6,0	9,0	9,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	8,0	10,0	13,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Instrucciones: 1.Preparación de la Leche: oEn una olla, calienta una cantidad de agua potable a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. 2.Derretir el Chocolate: oAñade la pastilla de chocolate con azúcar a la olla con la leche preparada. oRemueve constantemente para evitar que el chocolate se queme, hasta que se derrita completamente y se mezcle bien con la leche. oAñade la azucar teniendo en cuenta el dulsor de la preparacion, y continúa removiendo hasta que la azucar se disuelva completamente. 3.Cocción: oReduce el fuego a bajo y continúa calentando la mezcla durante unos minutos más, removiendo ocasionalmente, hasta que esta este homogénea. oNo dejes que la mezcla llegue a hervir, ya que esto puede afectar la textura y el sabor del chocolate. 4.Servir: oRetira la olla del fuego, deje enfriar. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14,0	14,0	14,0	
			Canela	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
			Harina de maíz blanco, precocida	A034	35,0	55,0	70,0	100,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de maíz con la sal, y una parte de la margarina, tenga en cuenta las cantidades establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. oAñade agua poco a poco mientras mezclas con las manos hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. oDeja reposar la masa durante unos 5 minutos para que absorba bien el agua.

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc) PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE MAIZ CON QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	4,0	15,0	20,0	20,0	3.Incorporar el Queso: oAñade el queso rallado a la masa teniendo en cuenta las cantidades establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad y mezcla bien hasta que esté bien distribuido. 4.Formar las Arepas: oDivide la masa en porciones del tamaño adecudo para cumplir con el gramaje. oAplana cada porción con las manos para formar discos de aproximadamente 1 cm de grosor. 5.Cocción: oCalienta una sartèn o parrilla a fuego medio y añade una pequeña cantidad de margarina. oColoca las arepas en la sartèn y cocina durante 5-7 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes por fuera y el queso esté derretido en el interior. oAsegúrate de mantener una temperatura adecuada para evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción uniforme. 6.Servir: oRetira las arepas de la sartén y colócalas en un plato, aplique por ambos lados de la arepa una capa delgada de margarina esparcible Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Margarina, esparcible	D019	1,0	2,0	2,0	3,0	
FRUTA	FRUTA	PERA	Pera, cruda	C071	117,6	117,6	117,6	117,6	Condiciones: Almacena las peras en un lugar fresco y seco, idealmente a una temperatura de entre 0 y 3 grados Celsius. Evita la exposición directa al sol. •Higiene: Asegúrate de que el área de almacenamiento esté limpia y libre de plagas. Mantén las peras separadas de otros alimentos que puedan contaminarlas. Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Entrega las peras directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	5,0	7,0	9,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1.Rehidratación de la Leche en Polvo: oMide la cantidad de leche en polvo necesaria según las cantidades establecidas para cada nivel y/o grado de escolaridad oDisuelve la leche en polvo en agua potable en una jarra, mezclando bien hasta que no queden grumos. 2.Preparación de la Pulpa de tomate de arbol: oSi la pulpa de tomate de arbol está congelada, déjala descongelar a temperatura ambiente o colócala en el refrigerador hasta que esté lista para usar.□ 3.Mezcla de Ingredientes: oEn la licuadora, agrega la leche rehidratada y la pulpa de tomate de arbol descongelada. oLicúa a velocidad media hasta que la mezcla sea homogénea. oPrueba el jugo y agregue la azúcar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. Licúa nuevamente para disolver el azúcar. 4.Servido: oVierte el jugo en una jarra limpia. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Tomate de árbol rojo, crudo	C082	60,0	60,0	60,0	60,0	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	64,5	75,3	86,0	96,8	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1. Preparación y marinado: 1.Limpieza: Lava bien las pechugas de pollo con agua fría y sequela. 2.Marinado: En un recipiente grande, mezcla, el ajo picado, pimienta, y la paprika hasta conseguir una mezcla homogenea oFrota esta mezcla sobre las pechugas de pollo, asegurándote de que estén bien cubiertas. o:Deja marinar en el refrigerador durante al menos 30 minutos para permitir que los sabores se impregnen. 2. Cocción del pollo: 1.Precalienta la plancha: Calienta una plancha o sartén a fuego medio-alto y añade un poquito de aceite. 2.Cocción: Coloca las pechugas de pollo en la plancha y cocina durante 7-8 minutos de cada lado, o hasta que estén doradas y bien cocidas por dentro. 3. Preparación de la salsa de piña: 1.Sofrie la piña: En una sartén aparte, calienta una cucharada de aceite a fuego medio y añade los trozos de piña. Sofrie durante unos 5 minutos o hasta que la piña esté suave. 2.Salsa: Añade a los trozos de piña un poco del adobo restante del marinado del pollo y cocina durante unos 3 minutos más, removiendo ocasionalmente. 4. Montaje del plato: 1.Queso: Coloca las pechugas de pollo cocidas en un plato y cubre con los trozos de queso fresco. Derrite el queso brevemente en un sartén. 2.Salsa: Vierte la salsa de piña sobre el pollo y el queso, distribuyéndola uniformemente.
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0,3	0,3	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	3,0	4,0	5,0	6,0	
			Paprika	2	0,1	0,1	0,1	0,1	

836.0

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Piña, cruda	C072	14,5	18,2	18,2	21,8	Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	50,0	75,0	100,0	125,0	Aislar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Procedimiento: Lavar la yuca con agua y secar. Llenar de suficiente agua una olla. Para pelarlos, hacer un corte ligero que atraviese la piel, de arriba hacia abajo en cada pieza, e introducir la hoja de un cuchillo más pequeño en el corte. Debería levantarse la piel fácilmente. En caso contrario, simplemente pelar con el cuchillo, dejando únicamente la carne blanca del tubérculo e introducir en la olla con agua hasta que este tierna y suave. Retirar el agua dejar enfriar y cortar en bastones de 1,5-2 cm de grosor. En una sartén grande, calienta suficiente aceite a fuego medio-alto. oFrie los bastones de yuca hasta que esten dorados Retira la yuca en escurridor para eliminar el exceso de aceite. 7.Salado: oEspolvorea sal sobre la yuca mientras aún están calientes. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	7,0	9,0	11,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829675
FIRMA			

8361

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JMJT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CASPIROLETA DE GALLETA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación de la Leche: oEn una olla grande, calienta agua potable a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. 3.Añadir Galletas: oTritura las galletas dulces hasta obtener migajas finas. oAñade las migajas de galleta a la leche caliente y remueve bien para que se integren. 4.Mezcla de Ingredientes: oAñade la canela molida y azucar a la mezcla de leche y galletas. oBate los huevos en un recipiente aparte y luego añádelos a la olla, removiendo constantemente para evitar que se cuajen. 5.Cocción: oCocina la mezcla a fuego medio-bajo, removiendo constantemente, hasta que espese y tenga una consistencia suave y cremosa. Esto tomará unos 10-15 minutos. oNo dejes de remover para evitar que la mezcla se pegue al fondo de la olla. 6.Servir: oRetira la olla del fuego y deja reposar la caspiroleta durante unos minutos antes de servir. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3,3	5,6	5,6	
			Galletas dulces, sin relleno	A023	10,0	10,0	12,0	12,0	
			Canela	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	35,0	55,0	70,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparacion: 2.Activar la Levadura: oEn un recipiente pequeño, calienta la leche hasta que esté tibia (no caliente). oAñade la levadura biológica fresca y el azúcar a la leche tibia. Remueve bien hasta que la levadura se disuelva. oDeja reposar la mezcla durante unos 5-10 minutos, hasta que esté espumosa. oEn un recipiente grande bata los huevos y reserve 3.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de trigo con la sal. oAñade la mezcla de levadura activada y el huevo batido a la harina. oMezcla bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea y suave. oSi la masa está muy pegajosa, añade un poco más de harina; si está muy seca, añade un poco más de leche.
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	2,0	3,0	4,0	5,0	

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc) PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
			Levadura biológica para pan, fresca, prensada	L011	0,2	0,2	0,2	0,2	4.Reposo de la Masa: oDeja reposar la masa en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora, o hasta que haya doblado su tamaño. 5.Formar las Arepas: oDivide la masa en porciones del tamaño tnecesario para cumplir con el gramaje oAplana cada porción con las manos para formar discos de aproximadamente 1 cm de grosor. 6.Cocción: oCalienta una sartén o parrilla a fuego medio y añade una pequeña cantidad de margarina. oColoca las arepas en la sartén y cocina durante 3-5 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y cocidas por dentro. oAsegúrate de mantener una temperatura adecuada para evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción uniforme.Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,6	7,8	7,8	10,0	
FRUTA	FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	157,1	157,1	157,1	Condiciones: Almacena las mandarinas en un lugar fresco y seco, idealmente a una temmandarinatura de entre 0 y 3 grados Celsius. Evita la exposición directa al sol. •Higiene: Asegúrate de que el área de almacenamiento esté limpia y libre de plagas. Mantén las mandarinas separadas de otros alimentos que puedan contaminarlas. Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Entrega las mandarinas directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	5,0	7,0	9,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829675
FIRMA			

8303

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1.Rehidratación de la Leche en Polvo: oMide la cantidad de leche en polvo necesaria según las cantidades establecidas para cada nivel y/o grado de escolaridad oDisuelve la leche en polvo en agua potable en una jarra, mezclando bien hasta que no queden grumos. 2.Preparación de la Pulpa de Mango: oSi la pulpa de mango está congelada, déjala descongelar a temperatura ambiente o colócala en el refrigerador hasta que esté lista para usar. 3.Mezcla de Ingredientes: oEn la licuadora, agrega la leche rehidratada y la pulpa de mango descongelada. oLicúa a velocidad media hasta que la mezcla sea homogénea. oPrueba el jugo y agregue la azúcar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. Licúa nuevamente para disolver el azúcar. 4.Servido: oVierte el jugo en una jarra limpia. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Mango común, crudo	C051	60,0	60,0	60,0	60,0	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE EN CUADRITOS GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	60,0	70,0	80,0	90,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparacion: 2.Preparación de la Carne: oSelecciona carne magra de res de buena calidad. oCorta la carne en filetes de aproximadamente 2 cm de grosor. oEn un recipiente, mezcla el ajo picado, paprika y la pimienta negra oColoca los filetes de carne en la mezcla y deja marinar durante al menos 30 minutos en el refrigerador. 3.Preparación del Pico de Gallo: oLava y corta los tomates en cubos pequeños. oPela y corta la cebolla cabezona en cubos pequeños. oEn un recipiente grande, mezcla el tomate y la cebolla cabezona. con sal y pimienta. oMezcla bien y deja reposar en el refrigerador. 4.Cocción de la Carne: oCalienta una sartén grande o una plancha a fuego medio-alto y añade un poco de aceite. oColoca los filetes de carne en la sartén caliente. oCocina cada lado durante aproximadamente 3-4 minutos para un término medio, o hasta alcanzar el punto de cocción deseado. oUsa pinzas de cocina para voltear la carne y evitar perforarla, lo que podría hacer que pierda jugos. 5.Montaje del Plato: oColoca los filetes de carne a la plancha en un plato. oSirve una porción de pico de gallo sobre la carne.
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0,3	0,3	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	2,1	3,2	3,2	4,2	
			Tomate, crudo	B103	2,5	3,8	3,8	5,0	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	

8364

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Paprika	2	0,1	0,1	0,1	0,1	Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35,0	55,0	70,0	100,0	1. Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande agregar la harina de maiz de acuerdo a la cantidad establecida en el kardex oAñade la sal y mezcla bien. oAgrega el agua poco a poco mientras mezclas hasta obtener una masa homogénea y suave. oAmasa la mezcla durante unos 5 minutos hasta que absorba la umedad y quede suave oDeja reposar durante 5 minutos. 3.Formación de las rosquillas: oDivide la masa en pequeñas porciones y estira cada porción amasando en forma de cilindro o dedito, una vez este listo cierre las dos puntas, dando forma a la rosquita de maiz. 4.Freir: oCalienta suficiente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. oFrie las rosquillas en el aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes por fuera (aproximadamente 3-5 minutos por cada lado). oRetira las rosquillas de la sartén y colócalos sobre escurridor metalico para eliminar el exceso de aceite. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	7,0	9,0	11,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA FRIA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación de la avena: Coloca las ojuelas de avena es en un recipiente grande y cúbrelas con agua, lleva a ebullición durante aproximadamente 30 minutos, apaga y deja en reposo durante al menos 8 horas o durante la noche. Preparación de la Leche: En una olla, calienta una cantidad de agua potable a fuego medio. Añade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. Agregar la lecho disuelta con la avena fria en una licuadora hasta hacer una bebida homogenea y fresca. Preparación de la Panela: oEn una olla grande, calienta el agua potable a fuego medio. oAñade la panela a la olla y remueve ocasionalmente hasta que se disuelva la panela completamente. Esto puede tardar unos 10-15 minutos, oAsegúrate de que no queden trozos de panela sin disolver en el agua deje reposar Preparacion de la avena: oen la licuidara por tandas agrega la avena con leche, la disolucion de panela, una pizca de canela, hielo y licue a velocidad media . Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	12,0	12,0	
			Canela en polvo	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	55,6	61,1	61,1	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Procedimiento 1.Lavado y Desinfección de Ingredientes: oLava bien la cebolla y los tomates bajo agua corriente. oDesinfecta los ingredientes segun el protocolo establecido. 2.Preparación de la Cebolla: oPela y desinfecte la cebolla y córtala en cubos pequeños. 3.Batido de los Huevos: oRompe los huevos en un recipiente grande oAñade una pizca de sal teniendo en cuenta el gramaje establecido para nivel y/o grado de escolaridad oBate los huevos con un batidor manual o un tenedor hasta que estén bien mezclados. Incorporar el Queso: 4Añade el queso rallado a los huevos revueltos teniendo en cuenta las cantidades establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad y mezcla bien hasta que esté bien distribuido. 5.Cocción: oColoca una sartén en el fuego a temperatura media.
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3,2	4,2	4,2	

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JMJT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	4,0	4,0	8,0	8,0	oAñade una pequeña cantidad de aceite y deje que caliente por unos minutos oAñade la cebolla picada y sofrie hasta que esté dorada. 6.Preparación de los Huevos Perico: oVierte los huevos batidos en la sartén con la cebolla. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE MAIZ	Harina de maiz blanco, precocida	A034	35,0	55,0	70,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 1.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, mezcla la harina de maíz con la sal y la margarina esparcible. oPoco a poco, añade el agua tibia mientras mezclas con las manos hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. oDeja reposar la masa durante unos 5 minutos para que absorba bien el agua. 2.Formar las Arepas: oDivide la masa en porciones teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad. oAplana cada porción con las manos para formar discos de aproximadamente 1 cm de grosor. 3.Cocción: oCalienta una sartén o parrilla a fuego medio y añade una pequeña cantidad de aceite. oColoca las arepas en la sartén y cocina durante 5-7 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes por fuera. oAsegúrate de mantener una temperatura adecuada para evitar la contaminación cruzada y asegurar una cocción uniforme. 4.Servir: oRetira las arepas de la sartén y Aplique por ambos lados de la arepa una capa delgada de margarina esparcible oServir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. oAl momento de servir tenga en cuenta él gramaje establecido según el grado y/o nivel de escolaridad. oDeja enfriar un poco antes de entregar a los beneficiarios para evitar quemaduras.
			Margarina, esparcible	D019	1,0	2,0	2,0	3,0	
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Panela	K033	7,0	7,0	10,0	10,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de panela establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	5,0	7,0	9,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

8367

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Instrucciones: 1.Preparación de la Leche: oEn una olla, calienta una cantidad de agua potable a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y mezcla bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. 2.Derretir el Chocolate: oAñade la pastilla de chocolate con azúcar a la olla con la leche preparada. oRemueve constantemente para evitar que el chocolate se queme, hasta que se derrita completamente y se mezcle bien con la leche. oAñade la canela y la azucar teniendo en cuenta el dulsor de la preparacion, y continúa removiendo hasta que la azucar se disuelva completamente. 3.Cocción: oReduce el fuego a bajo y continúa calentando la mezcla durante unos minutos más, removiendo ocasionalmente, hasta que esta este homogénea. oNo dejes que la mezcla llegue a hervir, ya que esto puede afectar la textura y el sabor del chocolate. 4.Servir: oRetira la olla del fuego, deje enfriar. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14,0	14,0	14,0	
			Canela	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
CEREAL	CEREALES, RAICES,	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	35,0	55,0	70,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparacion: 2.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, tamiza la harina de trigo fortificada para eliminar grumos. oAñade la sal, la margarina y mezcla bien. oAgrega el agua poco a poco mientras mezclas hasta obtener una masa homogénea y suave. oAmasa la mezcla durante unos 10 minutos hasta que esté elástica. oDeja reposar durante 30 minutos. 3.Preparación del Relleno: oRalla el queso fresco tipo doble crema. oEn un tazón, mezcla el queso rallado con el arequipe hasta obtener una mezcla uniforme. 4.Formación de los Rollitos:
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	6,0	8,0	10,0	12,0	

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
ACOMPAÑANTE	PLATANOS Y TUBERCULOS	CON AREQUIPE Y QUESO	Arequipe o dulce de leche	K001	10,0	10,0	15,0	15,0	oDivide la masa en pequeñas porciones y estira cada porción con un rodillo hasta obtener un rectángulo delgado. oColoca una cucharada de la mezcla de queso y arequipe en el centro (de acuerdo con el grado de escolaridad) de cada rectángulo de masa. oEnrolla la masa desde un extremo, asegurándote de sellar bien los bordes para que el relleno no se salga. 5.Preparación para Freir: oEn un recipiente pequeño, bate el huevo de gallina entero y crudo. oPasa cada rollito por el huevo batido para que queden bien cubiertos. 6.Freir: oCalienta suficiente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. oFríe los rollitos en el aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes (aproximadamente 3-5 minutos por cada lado). oRetira los rollitos de la sartén y colócalos sobre un escurridor metalico para eliminar el exceso de aceite. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	5,6	5,6	6,7	
FRUTA	FRUTA	MANZANA	Manzana común cruda	C054	117,6	117,6	117,6	117,6	Condiciones: Almacena las manzanas en un lugar fresco y seco, idealmente a una temmanzanatura de entre 0 y 3 grados Celsius. Evita la exposición directa al sol. •Higiene: Asegúrate de que el área de almacenamiento esté limpia y libre de plagas. Mantén las manzanas separadas de otros alimentos que puedan contaminarlas. Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Entrega las manzanas directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	7,0	9,0	11,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JMJT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1.Rehidratación de la Leche en Polvo: oMide la cantidad de leche en polvo necesaria según las cantidades establecidas para cada nivel y/o grado de escolaridad oDisuelve la leche en polvo en agua potable en una jarra, mezclando bien hasta que no queden grumos. 2.Preparación de la Pulpa de tomate de arbol: oSi la pulpa de tomate de arbol está congelada, déjala descongelar a temperatura ambiente o colócala en el refrigerador hasta que esté lista para usar. 3.Mezcla de Ingredientes: oEn la licuadora, agrega la leche rehidratada y la pulpa de tomate de arbol descongelada. oLicúa a velocidad media hasta que la mezcla sea homogénea. oPrueba el jugo y agregue la azúcar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. Licúa nuevamente para disolver el azúcar. 4.Servido: oVierte el jugo en una jarra limpia. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Tomate de árbol rojo, crudo	C082	60,0	60,0	60,0	60,0	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	15,0	35,0	40,0	45,0	Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Sirvase la porcion de queso entero directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad. .

8370

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JMJT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35,0	55,0	70,0	100,0	1.Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparacion: 2.Preparación de la Masa: oEn un recipiente grande, agregue la harina de maíz. oAñade la sal y mezcla bien. oAgrega el agua poco a poco mientras mezclas hasta obtener una masa homogénea y suave. oAmasa la mezcla durante unos 5 minutos hasta que esté suave. oDeja reposar durante 5 minutos hasta que absorba el agua 3.Formación de los Deditos: oDivide la masa en pequeñas porciones y estira con la mano hasta obtener deditos uniformes. 4.Freir: oCalienta suficiente aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. oFrie los rollitos en el aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes por fuera (aproximadamente 3-5 minutos por cada lado). oRetira los rollitos de la sartén y colócalos sobre escurridor metalico para eliminar el exceso de aceite. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	7,0	9,0	11,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829675
FIRMA			

8371

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ETNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JMJT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparación: 1.Rehidratación de la Leche en Polvo: oMide la cantidad de leche en polvo necesaria según las cantidades establecidas para cada nivel y/o grado de escolaridad oDisuelve la leche en polvo en agua potable en una jarra, mezclando bien hasta que no queden grumos. 2.Preparación de la Pulpa de Guayaba: oSi la pulpa de guayaba está congelada, déjala descongelar a temperatura ambiente o colócala en el refrigerador hasta que esté lista para usar. 3.Mezcla de Ingredientes: oEn la licuadora, agrega la leche rehidratada y la pulpa de guayaba descongelada. oLicúa a velocidad media hasta que la mezcla sea homogénea. oPrueba el jugo y agregue la azúcar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad. Licúa nuevamente para disolver el azúcar. 4.Servido: oVierte el jugo en una jarra limpia. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Guayaba, madura, cruda	C031	60,0	60,0	60,0	60,0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	35,0	55,0	70,0	100,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. Preparacion: 2.Preparación de la Masa: oActivación de la Levadura: En un recipiente pequeño, disuelve la levadura biológica en 1/4 de taza de agua tibia (no caliente). oDeja reposar durante 5-10 minutos hasta que se forme espuma. oMezcla de Ingredientes Secos: En un recipiente grande, mezcla la harina de trigo y la sal. oIncorporación de Ingredientes Líquidos: Añade el huevo, la levadura activada a la mezcla de harina. Mezcla bien hasta obtener una masa homogénea. oAmasado: Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasa durante unos 5-10 minutos hasta que esté suave y elástica. Si la masa está muy pegajosa, añade un poco más de harina. oReposo de la Masa: Coloca la masa en un recipiente ligeramente engrasado.
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	5,0	7,0	7,0	9,0	

8372

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ETNICO: Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT
NIVEL: Todos
MENÚ No.: 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc) PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
			Levadura biológica para pan, fresca, prensada	L011	0,2	0,2	0,2	0,2	oDeja reposar en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora, o hasta que doble su tamaño. 3.Formado de las Tortillas: oDivide la masa en porciones teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grupo de escolaridad y forma bolas. oCon un rodillo, extiende cada bola en un círculo delgado. 4.Relleno y Cocción: oRelleno: Coloca una porción de queso rallado en el centro de cada círculo de masa. oSellado: Dobla la masa sobre el queso y sella los bordes presionando con los dedos. oCocción: Calienta una sartén grande a fuego medio y añade un poco de aceite. oCocina cada tortilla durante 2-3 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas y el queso se haya derretido. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	4,4	4,4	5,6	
FRUTA	FRUTA	DURAZNO	Durazno, crudo	c023	129,4	129,4	129,4	129,4	Condiciones: Almacena las duraznos en un lugar fresco y seco, idealmente a una temduraznotura de entre 0 y 3 grados Celsius. Evita la exposición directa al sol. •Higiene: Asegúrate de que el área de almacenamiento esté limpia y libre de plagas. Mantén las duraznos separadas de otros alimentos que puedan contaminarlas. Entrega: •Higiene personal: Asegúrate de lavarte las manos antes de realizar la entrega. •Procedimiento: Entrega las duraznos directamente al destinatario, evitando el contacto con superficies no limpias.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	8,0	8,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	3,0	6,0	8,0	10,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAICENA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	15,0	15,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 2.Preparación de la Mezcla: oEn una olla mediana, añade agua potable y caliéntala a fuego medio. oAñade la leche en polvo a la olla y remueve bien hasta que la leche en polvo se disuelva completamente. 3.Incorporar la Maicena: oDisuelve la maicena en agua fría para evitar que se formen grumos. oAñade la mezcla de maicena disuelta a la olla con la leche caliente, removiendo constantemente. 4.Cocción: oAñade canela molida y la azucar teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grupo y/o nivel de escolaridad a la olla. oCocina la mezcla a fuego medio, removiendo constantemente, hasta que espese y tenga una textura suave. Esto tomará unos 5-7 minutos. oNo dejes de remover para evitar que la mezcla se pegue al fondo de la olla o se formen grumos. 5.Servir: oRetira la olla del fuego y deja reposar la colada de maicena durante unos minutos antes de servir. Finalización: Servir en vaso o pocillo asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Almidón de maíz, crudo	A001	10,0	10,0	12,0	12,0	
			Canela	5	0,1	0,1	0,1	0,1	
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE DE CERDO SALTEADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	60,0	70,0	80,0	90,0	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM en todo momento. 1.Selecciona carne magra de cerdo de buena calidad. oCorta la carne en filetes de aproximadamente 2 cm de grosor. oEn un recipiente, mezcla el ajo picado, la pimienta negra, la paprika, el oregano y la sal (tener en cuenta el gramaje por cada nivel y/o grado de escolaridad). oFrota esta mezcla sobre los filetes de carne, asegurándote de que queden bien cubiertos. oDeja marinar durante al menos 30 minutos en el refrigerador para que la carne absorba los sabores. 3.Cocinar la carne: oCalienta un poco de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. oAñade la carne de cerdo y cocina durante unos 3-4 minutos por cada lado, o hasta que estén bien cocidos y dorados por fuera. oRetira la carne de la sartén y colócala en un plato. Finalización: Servir en el plato asignado garantizando que este limpio y desinfectado. Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0,3	0,3	
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0,1	0,1	
			Paprika	2	0,1	0,1	0,1	0,1	
			Orégano	4	0,1	0,1	0,1	0,1	

8374

FORMATO GUIA DE PREPARACIONES

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Etnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Todos
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o ml)				PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN
					PRESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	NIVEL MEDIO Y COMPLEMENTARIO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	PAPA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	75,0	100,0	125,0	168,8	Alistar todas las materias primas, utensilios y menaje a utilizar para la preparación. Lavar y desinfectar los ingredientes de acuerdo a los protocolos de limpieza y desinfección, establecidos. Y mantener e implementar las BPM 1.Limpieza y corte de las papas: oLava bien las papas con cáscara bajo agua corriente para eliminar cualquier suciedad. oSeca las papas con un paño limpio. oCorta las papas en tiras delgadas y uniformes, de apeoximadamente 1 cm de grosor. 2.Remojo de las papas: oColoca las papas cortadas en un recipiente grande con agua fría y déjalas en remojo durante al menos 30 minutos. Esto ayudará a eliminar el exceso de almidón y permitirá que queden más crujientes. oDespués del remojo, escurre las papas y sécalas bien con un paño limpio. 3.Cocción: oCalienta suficiente aceite en una sartén profunda o freidora. oFríe las papas en pequeñas tandas para evitar que el aceite se enfríe. oCocina las papas hasta que estén doradas y crujientes, unos 5-7 minutos por tanda. oRetira las papas del aceite y colócalas en una rejilla para escurrir el exceso de aceite. 4.Sazonado: oMientras las papas aún están calientes, espolvorea con sal al gusto. 5.Presentación: oServir en la bandeja asignada garantizando que este limpia y desinfectada. Finalización: Realizar el servido de acuerdo al gramaje establecido por grupo escolar.
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2,0	2,0	2,0	Utilice la cantidad de sal necesaria para cada nivel y/o grupo de escolaridad
AZÚCARES	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6,0	9,0	9,0	Producto incluido en la preparacion de la bebida, tener en cuenta al momento de la preparacion la cantidad de azucar establecida para cada nivel y/o grado de escolaridad
GRASAS	GRASAS		Aceite de soya	D012	5,0	9,0	12,0	16,0	Utilizar en las prepraciones necesarias, tener en cuenta el gramaje establecido para cada nivel y/o grado de escolaridad
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	180,0	200,0	200,0	Servir Agua apta para el consumo humano, teniendo en cuenta el gramaje establecido para cada grado y/o nivel de escolaridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA	Silvio C. Samper Osorio	MND	1095829875
FIRMA			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	JUGO DE MORA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Mora de castilla, cruda	C061	60,0	60	44	0,6	0,1	8,8	25,2	1,0	0,6
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE DE CERDO EN BISTEC	Cerdo, carne magra, cruda	F011	60,0	60	84	12,8	3,6	0,1	10,2	0,5	31,2
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Cebolla cabezona, cruda	B027	2,1	2	1	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,1
			Tomate, crudo	B103	2,5	2	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
			Paprika	2	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35,0	35	133	3,2	1,3	25,9	1,4	0,9	0,4
			Margarina, esparcible	D019	1,0	1	7	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	6,9
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ							381	20,0	12,3	45,4	160,9	2,5	863,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN							29%	44%	28%	25%	23%	45%	76%

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio

FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8376

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14	65	0,5	2,3	10,6	5,0	0,5	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito	A040	35,0	35	126	4,4	0,6	25,3	5,3	1,5	0,7
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	6,0	6	17	1,4	1,1	0,4	24,3	0,0	28,5
			Boçadillo o dulce de guayaba, tradicional	K005	10,0	10,0	32	0	0	8	59	0	0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3	4	0,4	0,3	0,0	1,6	0,1	4,2
FRUTA	FRUTA	PERA	Pera, cruda	C071	117,6	100	63	0,3	0,2	12,9	8,0	0,4	1,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	415	10,4	13,0	61,6	167,7	2,6	858,0
RECOMENDACIÓN	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700,0**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN	32%	23%	30%	34%	24%	46%	76%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8377

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Banano común, crudo	C010	60,0	60	61	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES -	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,5
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,7	0,0	0,1
			Tomate, crudo	B103	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	CROQUETAS DE PLATANO	plátano harlón, maduro, crudo	B089	55,6	40	53	0,4	0,1	12,1	1,2	0,2	1,6
		MADURO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	4,4	4	6	0,5	0,4	0,0	2,1	0,1	5,6
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito,	A040	6,0	6	22	0,8	0,1	4,3	0,9	0,3	0,1
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	1,0	1	5	0,3	0,3	0,4	9,4	0,0	3,7
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorias y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	354	12,6	14,9	40,8	169,0	2,1	906,2
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN	27%	28%	34%	22%	24%	38%	80%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio

FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8378

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA FRIA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10	41	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE TRIGO CON QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito	A040	35,0	35	126	4,4	0,6	25,3	5,3	1,5	0,7
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	5,0	5	14	1,2	0,9	0,3	20,3	0,0	23,8
			Levadura biológica para pan, fresca, pren	L011	0,2	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3	4	0,4	0,3	0,0	1,6	0,1	4,2
FRUTA	FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3	2,2
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Panela	K033	7,0	7	25	0,0	0,0	6,3	2,9	0,3	2,7
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ							361	12,1	9,2	55,8	196,8	2,8	857,6
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN							28%	27%	21%	31%	28%	50%	76%

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8379

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	PECHUGA CON GUISO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	64,5	60	100	12,4	5,5	0,1	6,6	0,4	37,8
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Cebolla cabezona, cruda	B027	2,1	2	1	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,1
			Tomate, crudo	B103	2,5	2	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
			Orégano	4	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	1,6	0,0	0,0
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y	AREPA DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35,0	35	133	3,2	1,3	25,9	1,4	0,9	0,4
			Margarina, esparcible	D019	1,0	1	7	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	6,9
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Panela	K033	15,0	15	55	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,9
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	388	19,1	14,1	45,1	139,8	2,1	874,9
RECOMENDACIÓN	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700,0**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN	30%	42%	33%	25%	20%	38%	77%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAICENA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Almidón de maiz, crudo	A001	10,0	10	37	0,0	0,0	9,1	0,2	0,1	0,9
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE DE RES EN JULIANAS	Res, carne magra, cruda	F099	60,0	60	83	13,1	3,4	0,0	3,6	1,6	30,6
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
			Paprika	2	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
			Orégano	4	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	1,6	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	MONEDAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	73,5	50	83	0,6	0,1	19,7	4,0	0,2	13,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Para determinar el aporte de calorias y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.													
TOTAL MENÚ							333	17,1	12,0	39,2	132,8	2,0	868,2
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN							26%	38%	28%	22%	19%	36%	77%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio

FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8391

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA FRIA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10	41	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35,0	35	133	3,2	1,3	25,9	1,4	0,9	0,4
		QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	3,0	3	9	0,7	0,6	0,2	12,2	0,0	14,3
FRUTA	FRUTA	MANZANA	Manzana común cruda	C054	117,6	100	72	0,3	0,2	16,5	16,0	0,3	2,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Panela	K033	7,0	7	25	0,0	0,0	6,3	2,9	0,3	2,7
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.													
TOTAL MENÚ							390	9,3	11,4	60,3	160,6	2,1	843,3
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30%	20%	26%	33%	23%	38%	74%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CASPIROLETA DE GALLETA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3	4	0,4	0,3	0,0	1,6	0,1	4,2
			Galletas dulces, sin relleno	A023	10,0	10	47	0,6	2,0	6,7	3,8	0,2	30,6
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,5
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,7	0,0	0,1
			Tomate, crudo	B103	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	DEDITOS DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cás	B068	50,0	40	30	0,8	0,0	6,1	5,6	0,1	4,4
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	4,4	4	6	0,5	0,4	0,0	2,1	0,1	5,6
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito	A040	6,0	6	22	0,8	0,1	4,3	0,9	0,3	0,1
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	1,0	1	5	0,3	0,3	0,4	9,4	0,0	3,7
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ							303	13,1	15,0	28,1	174,0	1,8	942,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN							23%	29%	35%	15%	25%	32%	83%

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio

FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14	65	0,5	2,3	10,6	5,0	0,5	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maiz blanco, precocida	A034	35,0	35	133	3,2	1,3	25,9	1,4	0,9	0,4
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	4,0	4	11	0,9	0,7	0,2	16,2	0,0	19,0
			Margarina, esparcible	D019	1,0	1	7	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	6,9
FRUTA	FRUTA	PERA	Pera, cruda	C071	117,6	100	63	0,3	0,2	12,9	8,0	0,4	1,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	391	8,3	11,8	59,6	153,3	1,9	850,9
RECOMENDACIÓN	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700,0**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN	30%	18%	27%	33%	22%	34%	75%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8384

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Guayaba, madura, cruda	C031	60,0	60	43	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	PECHUGA AL PIMENTON	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	64,5	60	100	12,4	5,5	0,1	6,6	0,4	37,8
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Cebolla cabezona, cruda	B027	2,1	2	1	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,1
			Pimentón rojo, crudo	B080	2,4	2	1	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
			Orégano	4	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	1,6	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito,	A040	35,0	35	126	4,4	0,6	25,3	5,3	1,5	0,7
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3	4	0,4	0,3	0,0	1,6	0,1	4,2
			Levadura biológica para pan, fresca, pren	L011	0,2	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1
			Margarina, esparcible	D019	1,0	1	7	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	6,9
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.													
TOTAL MENÚ							394	21,1	13,9	43,9	146,4	2,3	875,3
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30%	46%	32%	24%	21%	41%	77%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAICENA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Almidón de maíz, crudo	A001	10,0	10	37	0,0	0,0	9,1	0,2	0,1	0,9
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	HUEVO PERICO CON PAPA Y QUESO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,5
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,7	0,0	0,1
			Tomate, crudo	B103	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
			Pimienta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cás	B068	10,0	8	6	0,2	0,0	1,2	1,1	0,0	0,9
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	2,0	2	6	0,5	0,4	0,1	8,1	0,0	9,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS	CASQUITOS DE PAPA AMARILLA	Papa variedad harinosa, criolla, con cásc	B071	40,0	40	38	0,9	0,0	8,4	4,4	0,4	7,2
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	296	11,3	14,3	30,4	164,4	1,5	911,9
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN	23%	25%	33%	17%	23%	27%	80%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	

8386

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE Y	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		CANELA	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14	65	0,5	2,3	10,6	5,0	0,5	0,0
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAICES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maiz blanco, precocida	A034	35,0	35	133	3,2	1,3	25,9	1,4	0,9	0,4
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	4,0	4	11	0,9	0,7	0,2	16,2	0,0	19,0
			Margarina, esparcible	D019	1,0	1	7	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	6,9
FRUTA	FRUTA	PERA	Pera, cruda	C071	117,6	100	63	0,3	0,2	12,9	8,0	0,4	1,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	391	8,3	11,8	59,6	153,3	1,9	850,9
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN	30%	18%	27%	33%	22%	34%	75%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	

8389

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		CON LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	60,0	60	33	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	PECHUGA A LA PLANCHA CON	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	64,5	60	100	12,4	5,5	0,1	6,6	0,4	37,8
		PIÑA	Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	3,0	3	9	0,7	0,6	0,2	12,2	0,0	14,3
			Paprika	2	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
			Piña, cruda	C072	14,5	8	4	0,0	0,0	1,0	1,3	0,0	0,2
CEREAL	CEREALES, RAÍCES,	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	50,0	40	64	0,4	0,1	15,0	6,4	0,1	5,6
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorias y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	340	18,1	14,8	32,7	155,9	1,1	881,6
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN	26%	40%	34%	18%	22%	20%	78%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio

FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CASPIROLETA DE GALLETA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3	4	0,4	0,3	0,0	1,6	0,1	4,2
			Galletas dulces, sin relleno	A023	10,0	10	47	0,6	2,0	6,7	3,8	0,2	30,6
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito,	A040	35,0	35	126	4,4	0,6	25,3	5,3	1,5	0,7
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	2,0	2	10	0,5	0,5	0,8	18,8	0,0	7,4
			Levadura biológica para pan, fresca, pren	L011	0,2	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,6	5	7	0,6	0,5	0,0	2,7	0,1	7,0
FRUTA	FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3	2,2
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorias y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	365	10,9	10,5	55,3	193,5	2,3	875,8
RECOMENDACIÓN	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700,0**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN	28%	24%	24%	30%	28%	41%	77%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio

FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

2389

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Mango común, crudo	C051	60,0	60	47	0,4	0,0	10,3	9,0	0,3	2,4
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE EN CUADRITOS GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	60,0	60	83	13,1	3,4	0,0	3,6	1,6	30,6
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Cebolla cabezona, cruda	B027	2,1	2	1	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,1
			Tomate, crudo	B103	2,5	2	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
			Paprika	2	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
CEREAL	CEREALES, RAÍCES,	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maiz blanco, precocida	A034	35,0	35	133	3,2	1,3	25,9	1,4	0,9	0,4
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ							394	20,1	13,2	46,8	138,1	2,9	857,3
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30%	44%	30%	26%	20%	52%	76%

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8390

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10	41	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - Y QUESO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,5
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,7	0,0	0,1
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	4,0	4	11	0,9	0,7	0,2	16,2	0,0	19,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAICES, PLATANOS Y	AREPA DE MAIZ	Harina de maiz blanco, precocida	A034	35,0	35	133	3,2	1,3	25,9	1,4	0,9	0,4
			Margarina, esparcible	D019	1,0	1	7	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	6,9
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Panela	K033	7,0	7	25	0,0	0,0	6,3	2,9	0,3	2,7
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	385	15,5	15,5	44,2	175,8	2,7	922,5
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN	30%	34%	36%	24%	25%	48%	81%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	

8391

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14	65	0,5	2,3	10,6	5,0	0,5	0,0
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO CON AREQUIPE Y QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito,	A040	35,0	35	126	4,4	0,6	25,3	5,3	1,5	0,7
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	6,0	6	17	1,4	1,1	0,4	24,3	0,0	28,5
			Arequipe o dulce de leche	K001	3,0	3	10	0,2	0,2	1,7	7,6	0,0	4,1
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3	4	0,4	0,3	0,0	1,6	0,1	4,2
FRUTA	FRUTA	MANZANA	Manzana común cruda	C054	117,6	100	72	0,3	0,2	16,5	16,0	0,3	2,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorias y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	424	10,6	13,2	64,5	182,5	2,5	863,1
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN	33%	23%	30%	35%	26%	45%	76%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio

FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8392

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		CON LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	60,0	60	33	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y	PORCIÓN DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	15,0	15	43	3,5	2,8	0,9	60,8	0,1	71,3
CEREAL	CEREALES, RAICES,	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maiz blanco, precocida	A034	35,0	35	133	3,2	1,3	25,9	1,4	0,9	0,4
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorias y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	339	11,3	12,7	42,9	190,9	1,6	895,3
RECOMENDACIÓN	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700,0**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN	26%	25%	29%	24%	27%	29%	79%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	

8393

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Guayaba, madura, cruda	C031	60,0	60	43	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito	A040	35,0	35	126	4,4	0,6	25,3	5,3	1,5	0,7
		CON QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	5,0	5	14	1,2	0,9	0,3	20,3	0,0	23,8
			Levadura biológica para pan, fresca, pren	L011	0,2	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	3,3	3	4	0,4	0,3	0,0	1,6	0,1	4,2
FRUTA	FRUTA	DURAZNO	Durazno, crudo	c023	129,4	110	64	1,1	0,1	13,8	9,9	0,7	1,1
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	363	11,0	8,6	57,4	167,7	2,6	855,3
RECOMENDACIÓN	**1300**	**45,5**	**43,3**	**182**	**700,0**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN	28%	24%	20%	32%	24%	46%	75%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	

8394

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAICENA	Leche de vaca, entera, en polvo	G006	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Almidón de maíz, crudo	A001	10,0	10	37	0,0	0,0	9,1	0,2	0,1	0,9
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE DE CERDO SALTEADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	60,0	60	84	12,8	3,6	0,1	10,2	0,5	31,2
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
			Paprika	2	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
			Orégano	4	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	1,6	0,0	0,0
CEREAL	CEREALES, RAÍCES,	PAPA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cás	B068	75,0	60	44	1,1	0,1	9,2	8,4	0,2	6,6
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6	24	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	150,0	150	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ							299	17,3	12,2	29,8	143,8	0,9	862,4
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700,0	5,6	1133
% ADECUACIÓN							23%	38%	28%	16%	21%	16%	76%

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio

FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8395

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	JUGO DE MORA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G006	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Mora de castilla, cruda	C061	60,0	60	44	0,6	0,1	8,8	25,2	1,0	0,6
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE DE CERDO EN BISTEC	Cerdo, carne magra, cruda	F011	70,0	70	98	15,0	4,2	0,1	11,9	0,6	36,4
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,7	0,0	0,1
			Tomate, crudo	B103	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
			Paprika	2	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y	AREPA DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	55,0	55	209	5,0	2,0	40,6	2,2	1,5	0,6
			Margarina, esparcible	D019	2,0	2	15	0,0	1,6	0,0	0,1	0,0	13,7
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	180,0	180	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

TOTAL MENÚ	498	24,0	16,4	60,1	163,8	3,2	875,3
RECOMENDACIÓN	1994	69,8	66,5	279,2	1100,0	8,7	1500
% ADECUACIÓN	25%	34%	25%	22%	15%	37%	58%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1095829875

8396

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	14,0	14	65	0,5	2,3	10,6	5,0	0,5	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito	A040	55,0	55	198	6,9	0,9	39,8	8,3	2,4	1,1
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	8,0	8	23	1,9	1,5	0,5	32,4	0,0	38,0
			Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	K005	10,0	10,0	32	0	0	8	59	0	0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,6	5	7	0,6	0,5	0,0	2,7	0,1	7,0
FRUTA	FRUTA	PERA	Pera, cruda	C071	117,6	100	63	0,3	0,2	12,9	8,0	0,4	1,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	7,0	7	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	180,0	180	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.													
TOTAL MENÚ							517	13,6	15,9	77,0	180,1	3,5	870,7
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100,0	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	19%	24%	28%	16%	40%	58%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8397.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Banano común, crudo	C010	60,0	60	61	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES -	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	75	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,5
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,7	0,0	0,1
			Tomate, crudo	B103	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	CROQUETAS DE PLATANO MADURO	plátano harton, maduro, crudo	B089	83,3	60	79	0,7	0,1	18,2	1,8	0,3	2,4
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	6,7	6	9	0,8	0,6	0,0	3,2	0,1	8,3
			Harina de trigo, fortificada, todo propósito	A040	11,0	11	40	1,4	0,2	8,0	1,7	0,5	0,2
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	2,0	2	10	0,5	0,5	0,8	18,8	0,0	7,4
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	7,0	7	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	180,0	180	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.													
TOTAL MENU							424	14,0	17,4	51,0	180,9	2,4	913,5
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100,0	8,7	1500
% ADECUACIÓN							21%	20%	26%	18%	16%	28%	61%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	

8378

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10	41	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAÍCES, PLATANOS Y TUBERCULOS	AREPA DE TRIGO CON QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito	A040	55,0	55	198	6,9	0,9	39,8	8,3	2,4	1,1
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	G021	7,0	7	20	1,6	1,3	0,4	28,4	0,0	33,3
			Levadura biológica para pan, fresca, pren	L011	0,2	0,2	0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	4,4	4	6	0,5	0,4	0,0	2,1	0,1	5,6
FRUTA	FRUTA	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	157,1	110	59	1,0	0,1	12,5	38,5	0,3	2,2
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Panela	K033	7,0	7	25	0,0	0,0	6,3	2,9	0,3	2,7
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	180,0	180	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.													
TOTAL MENÚ							459	15,1	12,0	70,4	208,4	3,7	868,9
RECOMENDACIÓN							**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100,0**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN							23%	22%	18%	25%	19%	43%	58%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	

8399.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	PECHUGA CON GUISO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	75,3	70	116	14,5	6,4	0,1	7,7	0,5	44,1
			Ajo, crudo	9009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Cebolla cabezona, cruda	9027	3,2	3	1	0,0	0,0	0,2	0,7	0,0	0,1
			Tomate, crudo	9103	3,8	3	1	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
			Orégano	4	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	1,6	0,0	0,0
			Pimenta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAICES, PLATANOS Y	AREPA DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	55,0	55	209	5,0	2,0	40,6	2,2	1,5	0,6
			Margarina, esparcible	D019	2,0	2	15	0,0	1,6	0,0	0,1	0,0	13,7
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Panela	K033	15,0	15	55	0,1	0,0	13,5	6,3	0,7	5,9
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA CONSUMO	AGUA	Agua	N/A	180,0	180	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.													
TOTAL MENÚ							507	23,0	18,5	59,8	142,1	2,8	888,3
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100,0	8,7	1500
% ADECUACIÓN							25%	33%	28%	21%	13%	32%	59%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Silvio C. Samper Osorio
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g o cc)	PESO NETO (g o cc)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAICENA	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13	65	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
			Almidón de maíz, crudo	A001	10,0	10	37	0,0	0,0	9,1	0,2	0,1	0,9
			Canela	5	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS - CARNES - HUEVOS	CARNE DE RES EN JULIANAS	Res, carne magra, cruda	F099	70,0	70	97	15,3	4,0	0,0	4,2	1,9	35,7
			Ajo, crudo	B009	0,3	0,3	0	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,1
			Pimienta negra	1	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0
			Paprika	2	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0
			Orégano	4	0,1	0,1	0	0,0	0,0	0,1	1,6	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREALES, RAICES, PLATANOS Y	MONEDAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	102,9	70	116	0,8	0,1	27,5	5,6	0,3	18,2
SAL	SAL	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Sal	L015	2,0	2	0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	775,6
AZÚCARES	AZÚCARES	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
GRASAS	GRASAS	INCLUIDO EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	7,0	7	63	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
AGUA	AGUA PARA COSUMO	AGUA	Agua	N/A	180,0	180	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.													
TOTAL MENÚ							388	19,5	14,6	47,0	135,0	2,4	878,5
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100,0	8,7	1500
% ADECUACIÓN							20%	28%	22%	17%	12%	28%	59%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		Silvio C. Samper Osorio	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	