Información General

NOMBRE OPERADOR:	FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR		NIT o RUT	900203742-3	e-MAIL	fundarcoi@gmail.com	
TELEFONO DE CONTACTO	2657641	NUMERO DE CONTRATO	402	FECHA DE INICIO DE CONTRATO	18/01/2019	FECHA DE TERMINACIÓN DE CONTRATO	20/12/2019
REGIONAL	BOGOTA	MUNICIPIO	BOGOTA		CENTRO ZONAL	KENNEDY	
¿ES MINUTA DIFERENCIAL?	NO	GRUPO ETNICO			DIRECCIÓN A LA QUE PERTENECE EL PROGRAMA		
PROGRAMA	HOGAR INFANTIL	MODALIDAD	INSTITUCIONAL	TOTAL CUPOS ASIGNADOS	765	UNIDADES DE SERVICIO QUE ATIENDE CON ESTA LISTA DE MERCADO (en caso de más de una unidad de servicio)	S

Información Lista de Mercado

CLASIFICACIÓN	NOMBRE DE PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD DE COMPRA	TOTAL COMPRA (CANTIDAD)
VERDURAS Y HORTALIZAS	Acelgas, hojas, cruda	Libras	SEMANAL	0,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	Zanahoria	Libras	SEMANAL	173,5
VERDURAS Y HORTALIZAS	tomate	Libras	SEMANAL	122,7
VERDURAS Y HORTALIZAS	Remolacha	Libras	SEMANAL	65,4
VERDURAS Y HORTALIZAS	Perejil	Libras	SEMANAL	242,5
VERDURAS Y HORTALIZAS	pimenton	Libras	SEMANAL	16,9
VERDURAS Y HORTALIZAS	Pepino cohombro	Libras	SEMANAL	35,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	Pepino cohombro	Libras	SEMANAL	61,3
VERDURAS Y HORTALIZAS	lechuga	Libras	SEMANAL	76,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	laurel	Libras	SEMANAL	0,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	Habichuela	Libras	SEMANAL	44,1
VERDURAS Y HORTALIZAS	Guatila	Libras	SEMANAL	0,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	espinaca	Libras	SEMANAL	201,2
VERDURAS Y HORTALIZAS	coliflor	Libras	SEMANAL	0,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	cilantro	Libras	SEMANAL	1,5
VERDURAS Y HORTALIZAS	cebolla larga	Libras	SEMANAL	53,8
VERDURAS Y HORTALIZAS	cebolla cabezona	Libras	SEMANAL	26,5
VERDURAS Y HORTALIZAS	calabaza	Libras	SEMANAL	49,1
VERDURAS Y HORTALIZAS	calabacin	Libras	SEMANAL	0,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	brocoli	Libras	SEMANAL	0,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	ahuyama	Libras	SEMANAL	111,8
VERDURAS Y HORTALIZAS	Arveja verde	Libras	SEMANAL	76,1
VERDURAS Y HORTALIZAS	Acelga	Libras	SEMANAL	0,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	aguacate	Libras	SEMANAL	54,0
VERDURAS Y HORTALIZAS	Berenjena	Libras	SEMANAL	0,0
FRUTAS Y DERIVADOS	Uva	Libras	SEMANAL	0,0
FRUTAS Y DERIVADOS	Tomate de arbol	Libras	SEMANAL	69,1
FRUTAS Y DERIVADOS	sandia	Libras	SEMANAL	141,8
FRUTAS Y DERIVADOS	Pitaya	Libras	SEMANAL	206,0
FRUTAS Y DERIVADOS	Pitahaya	Libras	SEMANAL	0,0
FRUTAS Y DERIVADOS	pera	Libras	SEMANAL	133,4
FRUTAS Y DERIVADOS	papaya	Libras	SEMANAL	102,1
FRUTAS Y DERIVADOS	naranja	Libras	SEMANAL	141,8
FRUTAS Y DERIVADOS	mora	Libras	SEMANAL	87,2
FRUTAS Y DERIVADOS	melon	Libras	SEMANAL	335,4
FRUTAS Y DERIVADOS	maracuya	Libras	SEMANAL	70,9
FRUTAS Y DERIVADOS	manzana	Libras	SEMANAL	69,2
FRUTAS Y DERIVADOS	mango	Libras	SEMANAL	156,7
FRUTAS Y DERIVADOS	mandarina	Libras	SEMANAL	61,4
FRUTAS Y DERIVADOS	lulo	Libras	SEMANAL	95,8
FRUTAS Y DERIVADOS	limon	Libras	SEMANAL	78,4
FRUTAS Y DERIVADOS	gulupa	Libras	SEMANAL	0,0
FRUTAS Y DERIVADOS	granadilla	Libras	SEMANAL	78,1
FRUTAS Y DERIVADOS	guanabana	Libras	SEMANAL	69,5
FRUTAS Y DERIVADOS	granadilla	Libras	SEMANAL	0,0
FRUTAS Y DERIVADOS	fresa	Libras	SEMANAL	249,4
FRUTAS Y DERIVADOS	feijoa	Libras	SEMANAL	106,4
FRUTAS Y DERIVADOS	durazno	Libras	SEMANAL	133,4
FRUTAS Y DERIVADOS	curuba	Libras	SEMANAL	113,1
FRUTAS Y DERIVADOS	ciruela	Libras	SEMANAL	0,0
FRUTAS Y DERIVADOS	banano	Libras	SEMANAL	322,8

CEREALES	Mazorca	Libras	SEMANAL	850,1
CEREALES	Yuca	Libras	SEMANAL	70,8
CEREALES	platano	Libras	SEMANAL	191,4
CEREALES	papa comun	Libras	SEMANAL	75,5
CEREALES	papa criolla	Libras	SEMANAL	56,6
CEREALES	arracacha	Libras	SEMANAL	75,0
LECHE_Y_DERIVADOS	Yogurt	Litros	DIARIO	185,1
LECHE_Y_DERIVADOS	Kumis	Litros	DIARIO	185,1
LECHE_Y_DERIVADOS	leche	Litros	SEMANAL	1480,0
LECHE_Y_DERIVADOS	Queso	Libras	DIARIO	98,4
HUEVOS	Huevo		SEMANAL	169,7
CARNES_Y_DERIVADOS	Carne molida	Libras	SEMANAL	67,5
CARNES_Y_DERIVADOS	Carne de res	Libras	SEMANAL	165,4
PESCADOS_Y_MARISCOS	Tilapia	Libras	MENSUAL	67,5
CARNES_Y_DERIVADOS	Lomo de cerdo	Libras	SEMANAL	67,5
CARNES_Y_DERIVADOS	pechuga de pollo	Libras	SEMANAL	147,7
CARNES_Y_DERIVADOS	Pajarilla	Libras	SEMANAL	0,0
CARNES_Y_DERIVADOS	Pajarilla de res	Libras	SEMANAL	0,0
CARNES_Y_DERIVADOS	Molleja de pollo	Libras	SEMANAL	4380,0
CARNES_Y_DERIVADOS	Higado de res	Libras	SEMANAL	67,5
CARNES_Y_DERIVADOS	Corazon de pollo	Libras		4610,0
CARNES_Y_DERIVADOS	higado de pollo	Libras	SEMANAL	67,5
CARNES_Y_DERIVADOS	carne de res sobrebarriga	Libras	SEMANAL	0,0
CARNES_Y_DERIVADOS	Bofe de res	Libras	SEMANAL	1229,8
CEREALES	Tostada	Kilogramos	DIARIO	1660,4
CEREALES	Rosc6n	Kilogramos	DIARIO	3997,6
CEREALES	Pacaboca	Kilogramos	DIARIO	39,4
CEREALES	Pan molde	Kilogramos	MENSUAL	37,0
CEREALES	Pan hojaldrado	Kilogramos	DIARIO	2417,6
CEREALES	pan coco	Kilogramos	DIARIO	3633,9
CEREALES	Pan blanco	Kilogramos	DIARIO	74,0
CEREALES	Mojicon	Kilogramos	DIARIO	1332,9
CEREALES	Mogolla	Kilogramos	DIARIO	37,0
CEREALES	Hojaldre	Kilogramos	DIARIO	29,4
CEREALES	Galletas wafer	Kilogramos	MENSUAL	29,4
CEREALES	Galletas de soda	Kilogramos	MENSUAL	29,4
CEREALES	Galletas de leche	Kilogramos	MENSUAL	29,4
CEREALES	Galletas limoncitas	Kilogramos	MENSUAL	29,4
CEREALES	Galletas ducales	Kilogramos	MENSUAL	1332,9
CEREALES	Corazon de hojaldre	Kilogramos	MENSUAL	1332,9
CEREALES	Bocadillo	Kilogramos	DIARIO	0,0
CEREALES	Mantecado	Kilogramos	DIARIO	29,4
CEREALES	Avena	Libras	MENSUAL	7,6
CEREALES	Harina platano	Libras	MENSUAL	15,2
CEREALES	fecula de maiz	Libras	MENSUAL	0,0
MISCELÁNEOS	Polvo de hornear		MENSUAL	0,0
MISCELÁNEOS	pasta espaguetti	Libras	MENSUAL	138,0
CEREALES	Macarrones	Libras	MENSUAL	2412,0
CEREALES	pasta de fideos	Libras	MENSUAL	7,6
CEREALES	Harina de maiz	Libras	MENSUAL	37,0
ALIMENTOS_INFANTILES	Formula infantil	Libras	MENSUAL	0,0
MISCELÁNEOS	esencia de vainilla		MENSUAL	710,9
MISCELÁNEOS	Cocoa	Libras	MENSUAL	0,0
PRODUCTOS_AZUCARADOS	Azucar	Libras	MENSUAL	38,3
MISCELÁNEOS	sal	Kilogramos	MENSUAL	64,7
CEREALES	Arroz	Kilogramos	MENSUAL	68,2
GRASAS_Y_ACEITES	Aceite		MENSUAL	91,5
LEGUMINOSAS_Y_DERIVADOS	Frijol	Libras	MENSUAL	22,8
LEGUMINOSAS_Y_DERIVADOS	Lenteja	Libras	MENSUAL	22,8
LEGUMINOSAS_Y_DERIVADOS	Arveja verde seca	Libras	MENSUAL	22,8
LEGUMINOSAS_Y_DERIVADOS	Garbanzo	Libras	MENSUAL	22,8
CEREALES	Harina de trigo	Libras	MENSUAL	41,8

CICLOS DE MENÚ

MAYORES DE 1 AÑO

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundación Arco Iris de Amor

GRUPO DE EDAD : 4 A 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA No. 1						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
			DESAYUNO			
			REFRIGERIO REFORZDO			
COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	COLADA DE AVENA	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA		
QUESO CAMPESINO	CARNE EN TROZOS	QUESO DOBLE CREMA	HUEVO REVUELTO	HUEVO A LA CRIOLLA		
PIÑA EN TROZOS	MANZANA EN CUADROS	DURAZNO PICADO	FRESAS PICADAS	BANANO EN RODAJAS		
PAN BLANDITO	PAN MOLDE	MOGOLLA	PAN BLANCO	AREPA CON BIENESTARINA		
			ALMUERZO			
			ARVEJA VERDE SECA CON BIENESTARINA			
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE GUISADA CON BIENESTARINA	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	PECHUGA DE POLLO GUISADA	HIGADO DE POLLO EN SALSA		
ARROZ TIGRE	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO		
PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PLATANO COCINADO	YUCA EN SALSA		
VERDURAS COCINADAS (APIO, ZANAHORIA, TOMATE, ARVEJA VERDE)	ENSALADA CARDENAL(REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA CABEZONA)	TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	ENSALADA : LECHUGA , ESPINACA Y MANGO		
				HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA		
JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBÓL	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA			
MELON EN TROZOS	CASQUITOS DE MANDARINA	FRESAS PICADAS	MANGO PICADO	NARANJA EN CASCOS		
			REFRIGERIO DE LA TARDE			
YOGURT	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	LECHE	QUESO CAMPESINO	SORBETE DE FEIJOA		
TORREJAS DE BIENESTARINA	CORAZÓN DE HOJALDRE	CHURROS CON BIENESTARINA	GALLETAS WAFER	GALLETAS DULCES		
BANANO EN RODAJAS	MELÓN PICADO	PERA EN TROZOS	PAPAYA EN CUBITOS			
			COMIDA / CENA			
			REFRIGERIO NOCTURNO			

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS MND02129

T.P.
MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundación Arco Iris de Amor

GRUPO DE EDAD : 4 A 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA No. 2

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO REFORZADO						
SORBETE DE GULUPA CON BIENESTARINA	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	SORBETE DE GUAYABA	COLADA DE BIENESTARINA		
HUEVO REVUELTO	EMPAREDADO DE QUESO	HUEVO COCIDO	PECHUGA DE POLLO GUISADA	QUESO DOBLE CREMA		
PAPAYA EN TROZOS	CIRUELA EN TROZOS	PIÑA EN TROZOS	CASQUITOS DE MANDARINA	MANGO PICADO		
PLAN BLANCO		MOJICON	AREPA CON BINESTARINA	PAN FRANCES		
ALMUERZO						
				LENTEJAS		
CARNE DE CERDO GUISADA CON BIENESTARINA	PECHUGA EN SALSA DE BECHAMEL	HIGADO DE RES ASADO	FILETE DE TILAPIA APANADO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES		
ARROZ CON ARVEJA VERDE	TORNILLOS GUISADOS CON VERDURAS Y BIENESTARINA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO		
CHIPS DE PAPA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	YUCA FRITA	CHIPS DE ARRACACHA	PAPA CRIOLLA FRITA		
ENSALADA DE ZANAHORIA , LECHUGA Y LIMON	ENSALADA DE APIO, PEPINO COHOMBRO, ESPINACA Y CILANTRO .	TOMATE EN RODAJAS	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE Y BIENESTARINA	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO COHOMBRO Y TOMATE		
PEPINO GUISADO		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA, ZANAHORIA Y BIENESTARINA				
JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		
FRESAS PICADAS	MANGO PICADO	MANZANA EN LUNAS	PAPAYA EN TROZOS	MELON EN TROZOS		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
KUMIS	LECHE		SORBETE DE GUANABANA CON BIENESTARINA	SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA		
CORAZON DE HOJALDRE	PAN BLANCO	GALLETAS DE SODA	MANTECADA	GALLETAS CUCAS		
PERA PICADA	BANANO EN RODAJAS	MIX DE MELON Y DURAZNO CON QUESO	FRESAS PICADAS	DURAZNO EN TROZOS		
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

MND 02129

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundación Arco Iris de Amor

GRUPO DE EDAD : 4 A 6 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA No. 3						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO REFORZADO						
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	COLADA DE AVENA	CHANGUA CON HUEVO	COLADA DE BIENESTARINA CON SABOR	LECHE		
HUEVOS PERICOS	EMPAREDADO DE QUESO		CARNE GUISADA	HUEVO EN TORTILLA		
CIRUELA EN TROZOS	PIÑA EN TROZOS	CASQUITOS DE MANDARINA	MANZANA EN LUNAS	PAPAYA PICADA		
AREPA DE MAIZ BLANCO		TOSTADA	PAN MOLDE	MOGOLLA		
ALMUERZO						
		CAZUELA DE GARBANZO CON BIENESTARINA Y ZANAHORIA				
CARNE GUISADA CON BIENESTARINA	PECHUGA DE POLLO APANADA	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	BOFE DE RES EN SALSA CRIOLLA		
ARROZ VERDE	MACARRONES A LA NAPOLITANA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ AL PIMENTÓN		
PAPA SALADA	PLATANO COCINADO	CHIPS DE ARRACACHA	YUCA FRITA	PAPA AL VAPOR		
ENSALADA DE PEPINO-TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA: -CARDENAL (REMOLACHA-ZANAHORIA-CEBOLLA)	ENSALADA TOMATE-PEPINO - ARVEJA VERDE, LECHUGA Y CEBOLLA	TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	ENSALADA DE LECHUGA, AGUACATE Y TOMATE -		
ZANAHORIA EN JULIANAS	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA			POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE Y BIENESTARINA		
JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	JUGO DE FRESA CON BIENESTARINA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA		
PERA PICADA	PATILLA EN CUBITOS	CIRUELA EN TRZOS	NARANJA EN CASQUITOS	MANGO EN PALITOS		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
QUESO CAMPESINO	SORBETE DE MORA	MALTEADA DE BIENESTARINA DE SABOR	SORBETE DE CURUBA	YOGURT		
GALLETAS DE SODA	CHURROS DE BIENESTARINA	GALLETAS DULCES	MANTECADA	TORREJAS DE BIENESTARINA		
BANANO EN RODAJAS	PAPAYA PICADA	MELÓN PICADO	FRESAS PICADAS	DURAZNO PICADO		
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02124

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS
MND02129

T.P. MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundacion Arco Iris de Amor

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4 A 5 años y 11 meses

SEMANA No. 4						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO REFORZADO						
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA	COLADA DE AVENA	COLADA DE BIENESTARINA		
CARNE MOLIDA	HUEVO COCINADO	QUESO DOBLE CREMA	HUEVO EN TORTILLA	QUESO CAMPESINO		
MANGO PICADO	MANZANA EN LUNAS	PATILLA EN CUBITOS	PERA EN TROZOS	NARANJA EN CASQUITOS		
PAN BLANDITO	MOGOLLA	TOSTADA	PAN DULCE	AREPA DE MAIZ BLANCO		
ALMUERZO						
	FRIJOLES					
POLLO GUISADO CON BIENESTARINA	CARNE DE RES MOLIDA	TILAPIA GUISADA	CORAZÓN DE POLLO GUISADO	CARNE A LA CRIOLLA		
ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	TORNILLOS EN SALSA DE TOMATE NATURAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ARVEJA VERDE Y PIMENTÓN		
PLATANO EN MONEDITAS	PAPAS A LA FRANCESA	PLÁTANO COCINADO	PAPA EN CASQUITOS	CHIPS DE ARRACACHA		
ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA Y FRESA	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO, ARVEJA VERDE Y TOMATE	VERDURAS SALTEADAS (APIO, CALABAZA, PIMENTON Y ZANAHORIA)	ENSALADA DE (TOMATE PICADO EN CUADROS CON ZANAHORIA RAYADA)	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y MANGO		
BRÓCOLI COCINADO			TORTA DE CALABAZA CON BIENESTARINA			
JUGO DE FEIJOA CON BIENESTARINA	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		
PAPAYA PICADA	MELÓN PICADO	FRESAS PICADAS	MANGO PICADO	MANZANA EN LUNAS		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
LECHE	QUESO CAMPESINO	YOGURT	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	SOBRETE DE CURUBA CON BIENESTARINA		
GALLETAS DULCES	PAN BLANCO	TORTA DE BIENESTARINA	GALLETAS DE SODA	CORAZÓN DE HOJALDRE		
BANANO EN RODAJAS	CASQUITOS DE MANDARINA	CIRUELA EN TROZOS	PAPAYA EN TROZOS	PATILLA EN CUBITOS		
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND05325
MND05255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA CONTROLADA

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundación Arco Iris de Amor

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 4 A 5 años y 11 meses

SEMANA No. 5						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO REFORZADO						
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA	CHANGUA CON HUEVO	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA		
QUESO DOBLE CREMA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA		EMPAREDADO DE QUESO	HUEVO REVUELTO		
MANZANA EN LUNAS	FRESAS PICADAS	NARANJA EN CASQUITOS	CASQUITOS DE MANDARINA	MANGO PICADO		
PAN MOLDE	AREPA CON BIENESTARINA	TOSTADA		PAN FRANCES		
ALMUERZO						
			LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	AJIACO (PAPA Y ARRACACHA)		
MOLLEJAS DE POLLO GUISADAS	CARNE A LA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE MOLIDA	PECHUGA DE POLLO COCIDA		
ARROZ VERDE	ARROZ TIGRE	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA VERDE	ARROZ BLANCO		
PATACON	YUCA FRITA	PAPA CHALECA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PAPA Y ARRACACHA EN EL AJIACO		
PEPINO GUISADO CON ARVEJA VERDE	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA-ZANAHORIA-CEBOLLA)	VERDURAS SALTEADAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y PIMENTON)	RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y AGUACATE		
JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		
PAPAYA PICADA	PIÑA EN TROZOS	PAPAYA EN TROZOS	PATILLA EN TROZOS	CASQUITOS DE MANDARINA		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
KUMIS	LECHE	SORBETE DE CURUBA	QUESO DOBLECREMA	MALTEADA DE BIENESTARINA DE SABOR		
AREPUELAS DE BIENESTARINA	CORAZÓN DE HOJALDRE	TORTA DE BIENESTARINA	GALLETA DULCE	PAN BLANCO		
PERA EN TROZOS	MELON PICADO	MANZANA EN LUNAS	CIRUELA EN TROZOS	MIX DE MANZANA Y PAPAYA		
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND05325 MND06255 MND00580 MND02129 MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02164

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundación Arco Iris de Amor

GRUPO DE EDAD : 1 A 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA No. 1						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO REFORZDO						
COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	COLADA DE AVENA	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA		
QUESO CAMPESINO	CARNE EN TROZOS	QUESO DOBLE CREMA	HUEVO REVUELTO	HUEVO A LA CRIOLLA		
PIÑA EN TROZOS	MANZANA EN CUADROS	DURAZNO PICADO	FRESAS PICADAS	BANANO EN RODAJAS		
PAN BLANDITO	PAN MOLDE	MOGOLLA	PAN BLANCO	AREPA CON BIENESTARINA		
ALMUERZO						
			ARVEJA VERDE SECA CON BIENESTARINA			
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE GUISADA CON BIENESTARINA	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	PECHUGA DE POLLO GUISADA	HIGADO DE POLLO EN SALSA		
ARROZ TIGRE	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO		
PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PLATANO COCINADO	YUCA EN SALSA		
VERDURAS COCINADAS (APIO, ZANAHORIA, TOMATE, ARVEJA VERDE)	ENSALADA CARDENAL(REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA CABEZONA)	TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	ENSALADA : LECHUGA , ESPINACA Y MANGO		
				HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA		
JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBÓL	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA			
MELON EN TROZOS	CASQUITOS DE MANDARINA	FRESAS PICADAS	MANGO PICADO	NARANJA EN CASCOS		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
YOGURT	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	LECHE	QUESO CAMPESINO	SORBETE DE FEIJOA		
TORREJAS DE BIENESTARINA	CORAZÓN DE HOJALDRE	CHURROS CON BIENESTARINA	GALLETAS WAFER	GALLETAS DULCES		
BANANO EN RODAJAS	MELÓN PICADO	PERA EN TROZOS	PAPAYA EN CUBITOS			
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND05325, MND06255, MND00580, MND02129, MND 02772

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundación Arco Iris de Amor

GRUPO DE EDAD : 1 A 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA No. 2

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO REFORZADO						
SORBETE DE GULUPA CON BIENESTARINA	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	SORBETE DE GUAYABA	COLADA DE BIENESTARINA		
HUEVO REVUELTO	EMPAREDADO DE QUESO	HUEVO COCIDO	PECHUGA DE POLLO GUISADA	QUESO DOBLE CREMA		
PAPAYA EN TROZOS	CIRUELA EN TROZOS	PIÑA EN TROZOS	CASQUITOS DE MANDARINA	MANGO PICADO		
PLAN BLANCO		MOJICON	AREPA CON BINESTARINA	PAN FRANCES		
ALMUERZO						
				LENTEJAS		
CARNE DE CERDO GUISADA CON BIENESTARINA	PECHUGA EN SALSA DE BECHAMEL	HIGADO DE RES ASADO	FILETE DE TILAPIA APANADO	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES		
ARROZ CON ARVEJA VERDE	TORNILLOS GUISADOS CON VERDURAS Y BIENESTARINA	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO		
CHIPS DE PAPA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	YUCA FRITA	CHIPS DE ARRACACHA	PAPA CRIOLLA FRITA		
ENSALADA DE ZANAHORIA , LECHUGA Y LIMON	ENSALADA DE APIO, PEPINO COHOMBRO, ESPINACA Y CILANTRO .	TOMATE EN RODAJAS	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE Y BIENESTARINA	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO COHOMBRO Y TOMATE		
PEPINO GUISADO		CALABAZA GUISADA CON ARVEJA, ZANAHORIA Y BIENESTARINA				
JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		
FRESAS PICADAS	MANGO PICADO	MANZANA EN LUNAS	PAPAYA EN TROZOS	MELON EN TROZOS		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
KUMIS	LECHE		SORBETE DE GUANABANA CON BIENESTARINA	SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA		
CORAZON DE HOJALDRE	PAN BLANCO	GALLETAS DE SODA	MANTECADA	GALLETAS CUCAS		
PERA PICADA	BANANO EN RODAJAS	MIX DE MELON Y DURAZNO CON QUESO	FRESAS PICADAS	DURAZNO EN TROZOS		
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS
MND02129

T.P.
MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02129

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundación Arco Iris de Amor

GRUPO DE EDAD : 1 A 3 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica _X_

SEMANA No. 3

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	COLADA DE AVENA	CHANGUA CON HUEVO	COLADA DE BIENESTARINA CON SABOR	LECHE		
HUEVOS PERICOS	EMPAREDADO DE QUESO		CARNE GUISADA	HUEVO EN TORTILLA		
CIRUELA EN TROZOS	PIÑA EN TROZOS	CASQUITOS DE MANDARINA	MANZANA EN LUNAS	PAPAYA PICADA		
AREPA DE MAIZ BLANCO		TOSTADA	PAN MOLDE	MOGOLLA		
REFRIGERIO REFORZADO						
		CAZUELA DE GARBANZO CON BIENESTARINA Y ZANAHORIA				
CARNE GUISADA CON BIENESTARINA	PECHUGA DE POLLO APANADA	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	BOFE DE RES EN SALSA CRIOLLA		
ARROZ VERDE	MACARRONES A LA NAPOLITANA	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ AL PIMENTÓN		
PAPA SALADA	PLATANO COCINADO	CHIPS DE ARRACACHA	YUCA FRITA	PAPA AL VAPOR		
ENSALADA DE PEPINO-TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA: -CARDENAL (REMOLACHA-ZANAHORIA-CEBOLLA)	ENSALADA TOMATE-PEPINO - ARVEJA VERDE, LECHUGA Y CEBOLLA	TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	ENSALADA DE LECHUGA, AGUACATE Y TOMATE -		
ZANAHORIA EN JULIANAS	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA			POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE Y BIENESTARINA		
JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	JUGO DE FRESA CON BIENESTARINA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA		
PERA PICADA	PATILLA EN CUBITOS	CIRUELA EN TRZOS	NARANJA EN CASQUITOS	MANGO EN PALITOS		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
QUESO CAMPESINO	SORBETE DE MORA	MALTEADA DE BIENESTARINA DE SABOR	SORBETE DE CURUBA	YOGURT		
GALLETAS DE SODA	CHURROS DE BIENESTARINA	GALLETAS DULCES	MANTECADA	TORREJAS DE BIENESTARINA		
BANANO EN RODAJAS	PAPAYA PICADA	MELÓN PICADO	FRESAS PICADAS	DURAZNO PICADO		
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02129

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS MND02129
T.P. MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundacion Arco Iris de Amor

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 1 A 3 años y 11 meses

SEMANA No. 4						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO REFORZADO						
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA	SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA	COLADA DE AVENA	COLADA DE BIENESTARINA		
CARNE MOLIDA	HUEVO COCINADO	QUESO DOBLE CREMA	HUEVO EN TORTILLA	QUESO CAMPESINO		
MANGO PICADO	MANZANA EN LUNAS	PATILLA EN CUBITOS	PERA EN TROZOS	NARANJA EN CASQUITOS		
PAN BLANDITO	MOGOLLA	TOSTADA	PAN DULCE	AREPA DE MAIZ BLANCO		
ALMUERZO						
	FRIJOLES					
POLLO GUISADO CON BIENESTARINA	CARNE DE RES MOLIDA	TILAPIA GUISADA	CORAZÓN DE POLLO GUISADO	CARNE A LA CRIOLLA		
ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ BLANCO CON ZANAHORIA	TORNILLOS EN SALSA DE TOMATE NATURAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ARVEJA VERDE Y PIMENTÓN		
PLATANO EN MONEDITAS	PAPAS A LA FRANCESA	PLÁTANO COCINADO	PAPA EN CASQUITOS	CHIPS DE ARRACACHA		
ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA Y FRESA	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO, ARVEJA VERDE Y TOMATE	VERDURAS SALTEADAS (APIO, CALABAZA, PIMENTON Y ZANAHORIA)	ENSALADA DE (TOMATE PICADO EN CUADROS CON ZANAHORIA RAYADA)	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y MANGO		
BRÓCOLI COCINADO			TORTA DE CALABAZA CON BIENESTARINA			
JUGO DE FEIJOA CON BIENESTARINA	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		
PAPAYA PICADA	MELÓN PICADO	FRESAS PICADAS	MANGO PICADO	MANZANA EN LUNAS		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
LECHE	QUESO CAMPESINO	YOGURT	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	SOBRETE DE CURUBA CON BIENESTARINA		
GALLETAS DULCES	PAN BLANCO	TORTA DE BIENESTARINA	GALLETAS DE SODA	CORAZÓN DE HOJALDRE		
BANANO EN RODAJAS	CASQUITOS DE MANDARINA	CIRUELA EN TROZOS	PAPAYA EN TROZOS	PATILLA EN CUBITOS		
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND05325, MND06255, MND00580, MND02129, MND 02772

MND 02129

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02106

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil Castillo de Colores

Nombre EAS: Fundación Arco Iris de Amor

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 1 A 3 años y 11 meses

SEMANA No. 5						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
REFRIGERIO REFORZADO						
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA	CHANGUA CON HUEVO	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA		
QUESO DOBLE CREMA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA		EMPAREDADO DE QUESO	HUEVO REVUELTO		
MANZANA EN LUNAS	FRESAS PICADAS	NARANJA EN CASQUITOS	CASQUITOS DE MANDARINA	MANGO PICADO		
PAN MOLDE	AREPA CON BIENESTARINA	TOSTADA		PAN FRANCES		
ALMUERZO						
			LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	AJIACO (PAPA Y ARRACACHA)		
MOLLEJAS DE POLLO GUISADAS	CARNE A LA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	CARNE MOLIDA	PECHUGA DE POLLO COCIDA		
ARROZ VERDE	ARROZ TIGRE	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA VERDE	ARROZ BLANCO		
PATACON	YUCA FRITA	PAPA CHALECA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PAPA Y ARRACACHA EN EL AJIACO		
PEPINO GUISADO CON ARVEJA VERDE	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA-ZANAHORIA-CEBOLLA)	VERDURAS SALTEADAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y PIMENTON)	RODAJAS DE TOMATE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y AGUACATE		
JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		
PAPAYA PICADA	PIÑA EN TROZOS	PAPAYA EN TROZOS	PATILLA EN TROZOS	CASQUITOS DE MANDARINA		
REFRIGERIO DE LA TARDE						
KUMIS	LECHE	SORBETE DE CURUBA	QUESO DOBLECREMA	MALTEADA DE BIENESTARINA DE SABOR		
AREPUELAS DE BIENESTARINA	CORAZÓN DE HOJALDRE	TORTA DE BIENESTARINA	GALLETA DULCE	PAN BLANCO		
PERA EN TROZOS	MELON PICADO	MANZANA EN LUNAS	CIRUELA EN TROZOS	MIX DE MANZANA Y PAPAYA		
COMIDA / CENA						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO
Nutricionista Dietista EAS
MND 02129

T.P. MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 Diciembre 2019

ANÁLISIS QUÍMICO DE 1 A 3 AÑOS Y 11 MESES

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Hogar Infantil

Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCIÓN $
						g	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	683	Bienestarina Más ©	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	80,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		692	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	QUESO CAMPESINO	697	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130
	PAN BLANDITO	74	Pan blanco	20	20	55	1,4	0,7	13,7	0,0	17,6	0,6	0,2	168,2	60	300	100,0
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	128	70	34	0,4	0,1	7,9	5,6	11,3	0,4	0,1	3,0	500	600	154
		138	Arveja verde, cruda	50	20	18	1,3	0,1	3,0	0,0	4,2	0,3	0,3	5,0	1000	3000	150
ALMUERZO	VERDURAS COCINADAS (APIO, ZANAHORIA, TOMATE, ARVEJA VERDE)	134	Apio, tallo, crudo	20	10	2	0,1	0,0	0,3	0,0	4,2	0,0	0,0	80,0	1000	2800	56,0
		244	Tomate, pulpa	20	16	3	0,1	0,0	0,5	17,6	73,0	0,2	0,0	6,0	1000	5000	32,7
		251	Zanahoria, cruda	30	26	9	0,2	0,0	2,1	178,5	6,9	0,1	0,1	35,0	500	2600	260,0
	PECHUGA A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	6590	900,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	2400,0	24
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	10	10	35	0,7	0,1	8,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,2	1000,0	3500,0	7
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000,0	3500,0	7
		91	Pasta alimenticia	5	5	18	0,6	0,0	5,8	0,0	1,1	0,1	0,0	0,3	500,0	2600,0	26
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	22
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara,	44	35	33	0,7	0,0	7,4	0,0	1,4	0,4	0,0	11,0	1000	3400	13,7
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	51,0
	JUGO DE FRESA	302	Fresa, intenso, fruto	37	35	12	0,3	0,2	2,4	1,4	7,4	0,5	0,1	2,0	500	3000	13,7
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MELON PICADO	333	Melón, maduro, pulpa	70	35	7	0,2	0,0	1,5	23,8	3,9	0,5	0,0	7,0	90	160	210,0
	YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	100	100	81	2,9	2,8	11,2	55,0	89,0	0,2	0,3	40,0	1000	2600	260
REFRIGERIO DE LA TARDE	TORREJA DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ©	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		47	Harina de trigo	10	10	35	1,2	0,0	7,2	0,0	2,2	0,2	0,3	2,0	1000	2400	24
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	576,1
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	576,1
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	6,0	55	350	31,8
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro, pulpa	100	70	62	1,1.	0,1	14,1	15,1	5,6	0,6	0,1	3,0	1000	1900	576,1

APORTE TOTAL DEL MENÚ	771	29		27		104		459,9	584,3	6,4	4,3	573,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.645,79
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0			
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	124,0	UL=650	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1600			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,6%	109,7%	54,8%	76,4%	57,3%	78,5%	60,4%	156,3%	84,9%	57,9%	143,3%	57,3%			

Andrea Ossa Abesta
Carolina Giraldo Correa
Galceta Gutierrez Aponte
Arreye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND06255 MND00560 MND02129 MND02772

MND02129

Ruth Arroyo M
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores ~ Fundación Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	15,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	4,7	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		339	Mora de castilla, pulpa	40	36	23	0,4	0,0	5,3	0,0	15,1	0,6	0,0	1,0	1000	1000	160
	CARNE EN TROZOS	542	Carne res, magra	20	20	50	3,4	4,0	0,0	0,0	1,2	0,5	0,0	53,0	500	7000	200
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,1
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	4,4
	PAN MOLDE	65	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	23,4	1,1	0,8	3,2	0,0	600	8390	279,7
	MANZANA EN CUADROS	332	Manzana, maduro, pulpa	42	35	22	0,1	0,1	5,4	0,0	5,7	0,1	0,0	2,0	1000	3500	100,8
ALMUERZO	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA CABEZONA)	234	Remolacha, cruda, cascara	43	35	15	0,5	0,0	3,3	0,0	11,0	0,3	0,0	24,0	1000	1600	35,0
		251	Zanahoria	36	31	11	0,2	0,0	2,6	214,2	8,3	0,1	0,1	35,0	500	900	43,2
		150	Cebolla cabezona	6	6	2	0,1	0,0	0,4	0,0	3,6	0,0	0,0	4,0	1000	3500	14,4
	CARNE GUISADACON BIENESTARINA	542	Carne de res, magra	40	40	100	6,9	8,0	0,0	0,0	2,4	1,1	0,0	51,0	500	7000	400
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	16,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,1
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2600	11,0
	ESPAGUETIS GUISADOS	93	Pasta alimenticia	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	6,0	500	2600	45,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2600	11,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	15,0	1000	2600	3,6
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	225	Platano maduro, frito en	59	35	53	0,4	0,1	12,9	19,1	0,0	0,0	0,0	4,0	1000	2400	0,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14
	JUGO DE GUAYABA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		309	Guayaba, maduro, pulpa	47	35	14	0,3	0,1	2,9	37,7	4,6	0,2	0,0	3,0	1000	2200	71
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	50	35	18	0,3	0,0	4,0	5,6	15,5	0,1	0,1	2,0	1000	3200	100,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	163,6
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		293	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	2,7	59,5	2,5	0,4	0,0	65,0	1000	5000	105,0
	CORAZON DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	10	10	37	0,2	0,2	8,6	1,7	1,4	0,2	0,0	307,0	55	300	54,5
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	140	70	14	0,5	0,0	3,0	47,6	9,9	0,3	0,1	7,0	60	160	186,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	764	27		30		98		692,6	493,9	6,0	5,0	735,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.572,33
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		89,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0		
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		70,9%	99,6%	49,8%	83,9%	62,9%	71,9%	55,3%	220,9%	69,1%	54,6%	165,4%	73,5%	

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gúicela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND02129

T.P. MND 05325
MND06255
MND00650
MND02129
MND02772

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 022041

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Hogar Infantil

Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	901	Avena molida	5	5	4	0,1	0,1	0,5	0,3	6,4	0,0	0,0	3,0	500	7000	70,0
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MOGOLLA	70	Mogolla	20	20	62	1,8	0,9	11,7	0,0	6,6	0,5	0,0	1,0	60	180	53
	QUESO DOBLE CREMA	637	Queso doble crema	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	475,0	1000	6500	130
	DURAZNO PICADO	300	Durazno, maduro, pulpa	82	70	38	0,7	0,1	8,7	23,9	6,3	0,4	0,0	1,0	250	1500	494
ALMUERZO	TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	170	Espinaca, cruda	115	69	14	2,0	0,1	1,1	367,0	84,9	1,7	0,7	66,0	1000	2190	252
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	15,0	1000	2600	7,8
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	4,4	10,9	0,0	2,6	6,0	1000	2600	8,4
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	4,0	0,0	1,1	0,1	0,1	2,0	1000	2400	12,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,5	0,4	0,0	7,9	2,3	0,0	0,0	6,3	55	350	31,8
	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,2	0,0	3,8	1,1	0,0	0,0	3,1	55	350	12,7
		542	Carne de res, magra	40	40	100	6,9	8,0	0,0	0,0	2,4	1,1	0,0	51,0	500	7000	560,0
		47	Harina de trigo	1	1	3	0,1	0,0	0,7	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	2400	2,4
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	13,2	0,1	0,0	6,0	1000	2600	14,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	2,0	1000	2400	36
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	4,0	1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	194	Papa criolla, con cáscara, cruda	35	35	30	0,8	0,0	6,6	0,0	0,0	0,0	0,0	18,0	1000	3500	123
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	357	Tomate de árbol amarillo,	59	35	20	0,6	0,0	4,4	69,0	0,0	0,0	0,0	1,0	500	1100	130
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, silvestre, crudo	37	35	12	0,3	3,2	3,2	1,4	7,4	0,5	0,1	2,0	500	3000	222,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	0,0	4,7	55,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160,0
	CHURROS CON BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		47	Harina de trigo	10	10	35	1,2	0,0	7,2	0,0	2,2	0,2	0,3	2,0	1000	2400	24
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	4,0	0,0	3,2	1,0	0,0	0,0	2,4	55	350	12,7
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	82	70	31	0,2	0,1	11,5	0,0	5,6	0,3	0,1	1,0	1000	4000	329,6

APORTE TOTAL DEL MENÚ	762	31		31		100		762,6	638,0	7,3	6,4	778,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3 308,38
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		59,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0			
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1043	27	53	35	47	133	173	300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,7%	115,1%	57,5%	87,9%	65,9%	75,1%	57,8%	254,2%	91,1%	66,1%	214,0%	77,7%			

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325, MND06255, MND00580, MND02129, MND02772

MND-02129

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundación Arca Ins de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIt A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	gr o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	17	Avena hojuelas, crudo,	5	5	19	1,0	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	28,2	0,8	0,7	139,0	55	350	350,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAN BLANCO	65	Pan blanco	20	20	66	1,4	0,7	13,7	0,0	17,6	0,6	0,2	108,2	60	300	100,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, crudo	74	70	25	0,6	0,4	4,9	2,8	14,8	1,0	0,1	2,0	500	3000	414,0
ALMUERZO	ARVEJA VERDE SECA CON BIENESTARINA	933	Arveja verde seca	15	15	48	3,6	0,1	8,1	3,3	9,0	0,7	0,0	2,0	500	2600	78,0
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	15,0	1000	2600	7,8
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		189	Cilantro	1	1	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	46,0	1000	1500	1,5
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	179	Lechuga común	37	20	2	0,2	0,0	0,2	2,0	9,0	0,2	0,1	6,0	60	350	216
		242	Tomate, pulpa	20	20	4	0,1	0,0	0,8	0,0	18,2	0,0	0,0	6,0	1000	2800	56
		209	Pepino cohombro	20	15	2	0,1	0,0	0,3	0,0	7,7	0,1	0,0	2,0	1000	2462	49
	PECHUGA DE POLLO GUISADA	153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	10,4
		527	Carne de pollo, pechuga	25	20	33	4,1	1,8	0,0	0,0	2,2	0,2	0,2	6,3	500	2800	140,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2800	14,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	2,0	1000	2400	36,0
		250	Zanahoria, cocida	15	15	6	0,2	0,0	1,1	200,0	4,5	0,1	0,1	22,0	500	560	16,8
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	4,0	1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	PLATANO COCIDO	225	Plátano maduro, maduro,	69	35	53	0,4	0,1	12,9	19,1	0,0	0,0	0,0	4,0	1000	2400	0,0
	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	321	Lulo, maduro, pulpa	60	35	13	0,3	0,0	3,0	13,3	3,6	0,2	0,0	0,0	1000	2000	120,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0,2	0,0	7,2	49,0	5,3	0,2	0,0	4,0	40	600	1050,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	30	30	79	5,6	6,1	0,5	26,1	175,8	0,1	0,9	280,5	1000	6500	195,0
	GALLETAS WAFER	35	Galleta, dulce, wafer	10	10	39	0,7	0,3	8,3	0,0	0,8	0,0	0,4	368,0	342	4400	129
	PAPAYA EN CUBITOS	343	Papaya, maduro, pulpa	100	70	21	0,4	0,1	5,0	164,5	16,8	0,2	0,2	5,0	1000	3000	300

APORTE TOTAL DEL MENÚ	775	32		29		93		717,1	578,7	7,0	4,7	1115,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.666,45
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28,0		26,0		89,0		649,0	497,0	6,0	3,0	169,0			
AMDR para macronutrientes (L1/L5)		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1053	27	53	35	47	133	175	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500			
								309,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,9%	121,7%	60,9%	81,7%	61,3%	73,9%	56,9%	239,0%	82,7%	63,3%	156,3%	111,5%			

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Arraye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 06325 MND06255 MND00580 MND02129 MND02772

MND02/29

Ruth Arraye M
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02129

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						0	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	55,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160
		663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	60,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	HUEVO A LA CRIOLLA	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	0,0	26,2	0,8	0,7	66,0	55	350	350
		228	Papa común, sin cáscara	3	2	3	0,0	0,0	0,7	0,0	0,2	0,0	0,0	11,0	1000	2300	7
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,8	0,0	0,0	4,0	1000	3500	11
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2600	14
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15
	AREPA CON BIENESTARINA	45	Harina de maíz, entera	20	20	77	1,9	0,9	15,0	0,0	4,4	0,8	0,7	126,0	500	1500	60
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	BANANO RODAJAS	269	Banano filosofo, maduro,	100	70	62	1,1	0,1	14,1	15,1	5,6	0,6	0,1	3,0	1000	1900	576,1
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, ESPINACA Y MANGO	179	Espinaca, cruda	9	5	1	0,1	0,0	0,0	28,7	6,6	0,1	0,0	66,0	1000	2150	20
		170	Lechuga común	9	5	0	0,0	0,0	0,0	0,4	2,2	0,0	0,0	6,0	60	350	53
		329	Mango, maduro, pulpa	20	10	7	0,0	0,0	1,5	14,0	1,6	1,5	0,0	4,0	40	600	300
	HABICHUELA CON ZANAHORIA COCIDA	175	Habichuela	25	25	4	0,4	0,0	0,5	0,0	8,3	0,2	0,1	1,0	1000	3000	75
		250	Zanahoria	30	25	9	0,2	0,0	1,7	200,0	7,5	0,1	0,1	35,0	500	900	54
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	4,0	1000	3500	7
	HIGADO DE POLLO EN SALSA	568	Hígado de pollo	40	40	48	7,2	1,5	1,3	2466,0	4,4	3,4	1,2	79,0	1000	2000	80
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	10
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2600	14
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,2	11,9	0,0	2,0	0,1	0,3	2,0	1000	2400	36
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	4,0	1000	3500	7
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	YUCA EN SALSA	249	Yuca, cruda	44	35	54	0,3	0,0	13,0	0,4	2,5	0,2	0,0	14,0	1000	1200	53
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	1,8	0,1	0,0	6,0	1000	2600	14
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	10
	NARANJA EN CASCOS	340	Naranja, zumo	53	70	28	0,4	0,2	8,0	1,4	23,2	0,9	0,4	2,0	1000	4980	433
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE FEIJOA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	55,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		301	feijoa	47	35	9	0,6	0,0	2,6	0,0	14,4	0,7	0,2	3,0	1000	7000	245
	GALLETAS DULCES	32	Galleta dulce	10	10	45	0,6	1,3	7,8	0,0	3,8	0,4	0,1	306,0	120	219	18

APORTE TOTAL DEL MENÚ	766	29		27		99		2979,2	616,4	12,4	5,3	878,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.114,34
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)	765	29,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0		
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1053	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,1%	107,3%	53,7%	77,5%	58,2%	74,4%	57,3%	993,1%	73,8%	112,5%	175,6%	87,8%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Guiceth Gutierrez Aponte
Arreye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND09255 MND00580 MND02129 MND02772

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Casbito de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GULUPA CON BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera, líquida	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1500	150
		312	Gulupa, pintón, pulpa	45	35	23	0,2	0,0	5,4	0,0	0,0	0,0	0,0	2,1	1000	3000	135,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	69,2	26,7	0,9	0,7	70,1	55	350	356,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6550	22,0
	PAN BLANCO	74	Pan blanco	20	20	66	1,4	0,7	13,7	0,0	17,6	0,6	0,2	108,2	60	300	100,0
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	51	35	11	0,2	0,0	2,4	63,9	8,6	0,1	0,1	1,8	1000	3000	153,0
ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA LECHUGA Y LIMON	251	Zanahoria, cruda	12	10	4	0,1	0,0	0,9	77,4	3,0	0,0	0,0	3,5	500	5000	120,0
		179	lechuga común	40	22	2	0,2	0,0	0,2	2,2	9,6	0,2	0,0	1,3	60	350	233,3
		214	Perejil	2	2	1	0,1	0,0	0,1	5,8	0,2	0,0	0,0	1,0	8	1500	450,0
		320	Limón, pulpa	2	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	3000	6,0
	PEPINOS GUISADO	213	Pepino relleno	34	32	6	0,2	0,2	0,8	0,9	2,1	0,5	0,0	1,3	500	3000	204,0
		244	Tomate, pulpa	2	2	0	0,0	0,0	0,1	1,8	7,3	0,0	0,0	0,1	1000	2800	5,6
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6550	7,3
	ARROZ BLANCO CON ARVEJA VERDE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36,0
		139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0,8	0,0	2,1	2,2	3,6	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6550	22,0
	CHIPS DE PAPA	192	Papa común, con cáscara, cruda	45	35	33	0,7	0,0	7,5	0,0	1,4	0,4	0,0	3,9	1000	3400	153,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6550	29,3
	CARNE DE CERDO GUISADA CON BIENESTARINA	460	Carne de cerdo, lomo	40	40	56	10,9	1,5	0,0	0,0	4,0	0,2	0,0	21,2	500	8300	664,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6550	7,3
	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	321	Lulo, maduro, pulpa	60	35	13	0,3	0,0	3,0	13,3	3,6	0,2	0,0	0,0	1000	2000	120,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	0,0	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, crudo	37	35	12	0,3	0,2	2,4	1,4	7,4	0,5	0,1	0,7	500	3000	222,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	Kumis entero con dulce	100	100	69	2,9	2,5	13,6	0,0	113,0	0,1	0,3	46,0	1000	4790	479,0
	CORAZON DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	10	10	37	0,2	0,2	8,6	1,7	1,4	0,2	0,0	30,7	55	300	54,5
	PERA PICADA	347	Pera, maduro, pulpa	83	70	31	0,2	0,1	7,3	0,0	5,6	0,3	0,1	0,7	1000	4000	332,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ		759	32		27		53		412,4	477,1	6,8	3,4	345,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.420,11
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	153,0		
			18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1093	27	63	35	47	133	173	UL=800	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
									300,0	700,0	11,0	3,0	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		71,4%	121,6%	60,9%	75,3%	56,5%	73,4%	56,5%	137,5%	68,2%	60,4%	112,2%	34,6%		

Andrea Ossa Abasta
Carolina Giraldo Correa
Gabriela Gutierrez Aponte
Arneya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND06255
T.P. MND00550
MND02129
MND02772

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02129

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores -- Fundacion Arca Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE CURUBA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		293	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	2,7	59,5	2,5	0,4	0,0	29,8	1000	5000	350,0
	EMPAREDADO DE QUESO	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	19,2	61,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
		85	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	28,4	1,1	0,8	3,2	0,0	600	8390	279,7
	CIRUELA	293	Ciruela, maduro, pulpa	40	35	33	0,4	0,6	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	1000	2400	96,0
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO CON SALSA BECHAMEL	527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2600	260,0
		632	Leche de vaca, entera,	5	5	3	0,2	0,2	0,2	4,8	8,0	0,0	0,0	2,1	1000	1800	9,0
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000	2400	12,0
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	2600	7,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	TORNILLOS GUISADOS CON VERDURAS Y BIENESTARINA	93	Fabá, arrocillo	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	6,0	500	2600	45,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	12	10	4	0,1	0,0	0,9	71,4	2,8	0,0	0,0	3,6	500	5000	120,0
		139	Arveja verde, cruda	15	6	7	0,5	0,0	1,3	1,3	2,2	0,1	0,0	0,3	1000	3000	45,0
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0,0	0,0	0,1	3,5	14,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	11,2
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	225	Platano maduro, maduro,	61	35	55	0,4	0,1	13,3	19,8	0,0	0,0	0,0	1,4	1000	2400	148,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO COHOMBO, ESPINACA Y CILANTRO	209	Pepino Cohombro, sin	27	20	2	0,1	0,0	0,4	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	66,5
		134	Apio, tallo, crudo	40	20	3	0,1	0,0	0,6	0,0	8,4	0,1	0,0	16,0	1000	2400	96,0
		159	Cilantro, hojas	2	2	1	0,1	0,0	0,1	7,0	4,7	0,1	0,0	0,8	1000	1638	3,3
		170	Espinaca, cruda	11	7	1	0,2	0,0	0,1	35,2	8,1	0,2	0,1	4,4	1000	2190	24,1
	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	339	Mora de castilla, pulpa	39	35	22	0,4	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4	1000	1000	39,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0,2	0,0	5,6	49,0	5,3	0,2	0,0	1,4	1000	2000	140,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180,0
	PAN BLANCO	73	Pan blanco	10	10	35	0,9	0,2	7,3	0,0	6,2	0,4	0,0	54,1	60	300	50,0
	BANANO RODAJAS	269	Banano común, maduro,	100	70	62	1,1	0,1	14,1	15,1	5,6	0,6	0,1	3,0	1000	1900	576,1

APORTE TOTAL DEL MENÚ	769	30		25		105		554,5	543,3	6,9	6,1	338,1		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.160,10
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1053	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,3%	113,3%	56,7%	70,5%	52,9%	79,2%	61,0%	184,8%	77,6%	63,1%	202,1%	33,9%		

Andrea Ossa Abiesta
Carolina Giraldo Correa
Gisceia Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND05325 MND06255 MND06550 MND02129 MND02772

Ruth Amaya Mendoza
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02129

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores-- Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160
		17	Avena hojuelas, cruda,	5	5	19	1,0	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70,0
		683	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	HUEVO COCIDO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,2	26,7	0,9	0,7	70,1	55	350	356,4
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	128	70	34	0,4	0,1	7,9	5,6	11,3	0,4	0,1	3,0	500	600	154
	MOJICON	72	Mojicón	20	20	61	1,6	0,4	12,9	0,0	5,0	0,1	0,0	0,0	1000	4000	80,0
ALMUERZO	HIGADO DE RES ASADO	570	Hígado de res	40	40	52	8,0	1,8	0,9	4035,6	3,6	2,4	0,0	30,4	60	150	120,0
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	10	10	35	0,7	0,0	8,0	0,0	1,3	0,1	0,0	0,2	1000	1500	15,0
		91	Pasta alimenticia	5	5	17	0,6	0,0	3,8	0,0	1,0	0,1	0,0	0,3	500	2600	26,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	YUCA FRITA	249	Yuca, cruda	44	35	54	0,3	0,0	13,1	0,4	2,5	0,2	0,0	4,9	1000	1200	52,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	TOMATE EN RODAJAS	244	Tomate, pulpa	13	10	2	0,4	0,0	1,0	11,0	47,0	0,1	0,0	0,6	1000	2600	36,4
	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA, ZANAHORIA Y BIENESTARINA	683	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		147	Calabaza, anticuosa,	52	47	10	0,4	0,0	2,1	0,0	6,1	0,1	0,0	0,0	1000	4790	249,1
		139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0,8	0,0	2,1	2,2	3,6	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75,0
		251	Zanahoria, cruda	5	4	2	0,0	0,0	0,4	29,8	1,1	0,0	0,0	1,5	500	500	5,0
		153	Cebolla junca, tallos	5	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	1000	1000	5,0
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	1000	2800	8,4
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0,5	0,2	4,2	60,9	3,2	0,6	0,0	2,1	500	800	70,4
		683	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	41	35	22	0,1	0,1	5,2	0,0	5,6	0,1	0,0	0,7	1000	1000	41,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO CAMPESINO ICON EL	637	Queso campesino	30	30	79	5,6	6,1	0,5	26,1	175,8	0,1	0,9	280,5	1000	6500	195,0
	GALLETAS DE SODA	32	Galleta, de soda	10	10	41	0,9	0,7	11,0	0,0	3,8	0,7	0,1	94,4	320	2890	90,3
	MIX DE MELON Y DURAZNO	338	Melón, maduro, pulpa	60	30	6	0,2	0,0	1,3	20,4	3,3	0,1	0,0	2,1	1000	2600	156,0
		300	Durazno, maduro, pulpa	47	40	22	0,4	0,0	5,0	18,8	3,6	0,2	0,0	0,4	250	1500	282,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	761	35		27		100		4447,5	551,8	8,8	3,4	644,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.554,93
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		69,0		649,0	487,0	6,0	3,0	159,0		
		19,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,6%	130,6%	65,4%	75,6%	56,9%	75,0%	57,7%	1482,5%	80,3%	80,2%	113,9%	64,4%		

Andrea Ossa Abiesta
Carolina Giraldo Correa
Gisela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND06255 MND00560 MND02129 MND02772

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VR A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		309	Guayaba, maduro, pulpa	47	35	14	0,3	0,1	2,9	37,7	4,6	0,2	0,0	1,1	1000	2200	103
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	PECHUGA DE POLLO GUISADA	527	Carne de pollo, pechuga	25	20	33	4,1	1,8	0,0	0,0	2,2	0,1	0,2	12,6	500	2800	140
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	1000	2600	8
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
	AREPA CON BIENESTARINA	45	Harina de maiz, entre	20	20	77	1,9	0,9	15,0	0,0	4,4	0,8	0,7	420,0	500	1500	60
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	18,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	50	35	18	0,6	0,1	4,0	6,0	13,0	0,2	0,1	0,7	1000	3200	160
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADO	453	Tilapia, filete, cruda	50	40	76	5,7	5,9	0,0	0,0	23,2	3,3	0,0	0,0	500	19000	1900
		114	Tostada	10	10	40	0,5	0,7	8,0	0,0	4,0	0,2	0,0	57,0	1000	2800	28
		675	Huevo de gallina	4	4	5	0,5	0,4	0,0	0,0	1,9	0,1	0,1	5,0	55	350	25
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,2	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	11
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	CHIPS DE ARRACACHA	135	Arracacha amarilla, sin	44	35	35	0,3	0,0	8,3	8,4	10,9	0,3	0,0	0,4	500	600	70
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	POTECA DE AUYAMA CON AREVJA VERDE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		124	Auyama	70	45	18	0,4	0,0	3,7	155,0	11,8	0,0	0,0	0,0	1000	600	56
		139	Arveja verde, cruda	40	16	19	1,3	0,0	3,4	3,5	5,8	0,4	0,0	0,8	1000	3000	120
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0,0	0,0	0,1	3,5	14,6	0,0	0,0	0,2	1000	2800	0
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
	JUGO DE PIÑA	348	Piña, maduro, pulpa	65	35	17	0,2	0,0	4,0	0,0	5,7	0,2	0,1	1,1	500	600	78
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0,2	0,0	2,4	0,0	8,4	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE GUANABANA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		307	Guanábana (fruta entera)	50	35	10	0,2	0,1	2,0	0,0	3,9	0,7	5,5	3,2	3500	11473	164
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MANTECADA	712	Mantecada	10	10	42	0,9	1,6	5,7	0,4	8,8	0,2	0,0	50,6	1000	6600	66
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, silvestre, fruto	37	35	15	0,3	0,2	2,4	1,4	7,4	0,5	0,1	0,7	500	3000	222,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	782	28		28		95		458,6	505,4	9,7	8,6	650,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.072,75
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		93,0		649,0	497,0	6,0	3,0	188,0			
		19,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	UL=500	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1600			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,7%	105,7%	52,9%	78,6%	59,1%	72,3%	55,6%	152,9%	72,3%	88,3%	288,2%	65,0%			

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND08255 MND00580 MND02129 MND02772

MND02129

Ruth Ameya M
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 021044

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCIÓN
						e	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg		$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	80,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	QUESO DOBLE CREMA	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	0,0	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	140	70	46	0,4	0,1	11,1	99,0	10,5	0,4	0,1	2,8	1000	2000	280
	PAN FRANCES	82	Pan Frances	20	20	58	2,0	0,1	12,4	0,0	15,4	1,1	7,4	0,0	60	300	100
ALMUERZO	LENTEJAS	958	Lenteja	15	15	49	3,5	0,1	8,5	0,0	10,5	1,4	0,0	4,1	1000	3000	45
		251	Zanahoria, cruda	10	9	3	0,1	0,0	0,7	59,5	2,3	0,0	0,0	3,0	500	5000	100
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	0,0	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	543	Carne de res, molida	20	20	30	3,8	1,6	0,0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,0	1000	1000	20
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,0	0,0	3,1	1,0	0,0	0,0	139,0	55	350	12,7
		47	Harina de trigo	1	1	3	0,1	0,0	0,7	0,0	0,2	0,0	0,0	0,00	1000	2400	2,4
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	250	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15
	PAPA CRIOLLA FRITA	194	Papa criolla, con cascara,	35	35	30	0,8	0,0	6,6	0,0	0,4	0,4	0,0	6,3	1000	3500	123
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	ENSALADA DE AGUACATE PEPINO CHOMBO Y TOMATE	252	Aguacate Hass, intermed,	30	30	51	0,4	4,9	1,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	1000	2300	69
		209	Pepino cohombro, sin	25	20	2	0,1	0,0	0,3	0,0	8,0	0,1	0,0	0,4	1000	2462	62
		244	Tomate, pulpa	25	20	3	0,1	0,0	0,5	0,0	73,0	0,2	0,0	1,2	1000	2800	70
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	357	Tomate de arbol amarillo,	59	35	20	0,6	0,0	4,4	204,3	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	130
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MELON EN TROZOS	338	Melón, maduro, pulpa	70	35	7	0,2	0,0	1,5	23,8	3,9	0,1	0,0	2,5	1000	2600	182
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	0,0	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		301	feijoa	47	35	9	0,6	0,0	2,6	0,0	14,4	0,7	0,2	3,0	1000	7000	245
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	GALLETAS CUCAS	909	Cucas	15	15	59	1,1	0,5	12,5	0,0	1,2	0,1	0,0	0,0	1000	2000	30
	DURAZNO EN TROZOS	300	Durazno, maduro, pulpa	42	35	20	0,4	0,0	4,5	16,8	3,2	0,2	0,0	0,4	250	1500	252

APORTE TOTAL DEL MENÚ	771	30		27		103		631,2	639,3	7,6	11,1	365,3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	2.765,60
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	169,0			
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	63	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,6%	112,7%	56,4%	76,7%	57,5%	77,6%	59,7%	210,4%	90,0%	69,0%	371,2%	36,5%			

Andrea Ossa Abuata
Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND062555 MND00550 MND02129 MND02772

MND 02129

Ruth Ameye M.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundación Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						a	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	900	0,0
		329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0,2	0,1	5,5	49,0	5,3	0,2	0,1	1,4	1000	2000	140
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	HUEVOS PERICOS	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	68,8	55	350	350,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		150	Cebolla cabezona	4	4	1	0,0	0,0	0,2	2,4	0,0	0,0	0,0	0,2	1000	3500	14,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0 .	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	AREPA DE MAIZ BLANCO	5	Arepa de maiz blanco, con	20	20	32	0,7	0,2	7,0	0,0	3,4	0,1	0,0	37,6	450	1500	66,7
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	CIRUELA EN TROZOS	293	Ciruela, maduro, pulpa	40	35	33	0,4	0,6	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	1000	2400	96,0
ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO - TOMATE Y CILANTRO	244	Tomate, pulpa	20	16	3	0,1	0,0	0,6	17,6	73,0	0,2	0,0	1,0	1000	2800	56,0
		209	Pepino cohombro, sin	22	17	2	0,1	0,0	0,4	0,3	8,4	0,1	0,0	0,3	1000	2462	54,2
		159	Cilantro, hojas	6	5	3	0,2	0,0	0,6	21,1	14,0	0,4	0,0	2,5	1000	1638	9,8
	ZANAHORIA EN JULIANAS	251	Zanahoria, cruda	35	30	10	0,3	0,1	3,0	214,0	9,0	0,2	0,1	10,5	500	5000	350,0
		159	Cilantro, hojas	3	3	1	0,1	0,0	0,3	10,5	7,0	0,2	0,0	1,2	1000	1638	4,9
	ARROZ VERDE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,2	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36,0
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,3	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	10,5
		170	Espinaca, cruda	5	3	1	0,1	0,0	0,0	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	2190	11,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	PAPA SALADA	191	Papa común, con cáscara,	35	35	30	0,7	0,0	7,0	0,0	1,4	0,2	0,0	2,1	500	1000	70,0
	CARNE GUISADA CON BIENESTARINA	542	Carne de res, magra	40	40	100	6,9	8,0	0,0	0,0	2,4	1,1	0,0	29,4	500	7000	560,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	900	0,0
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	311	Gulupa, maduro, pulpa	45	35,2	25	0,3	0,0	7,2	0,0	3,2	0,2	0,0	2,5	1000	3000	135,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	900	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	PERA PICADA	347	Pera, maduro, pulpa	41	35	14	0,1	0,1	4,2	0,0	2,8	0,1	0,1	0,4	1000	4000	164,8
REFRIGERIO DE LA TARDE	TAJADA DE QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	30	30	79	5,6	6,0	0,7	28,1	175,8	0,1	0,9	280,5	1000	6500	195,0
	GALLETAS DE SODA	32	Galleta, de soda	10	10	41	0,9	0,7	11,0	0,0	3,8	0,7	0,1	94,4	320	2860	90,3
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	100	70	62	1,1	0,1	14,1	15,1	5,6	0,6	0,1	3,0	1000	1900	576,1

APORTE TOTAL DEL MENÚ	276	30		32		59		613,5	625,8	7,4	3,9	532,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3 431,87
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	20,0		26,0		93,0		649,0	487,0	8,0	3,0	188,0			
		13,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,0%	114,6%	57,3%	90,5%	67,9%	74,6%	57,4%	204,5%	89,4%	67,7%	129,9%	58,3%			

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325, MND05255, MND00580, MND02129, MND02772

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 021014

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	9									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) a o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA EN LECHE	901	Avena tradicional, cruda,	5	5	4	0,1	0,1	0,4	0,5	6,4	0,1	0,1	0,2	500	7000	70,0
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	EMPAREDADO DE QUESO	840	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
		85	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	28,4	1,1	0,8	3,2	0,0	600	8390	279,7
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	128	70	34	0,4	0,1	7,9	5,6	11,3	0,4	0,1	3,0	500	600	154
ALMUERZO	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA)	234	Remolacha, sin cascara a	43	35	15	0,5	0,0	3,3	0,0	11,0	0,3	0,0	24,0	1000	1600	35,0
		251	Zanahoria	36	31	11	0,2	0,0	2,6	214,2	8,3	0,1	0,1	35,0	500	900	43,2
		150	Cebolla cabezona	6	6	2	0,1	0,0	0,4	0,0	3,6	0,0	0,0	4,0	1000	3500	14,4
	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA	175	Habichuela, cruda	17	15	5	0,3	0,0	0,9	2,6	9,2	0,2	0,0	0,9	1000	3000	51,0
		251	Zanahoria, cruda	18	15	6	0,1	0,0	1,3	107,1	4,1	0,1	0,1	5,4	500	5000	180,0
		241	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	MACARRONES A LA NAPOLITANA	93	Pasta alimenticia	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	0,9	500	2600	78,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PLATANO COCINADO	225	Platano, maduro,	59	35	53	0,4	0,1	12,9	19,1	0,0	0,0	0,0	4,0	1000	2400	0,0
	PECHUGA DE POLLO APANADA	527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2800	280,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,8	2,6	0,1	0,1	8,6	55	350	31,8
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,8	1,1	0,1	0,1	0,0	0,0	1000	2400	12,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	JUGO DE FRESA CON BIENESTARINA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	900	0,0
		302	Fresa, maduro, pulpa	37	35	12	0,3	0,2	2,4	7,4	0,5	0,1	0,0	0,7	500	3000	222,0
	PATILLA EN CUBITOS	348	Patilla, maduro, pulpa	68	35	0	0,0	0,0	0,0	10,5	1,4	0,1	0,0	0,4	1000	1500	131,3
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE MORA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160,0
		339	Mora de castilla, pulpa	39	35	22	0,4	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4	1000	1000	39,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	CHURROS DE BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	80,0	1,1	1,1	6,7	900	900	0,0
		47	Harina de trigo	10	10	35	1,2	0,1	7,3	0,0	2,2	0,2	0,3	0,2	1000	2400	24,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	6,3	55	350	31,8
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0,2	0,0	2,4	82,3	8,4	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	782	32		29		89		763,6	573,9	6,5	6,6	310,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.799,74
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (13 / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0		
		19,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	300,0	760,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,6%	120,3%	60,2%	82,8%	62,1%	74,2%	57,1%	254,5%	82,0%	59,1%	219,2%	31,1%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gulceth Gutierrez Aponte
Ameyis Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND02772
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	o	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	66,0	55	350	350,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	100	70	35	0,6	0,1	8,0	11,2	24,5	0,2	0,1	1,4	1000	3200	320,0
	TOSTADA	114	Tostada	20	20	60	1,0	1,4	16,0	0,0	8,0	0,3	0,0	114,0	1000	2800	56,0
ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS CON BIENESTARINA Y ZANAHORIA	952	Garbanzo	15	15	53	3,4	0,8	8,4	0,0	22,5	1,0	0,0	4,5	1000	3214	48,2
		251	Zanahoria, cruda	18	15	6	0,1	0,0	1,3	107,1	4,1	0,1	0,1	5,4	500	5000	150,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		159	Cilantro, hojas	1	1	0	0,0	0,0	0,1	3,5	2,3	0,1	0,0	0,4	1000	1636	1,6
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
		139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0,8	0,0	2,1	2,2	3,6	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	500	900	0,0
	ENSALADA TOMATE-PEPINO - ARVEJA VERDE, LECHUGA Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	22	18	3	0,2	0,0	0,6	19,4	80,3	0,3	0,0	1,1	1000	2800	61,6
		209	Pepino cohombro, sin	22	17	2	0,1	0,0	0,3	0,3	8,4	0,1	0,0	0,3	1000	2462	54,2
		150	Cebolla cabezona	6	6	2	0,1	0,0	0,4	0,0	3,6	0,0	0,0	0,2	1000	3500	21,0
		179	Lechuga común	9	5	0	0,0	0,0	0,1	0,5	2,2	0,0	0,0	0,3	60	350	52,5
		139	Arveja verde, cruda	30	12	14	1,0	0,0	2,5	2,6	4,3	0,3	0,0	0,6	1000	3000	90,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36,0
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,2	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	10,5
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	CHIPS DE ARRACACHA	135	Arracacha amarilla, sin	44	35	35	0,3	0,0	8,3	8,4	10,9	0,3	0,0	0,4	500	800	70,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES	543	Carne de res, molida	20	20	30	3,8	1,6	0,0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,0	1000	1000	20,0
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,0	0,0	3,1	1,0	0,0	0,0	139,0	55	350	12,7
		47	Harina de trigo	1	1,0	3	0,1	0,8	0,7	0,0	0,8	0,2	0,0	0,0	1000	2400	2,4
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	357	Tomate de arbol amarillo,	59	35	20	0,6	0,0	4,4	204,3	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	129,8
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	CIRUELA	294	Ciruelo, maduro, pulpa	37	35	16	0,2	0,0	3,7	0,7	6,0	0,1	0,0	0,7	1000	2400	88,8
REFRIGERIO DE LA TARDE	MALTEADA DE BIENESTARINA DE SABOR	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	GALLETAS DULCES	33	Galleta, dulce	10	10	45	0,6	1,3	7,8	0,0	3,6	0,4	0,1	30,6	120	219	18,3
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	140	70	14	0,0	0,2	3,0	47,6	7,7	0,3	0,1	4,9	1000	2600	364,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	763	30		28		101		747,3	624,2	7,6	3,9	478,3	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		93,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1053	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500	
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		71,6%	113,4%	56,7%	78,2%	58,6%	76,3%	58,7%	249,1%	89,2%	69,5%	129,9%	47,8%

$ 2.301,09

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gulceia Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND06255 MND00560 MND02129 MND02772

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera
o Proyecto: Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						g	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON SABOR	663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	50,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera, [illegible]	100	100	54	3,2	3,2	5,2	65,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	CARNE GUISADA	542	Carne res, magra	20	20	50	3,4	4,0	0,0	0,0	1,2	0,5	0,0	53,0	500	7000	200
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	83	71	44	0,2	0,1	10,5	0,0	11,3	0,2	0,0	1,4	1000	3500	290,5
	PAN MOLDE	55	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	23,4	1,1	18,6	0,0	236,6	600	8390	279,7
ALMUERZO	TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	170	Espinaca, cruda	115	69	14	2,0	0,1	1,1	367,0	84,9	1,7	0,7	45,5	1000	2190	251,9
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	18,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	900	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	2600	7,8
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	4,4	10,9	0,0	2,6	0,1	1000	2800	8,4
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000	2400	12,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,5	0,5	0,1	0,0	2,3	0,1	0,1	6,3	55	350	31,8
	ESPAGUETIS GUISADOS	93	Pasta alimenticia	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	0,9	500	2600	78,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14
	YUCA FRITA	249	Yuca, cruda	44	35	54	0,3	0,0	13,1	0,4	2,5	0,2	0,0	4,9	1000	1200	52,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2800	280,0
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000	2400	12,0
		632	Leche de vaca, entera, [illegible]	5	5	3	0,2	0,2	0,5	0,0	6,0	0,0	0,0	2,1	1000	1800	9,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	JUGO DE FEIJOA	301	Feijoa, maduro, pulpa	47	35	8	0,6	0,0	1,6	0,0	14,5	0,7	0,2	1,1	1000	7000	329,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	44	35	14	0,2	0,1	3,1	0,0	11,6	0,5	0,2	0,7	1000	4980	219,1
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera, [illegible]	100	100	54	3,2	3,2	5,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180,0
		298	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	2,7	59,5	2,5	0,4	0,0	29,8	1000	5000	350,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MANTECADA	712	Mantecada	10	10	41	0,8	1,6	5,7	0,4	8,8	0,7	0,0	50,6	1000	6600	66,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, pulpa	37	35	12	0,3	0,2	2,4	1,4	7,4	0,5	0,1	0,7	500	3000	222,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	761	35		30		93		710,3	573,2	26,8	6,1	554,3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3 299,33
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		69,0		649,0	497,0	6,0	3,0	188,0		
		18,6	37,2	24,8	33,1	53,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,6%	118,0%	59,0%	84,2%	63,2%	70,3%	54,1%	238,6%	81,9%	243,6%	201,9%	55,4%		

Andrea Ossa Alvesta
Carolina Giraldo Correa
Gisceli Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 06325 MND06255 MND03050 MND02129 MND02772

MND02129

Ruth Amaya M
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	LECHE	632	Leche de vaca, entera, ...	100	100	54	3,2	3,2	5,0	55,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
	HUEVO EN TORTILLA	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	25,2	0,8	0,7	66,0	55	350	350,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	MOGOLLA	70	Mogolla	20	20	62	1,8	0,9	11,7	0,0	6,6	0,5	0,0	0,2	60	160	53,3
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	100	70	21	0,4	0,1	5,0	164,5	16,8	0,2	0,2	5,0	1000	3000	300
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA AGUACATE Y TOMATE	179	Lechuga común	15	8	1	0,1	0,0	0,1	0,8	3,6	0,1	0,0	0,5	60	350	87,5
		253	Aguacate hass, maduro, ...	17	10	15	0,2	1,4	0,5	0,3	1,0	0,0	0,0	0,6	1000	2300	39,1
		244	Tomate, pulpa	15	12	2	0,1	0,0	0,4	13,2	54,7	0,2	0,0	0,7	1000	2800	42,0
	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE Y BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		124	Ahuyama	70	45	18	0,4	0,0	3,7	155,0	11,8	0,0	0,0	0,0	1000	600	56
		139	Arveja verde, cruda	40	16	19	1,3	0,0	3,4	3,5	5,8	0,4	0,0	0,8	1000	3000	120
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0,0	0,0	0,1	3,5	14,6	0,0	0,0	0,2	1000	2800	0
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
	ARROZ AL PIMENTON	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36,0
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,2	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	10,5
		215	Pimentón rojo	10	9	3	0,2	0,0	0,5	66,3	20,1	0,3	0,0	0,3	1000	2500	25,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAPA AL VAPOR	191	Papa común, con cáscara, ...	35	35	39	0,7	0,0	6,8	0,0	24,5	0,2	0,0	2,1	500	1000	70,0
	BOFE DE RES EN SALSA CRIOLLA	467	Bofe de res	45	41	34	6,7	0,7	0,0	0,0	5,3	3,0	0,0	83,2	1000	4000	180,0
		244	Tomate, pulpa	*5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0,5	0,2	4,2	60,9	3,2	0,6	0,0	2,1	500	2915	256,5
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	900	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MANGO EN PALITOS	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0,0	0,1	5,5	49,0	5,3	0,2	0,1	1,4	1000	2000	140
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	100	100	81	2,9	2,8	11,2	55,0	89,0	0,2	0,3	40,0	1000	2800	280,0
	TORREJAS DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,5	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	900	0,0
		47	Harina de trigo	10	10	35	1,2	0,1	7,3	0,0	2,2	0,2	0,3	0,2	1000	2400	24,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,5	0,4	0,0	7,9	2,3	0,0	0,0	6,0	55	350	31,8
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	576,1
	DURAZNO PICADO	300	Durazno, maduro, pulpa	83	71	39	0,7	0,1	8,8	33,2	6,3	0,4	0,0	0,7	250	1500	493,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ		762	31		27		99		650,1	662,4	9,5	3,4	283,3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.665,69
g	APORTE DE LA MINUTA PATRON ANDR para macronutrientes (L1/LS)	745	28,0		26,0		89,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0		
			19,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1053	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
									300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		71,7%	117,6%	58,9%	76,0%	57,0%	74,7%	57,4%	283,4%	80,3%	86,6%	114,1%	26,0%		

Andrea Ossa Alvesta
Carolina Giraldo Correa
Gutcela Gutierrez Acorte
Amaya Ayala Madina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND06255
T.P. MND00530
MND02129
MND02772

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores-- Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 16

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		658	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		339	Mora de castilla, pulpa	40	35	22	0,4	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4	1000	1000	40
	PAN BLANDITO	74	Pan blanco	20	20	66	1,4	0,7	13,7	0,0	17,6	0,6	0,2	109,2	60	300	100,0
	CARNE MOLIDA DE RES	543	Carne de res, molida	20	20	30	3,8	1,6	0,0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,0	1000	1000	20
		244	Tomate, pulpa	2	2	0	0,0	0,0	0,1	1,8	7,3	0,0	0,0	0,1	1000	2800	6
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5
	MANGO EN TROZOS	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0,2	0,1	5,5	49,0	5,3	0,2	0,1	1,4	1000	2000	140
ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA Y FRESA	170	Espinaca, cruda	34	20	4	0,5	0,0	0,3	108,7	29,6	0,5	0,2	13,5	1000	2190	74
		179	Lechuga común	37	20	2	0,1	0,0	0,2	0,0	8,7	0,2	0,1	1,2	60	350	216
		302	Fresa, maduro, crudo	5	5	4	0,0	0,1	0,2	0,2	1,1	0,1	0,0	0,1	500	3000	32
	ESPAGUETIS GUISADOS	93	Pasta alimenticia	15	15	51	1,6	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	0,9	500	2600	78
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14
	BRÓCOLI COCINADO	149	Brócoli, crudo	75	30	10	1,2	0,0	1,1	0,0	31,8	0,3	0,0	9,9	500	3000	450
	PLATANO EN MONEDITAS	228	Plátano hartón, verde,	55	38	57	0,4	0,1	13,5	37,9	2,9	0,2	0,0	9,3	500	9000	990
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	POLLO GUISADO CON BIENESTARINA	527	Carne de pollo, pechuga	50	40	66	8,3	4,0	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2800	280
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14
	JUGO DE FEIJOA CON BIENESTARINA	301	Feijoa, maduro, crudo	47	35	9	0,6	0,0	1,6	0,0	14,5	0,7	0,2	1,1	1000	7000	329
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		658	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	43	30	11	0,1	0,0	2,0	82,3	7,2	0,1	0,1	1,5	1000	3000	129
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
	GALLETAS DULCES	33	Galleta, dulce	10	10	50	0,6	1,3	7,7	0,0	3,8	0,4	0,1	30,6	120	219	18
	BANANO	269	Banano común, maduro,	100	70	62	1,1	0,1	14,1	15,1	5,6	0,6	0,1	3,0	1000	1900	576,1

APORTE TOTAL DEL MENÚ	755	29		27		97		543,6	654,9	8,0	3,8	313,3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.158,42
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI-LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	8,0	3,0	188,0		
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	UL=500	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								309,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,1%	108,7%	54,3%	76,3%	57,2%	72,7%	55,9%	181,2%	79,3%	72,5%	127,9%	31,3%		

Andrea Ossa Abiesta
Carolina Giraldo Correa
Gisela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325, MND05255, MND00580, MND02129, MND02772

Ruth Arroyo M
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor
(Etnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						g	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	80,0	1,0	1,0	6,7		0	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0		1000	1600	160
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		500	1500	111,0
	HUEVO COCINADO	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	63,8		55	350	350,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	83	70	45	0,2	0,1	10,6	0,0	11,3	0,2	0,0	1,4		1000	3500	220,5
	MOGOLLA	70	Mogolla	20	20	62	1,8	0,9	11,7	0,0	6,6	0,5	0,0	0,2		60	160	53,3
ALMUERZO	FRIJOLES CON BIENESTARINA	948	Fríjol rojo	15	15	50	2,8	0,3	8,8	0,0	15,0	1,1	0,0	2,3		1000	3744	56,2
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4		0	0	0,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2		1000	2600	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2		1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		900	6590	7,3
	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO, ARVEJA VERDE Y TOMATE	252	Aguacate Hass, maduro,	10	10	17	0,1	1,6	0,4	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0		1000	2300	23,0
		209	Pepino cohombro, sin	14	11	1	0,1	0,0	0,2	0,0	5,4	0,1	0,0	0,2		1000	2462	34,5
		139	Arveja verde, cruda	33	15	17	1,2	0,0	3,2	0,0	5,5	0,4	0,0	0,8		1000	3000	114,0
		244	Tomate, pulpa	13	10	2	0,1	0,0	0,3	11,4	47,4	0,2	0,0	0,6		1000	2800	36,4
	ARROZ CON ZANAHORIA	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3		1000	2400	36,0
		251	Zanahoria, cruda	24	20	8	0,1	0,0	1,7	142,8	5,5	0,1	0,1	7,1		500	5000	240,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1		1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		900	6590	14,6
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cascara,	44	35	33	0,7	0,0	7,4	0,0	1,4	0,4	0,0	11,0		1000	3400	13,7
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		900	6590	51,0
	CARNE DE RES MOLIDA	153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1		1000	2600	5,2
		543	Carne de res, molida	20	20	30	3,8	1,6	0,0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,0		1000	1000	20,0
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1		1000	2800	8,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		900	6590	14,6
	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0		500	1500	111,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4		0	0	0,0
		339	Mora de castilla, pulpa	439	35	20	0,3	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4		1000	1000	39,0
	MELON PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	70	35	7	0,2	0,0	1,5	23,8	3,9	0,5	0,0	2,5		1000	2600	182,0
	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	30	30	79	5,6	6,1	0,5	26,1	175,8	0,1	0,9	260,5		1000	6500	195,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	100	70	33	0,6	0,1	13,7	0,0	24,5	0,2	0,1	1,4		1000	3200	320,0
	PAN BLANCO	73	Pan blanco	10	10	35	0,9	0,2	7,3	0,0	6,2	0,4	0,0	54,1		60	300	50,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ		789	33		23		105		459,4	665,6	9,4	5,1	459,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.558,19
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (U / LS)		745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,8	3,9	188,0		
			18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1263	27	59	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
									300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		73,4%	125,4%	62,7%	80,0%	60,0%	78,9%	60,7%	153,5%	95,1%	76,4%	168,8%	50,0%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gabriela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325 MND06255 MND00580 MND02129 MND02772

MND 06129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g				VR. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g								
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0,5	0,2	4,2	69,9	3,2	0,6	0,0	2,1	500	2915	257
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,6	49,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	QUESO DOBLE CREMA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1830	180
		640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	0,0	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
	TOSTADA	114	Tostada	20	20	60	0,9	1,3	16,0	0,0	8,0	0,3	0,0	114,0	1000	2800	56
	PATILLA EN CUBITOS	345	Patilla, maduro, pulpa	88	35	0	0,0	0,0	0,0	10,5	1,4	0,1	0,0	0,4	1000	1500	131,3
ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS (APIO, CALABAZA, PIMENTON Y ZANAHORIA)	134	Apio, tallo, crudo	24	12	2	0,0	0,0	0,3	0,0	5,0	0,0	0,0	9,6	1000	2400	57,6
		147	Calabaza, tipo castilla,	30	27	6	0,2	0,0	1,2	0,0	3,5	0,1	0,0	0,0	1000	1500	45,0
		251	Zanahoria, cruda	34	29	10	0,2	0,0	2,4	202,0	7,8	0,1	0,1	10,1	500	5000	340,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
		215	Pimentón rojo	3	3	1	0,0	0,0	0,1	0,0	6,0	0,1	0,0	0,1	1000	2500	7,5
	TORNILLOS EN SALSA DE TOMATE NATURAL	93	Pasta alimenticia,	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	6,0	500	2800	45,0
		269	Plátano dominico, maduro,	400	70	62	1,1	0,1	14,1	15,1	5,6	0,6	0,1	3,0	1000	1500	576,1
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	PLATANO COCINADO	225	Plátano maduro, hartón,	59	35	53	0,4	0,1	12,9	19,1	0,0	0,0	0,0	4,0	1000	2400	0,0
	TILAPIA GUISADA	453	Tilapia, filete, cruda	50	40	72	5,7	5,9	0,0	0,0	23,2	3,3	0,0	0,0	500	15000	1500
		244	Tomate	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	1	1	8	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	JUGO DE LULO	321	Lulo, maduro, pulpa	60	35	13	0,3	0,0	3,0	13,3	3,6	0,2	0,0	0,0	1000	2000	120,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, pulpa	37	35	12	0,1	0,2	2,5	1,4	7,4	0,5	0,1	0,7	500	3000	222,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	100	100	81	2,9	2,8	11,2	55,0	69,0	0,2	0,3	40,0	1000	2600	260,0
	CIRUELA EN TROZOS	294	Ciruelo, maduro, pulpa	74	70	32	0,4	0,0	7,4	1,4	12,0	0,3	0,0	1,4	1000	2400	177,6
	TORTA DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	60,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		47	Harina de trigo	10	10	35	1,2	0,0	7,2	0,0	2,2	0,2	0,3	0,2	1000	2400	24,0
		688	Azúcar, blanco	1	1	4	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	3,0
		675	Huevo de gallina	10	10	10	1,1	1,0	0,1	0,0	4,7	1,2	0,1	12,0	55	350	63,6
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
			Polvo de hornear	1										0,0	500	6000	12,0
			Esencia de vainilla	1										0,0	0	0	0,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	781	27		25		116		628,1	626,5	10,4	3,2	351,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.922,74
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		25,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	159,0		
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1053	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,5%	99,9%	49,9%	71,0%	53,3%	87,2%	67,1%	176,0%	75,2%	94,8%	106,3%	35,1%		

Andrea Ossa Alvesta
Carolina Giraldo Correa
Gúicela Gúiérrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND02129

T.P. MND 05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND02772

Ruth Ameye M
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						e	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	VIt A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	gr o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	17	Avena nacional, crudo,	5	5	19	0,9	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
	HUEVOS EN TORTILLA	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	63,8	55	350	350
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	PAN DULCE	77	Pan dulce	15	15	49	1,3	0,9	8,8	0,0	4,7	0,5	0,2	0,0	60	300	75
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	62	70	31	0,2	0,1	7,2	0,0	5,6	0,3	0,1	0,7	1000	4000	330
ALMUERZO	TORTA DE CALABAZA CON BIENESTARINA	147	Calabaza, en trozos,	39	35	7	0,1	0,0	1,8	0,0	5,3	0,1	0,0	0,0	1000	1500	59
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,5	0,4	0,0	7,9	2,3	0,0	0,0	6,3	55	350	32
		663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	60,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		47	Harina de trigo	2	2	8	0,4	0,0	1,5	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	1000	2400	5
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
	CORAZÓN DE POLLO GUISADO	555	Corazón de pollo	40	40	63	8,2	2,8	0,6	0,0	9,2	0,7	2,6	29,6	500	3500	280,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,0	3,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	ENSALADA DE (TOMATE PICADO EN CUADROS CON ZANAHORIA RAYADA)	251	Zanahoria, cruda	18	15	6	0,1	0,0	1,3	107,0	4,1	0,1	0,1	4,2	500	5000	180,0
		244	Tomate, pulpa	25	20	4	0,2	0,1	0,7	22,0	91,2	0,2	0,0	1,2	1000	2800	0
	PAPA EN CASQUITOS	191	Papa común, con cascara,	35	35	30	0,1	0,0	0,5	0,0	24,5	0,2	0,0	2,1	500	1000	70
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	JUGO DE MARACUYA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0,5	0,2	4,2	60,9	3,2	0,6	0,0	2,1	500	2915	256,5
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MANGO EN TROZOS	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	24	0,6	0,1	5,5	0,0	5,3	0,2	0,1	1,4	1000	2000	140
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	302	Fresa, maduro, pulpa	37	35	13	0,3	0,2	2,8	1,4	7,4	0,5	0,1	0,7	500	3000	222,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	18,6	49,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180,0
	GALLETAS DE SODA	32	Galleta, de soda	10	10	41	0,9	0,7	11,0	0,0	3,8	0,7	0,1	94,4	320	2890	90,3
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0,2	0,0	4,0	164,0	8,4	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	773	31		32		90		655,2	597,8	7,7	5,9	368,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.166,26
APORTE DE LA MINUTA PATRON	745	28,0		26,0		89,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0			
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		19,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500			
								350,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,7%	116,1%	58,0%	90,6%	68,0%	68,0%	52,3%	231,7%	84,0%	70,2%	196,1%	36,8%			

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gúicela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND06255
MND00650
MND02129
MND02772
T.P. MND 02129

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	80,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130
	AREPA MAIZ BLANCO	45	Harina de maíz, extra	20	20	75	2,0	0,7	10,0	0,0	4,4	0,8	0,7	84,0	500	1500	60
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	83	70	30	0,5	0,2	6,2	1,4	23,2	0,9	0,4	1,4	1000	4980	436
ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y MANGO	170	Espinaca, cruda	34	20	4	0,5	0,0	0,3	108,7	25,1	0,5	0,2	13,5	1000	2190	74
		329	Mango, maduro, pulpa	25	13	8	0,07	0,0	2,5	17,5	1,8	0,00	0,0	0,5	1000	2000	50
		251	Zanahoria, cruda	24	20	9	0,1	0,0	1,7	142,8	5,5	0,1	0,1	7,1	500	5000	240
	ARROZ CON ARVEJA VERDE Y PIMENTÓN	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		139	Arveja verde, cruda	40	16	19	1,3	0,0	3,4	3,5	5,8	0,4	0,0	0,8	1000	3000	120
		215	Pimentón rojo	12	10	3	0,1	0,0	0,5	0,0	24,2	0,4	0,0	0,4	1000	2500	30
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15
	CHEPS DE ARRACACHA	374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
		135	Arracacha amarilla, cruda	44	35	35	0,7	0,0	9,0	8,4	10,9	0,3	0,0	0,4	500	800	70
	CARNE A LA CRIOLLA	542	Carne de res, magra	40	40	100	7,9	8,0	0,0	0,0	2,4	1,1	0,0	20,4	500	7000	560
		153	Cebolla junca, tallos	5	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	1000	2600	13
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	357	Tomate de árbol (Tamo,	59	35	24	0,6	0,0	4,6	204,3	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	130
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	42	35	22	0,1	0,1	5,4	0,0	5,7	0,1	0,0	0,7	1000	3500	147
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		293	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	2,7	59,5	2,5	0,4	0,0	23,8	1000	5000	350
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	10	10	37	0,2	0,2	12,0	1,7	1,4	0,2	0,0	30,7	55	300	55
	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	88	35	0	0,0	0,0	0,0	10,5	1,4	0,1	0,0	0,4	1000	1500	131,3

APORTE TOTAL DEL MENÚ	751	29		28		93		820,1	612,6	7,7	3,2	472,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.412,60
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L/T LS)	745	28,0		26,0		93,0		649,0	497,0	6,0	3,0	169,0		
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	UL=800	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,7%	107,9%	54,0%	80,3%	60,3%	69,8%	53,7%	273,4%	87,5%	69,9%	124,2%	47,2%		

Andrea Ossa Abuesta,
Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325, MND06255, MND00560, MND02129, MND02772

MND02129

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 21

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	0	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFROZADO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		632	Crema de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		339	Mora de castilla, pulpa	40	35	22	0,4	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4	1000	1000	40
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	QUESO DOBLE CREMA	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130
	PAN MOLDE	65	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	28,4	1,1	0,8	3,2	0,0	600	8390	279,7
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	41	35	22	0,1	0,1	5,2	0,0	5,6	0,1	0,0	0,7	1000	3500	144
ALMUERZO	PEPINO GUISADO CON ARVEJA VERDE	213	Pepino relleno	45	41	8	0,3	0,2	1,1	1,2	2,8	0,7	0,0	1,6	500	3000	270
		139	Arveja verde, cruda	75	30	36	2,5	0,2	6,3	6,6	6,3	10,8	0,7	1,5	1000	3000	225
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
	ARROZ VERDE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,2	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,3	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	10,5
		170	Espinaca, cruda	5	3	1	0,1	0,0	0,0	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	2190	11,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PLATACON	228	Platano maduro, verde,	55	36	57	0,4	0,1	13,5	37,9	2,9	0,2	0,0	9,3	500	9000	990
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	MOLLEJAS DE POLLO GUISADAS	593	Molleja de pollo guisadas	40	40	45	7,3	2,7	0,2	26,0	3,2	1,4	1,0	27,6	500	3500	280
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,1	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2800	14
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
	JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	311	Gulupa, maduro, pulpa	45	35	26	0,3	0,1	6,0	0,0	3,2	0,2	0,0	2,5	1000	3000	135
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0,2	0,0	2,4	0,0	8,4	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	Kumis entero con dulce	100	100	89	2,9	2,5	13,6	63,0	113,0	0,1	0,3	46,0	1000	4790	479
	AREPUELA DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		47	Harina de trigo	10	10	35	1,2	0,8	6,5	0,0	2,2	0,2	0,3	0,2	1000	2400	24
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	7,9	2,3	0,0	0,0	6,0	55	350	32
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
			Esencia de Vainilla	1										0,0	1000	2600	3
			Polvo de hornear	1										0,0	500	6000	12
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	83	71	31	0,2	0,2	7,3	0,0	5,6	0,3	0,1	0,7	1000	4000	332

APORTE TOTAL DEL MENÚ		775	31		25		104		355,7	518,9	17,7	8,1	249,2	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.092,66
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0			
			19,8	37,2	24,8	33,1	93,1	125,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1053	27	53	35	47	133	173	UL=650	UL=2500	UL=45	UL=7	UL=1500			
									300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		72,9%	114,7%	67,4%	72,0%	54,0%	78,6%	60,5%	118,6%	74,1%	160,9%	270,5%	24,8%			

Andrea Ossa Abasolo
Carolina Giraldo Correa
Gúbcela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Ricbayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325 MND06255 MND00560 MND02129 MND02772

MND 02129

Ruth Amaya M
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 021067

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Cualquier copia impresa de este documento es una COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores ~ Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						0	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160
		663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	60,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	480	Carne de cerdo, lomo	20	20	30	5,4	2,7	0	0,0	2,0	0,1	0,0	10,6	500	8300	332
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0	3	0	0	0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	AREPA CON BIENESTARINA	45	Harina de maiz, entre	20	20	75	2,0	0,7	15,2	0,0	4,4	0,8	0,7	84,0	500,0	1500,0	60
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0,0	0,0	0
		374	Aceite, de soya	•2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	14,6
	FRESAS PICADAS	392	Fresa, madura, pulpa	74	70	25	0,6	0,4	6,0	2,8	14,8	1,0	0,1	1,4	500,0	3000,0	444,0
ALMUERZO	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA-ZANAHORIA-CEBOLLA)	234	Remolacha, sin cascara	43	35	15	0,5	0,0	3,3	0,0	11,0	0,3	0,0	24,0	1000	1600	35,0
		251	Zanahoria	36	31	11	0,2	0,0	2,6	214,2	8,3	0,1	0,1	35,0	500	900	43,2
		150	Cebolla cabezona	6	6	2	0,1	0,0	0,4	0,0	3,6	0,0	0,0	4,0	1000	3500	14,4
	YUCA FRITA	249	Yuca, cruda	44	35	54	0,3	0,0	17,0	0,4	2,5	0,2	0,0	4,9	1000	1200	52,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	22
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	10	10	35	0,7	0,1	8,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,2	1000,0	2400,0	24
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000,0	3500,0	7
		91	Pasta alimenticia	5	5	18	0,6	0,0	5,6	0,0	1,1	0,1	0,0	0,3	500,0	2600,0	26
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	22
	CARNE A LA CRIOLLA	642	Carne de res, magra	40	40	100	8,9	8,0	0,0	0,0	2,4	1,1	0,0	20,4	500,0	7000,0	560,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000,0	2600,0	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000,0	2800,0	14,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	22,0
		301	Frejol, mazorro, entero	47	35	13	0,6	0,0	1,6	0,0	14,4	0,7	0,2	1,1	1000,0	7000,0	329,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	1500,0	6,0
		348	Piña, madura, pulpa	64	35	17	0,2	0,0	3,9	19,5	5,6	0,2	0,1	1,1	500,0	600,0	76,8
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000,0	1600,0	160,0
		54	Hojaldre, horneado	10	10	33	0,2	0,2	9,0	1,7	1,4	0,2	0,0	30,7	55,0	300,0	54,5
		338	Melón, maduro, pulpa	140	70	15	0,5	0,0	3,0	57,6	7,7	0,3	0,1	4,9	1000,0	2600,0	364,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000,0	2800,0	14,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	22,0
	JUGO DE FEIJOA	301	Frejol, mazorro, entero	47	35	13	0,6	0,0	1,6	0,0	14,4	0,7	0,2	1,1	1000,0	7000,0	329,0
		668	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	1500,0	6,0
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, madura, pulpa	64	35	17	0,2	0,0	3,9	19,5	5,6	0,2	0,1	1,1	500,0	600,0	76,8
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000,0	1600,0	160,0
	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	10	10	38	0,2	0,2	9,0	1,7	1,4	0,2	0,0	30,7	55,0	300,0	54,5
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	140	70	15	0,5	0,0	3,0	57,6	7,7	0,3	0,1	4,9	1000,0	2600,0	364,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	924	33		40		119		719,8	623,4	9,2	3,5	327,1	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		93,0		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500	$ 4 072,97
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	309,0	700,0	11,0	3,0	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	86,9%	124,9%	62,4%	111,6%	83,7%	89,8%	69,1%	239,6%	89,6%	83,3%	116,6%	39,7%	

Andrea Ossa Abasta
Carolina Giraldo Correa
Gabela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andres Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325 MND06255 MND00550 MND02129 MND02772

MND 02129

Ruth Amaya M
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 021047

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arca Ins de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 23

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						0	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	gr o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1800	180
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	66,0	55,0	350	350
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000,0	2600	13
	TOSTADA	114	Tostada	20	20	80	1,0	1,4	16,0	0,0	8,0	0,3	0,0	114,0	1000,0	2600	84
	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	88	70	28	0,5	0,2	9,2	1,4	23,2	0,9	0,4	1,4	1000,0	4980	498
ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y PIMENTON)	147	Calabaza, sin cáscara,	34	31	6	0,2	0,0	1,4	0,0	4,0	0,1	0,0	0,0	1000,0	1500	51
		251	Zanahoria, cruda	36	31	11	0,2	0,0	2,6	214,2	8,3	0,1	0,1	10,7	500,0	5000	360
		215	Pimentón rojo	12	10	3	0,2	0,0	0,6	79,6	24,2	0,4	0,0	0,4	1000,0	2500	60
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	2600	104
	ESPAGUETIS GUISADOS	93	Pasta alimenticia	15	15	51	1,5	0,1	11,2	0,0	3,8	0,6	0,0	6,0	500	2600	45,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	6,0	1000	2800	11,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	15,0	1000	2600	3,6
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14
	PAPA CHALECA	192	Papa común, sin cáscara,	44	35	33	0,7	0,0	7,4	0,0	1,4	0,4	0,0	11,0	1000	3400	13,7
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000,0	4000	30,8
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000,0	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590	22
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga	50	49	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2800	280,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590	22
	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	321	Lulo, maduro, pulpa	60	35	13	0,3	0,0	3,0	13,3	3,6	0,2	0,0	0,0	1000	2000	120,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	49,0	0,5	0,5	3,4	0,0	0	0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	11	0,2	0,0	2,4	82,0	6,0	0,1	0,1	1,8	1000,0	3000	174
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000,0	1800	270
		293	Curuba, maduro, pulpa	70	35	12	0,2	0,0	3,6	59,5	2,5	0,4	0,0	29,8	1000,0	5000	400
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	TORTA DE BIENESTARINA	47	Harina de trigo	10	10	35	1,2	0,1	7,9	0,0	2,2	0,2	0,3	0,2	1000,0	2400	0
		663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,3	60,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
		675	Huevo de gallina	10	10	14	1,1	1,0	0,1	0,0	4,7	1,2	0,1	12,0	55	350	63,6
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590	14,6
			Esencia de Vainilla	1										0,0	1000,0	2200	2,2
			Polvo de hornear	1										0,0	500,0	6000	12
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	42	35	22	0,1	0,1	5,4	0,0	5,7	0,1	0,0	0,7	1000,0	3500,0	147

APORTE TOTAL DEL MENÚ	755	32		31		93		765,4	527,8	8,3	3,6	335,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.663,33
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		99,0		649,0	497,0	6,0	3,0	189,0			
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	121,0	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	27	53	35	47	133	173	350,0	700,0	11,0	3,9	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,0%	118,7%	59,3%	87,2%	65,4%	70,3%	54,1%	262,1%	75,4%	75,9%	120,5%	39,5%			

Andrea Ossa Abuata
Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND08255
MND00580
MND32129
MND02772
T.P. MND 02129

Ruth Ameya M
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 24

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g										UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						0	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	SOBRETE DE FRESA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1500	150
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	17,0	40,0	0,5	0,5	3,4	0,0	0,0	0,0
		302	Fresa, maduro, pulpa	37	35	12	0,3	0,2	2,4	1,0	7,4	0,5	0,1	0,7	500,0	3000,0	222,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	EMPAREDADO DE QUESO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,0	117,2	0,1	0,6	187,0	1000,0	6500,0	130,0
		85	Pan molde	20	20	54	1,8	0,2	11,2	0,0	28,4	1,1	18,6	236,6	600,0	8390,0	279,7
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	50	35	18	0,3	0,0	4,0	6,0	12,3	0,1	0,1	0,7	1000,0	3200,0	160,0
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	958	Lenteja	15	15	49	3,5	0,1	8,5	0,0	10,5	1,4	0,0	4,1	1000,0	3000,0	45,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,0	18,2	0,1	0,0	0,2	1000,0	2800,0	14,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,2	1000,0	2600,0	10,4
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	17,0	40,0	0,5	0,5	3,4	0,0	0,0	0,0
	RODAJAS DE TOMATE	244	Tomate, pulpa	69	55	10	0,5	0,1	1,8	61,0	252,0	0,8	0,0	3,3	1000,0	2800,0	193,2
	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA VERDE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000,0	2400,0	36,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000,0	3500,0	7,0
		250	Zanahoria, cocida	15	15	6	0,2	0,0	1,1	209,0	4,5	0,1	0,1	22,0	500	560	16,8
		139	Arveja verde, cruda	13	5	6	0,4	0,0	1,1	0,0	1,9	0,1	0,0	0,3	1000,0	3000,0	39,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	22,0
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	225	Platano hartón, maduro,	59	35	53	0,4	0,1	12,9	19,0	0,0	0,0	0,0	1,4	1000,0	2400,0	141,6
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	22,0
	CARNE MOLIDA	543	Carne de res, molida	20	20	30	3,8	1,6	0,0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,0	1000,0	1000,0	20,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000,0	3500,0	7,0
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	1000	2800	8,4
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,2	0,0	3,0	1,0	0,0	0,0	2,5	55,0	350,0	12,7
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	14,6
	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	339	Mora de castilla, pulpa	39	35	22	0,4	0,0	5,1	0,0	14,7	0,6	0,0	0,4	1000	1000	39,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	17,0	40,0	0,5	0,5	3,4	0,0	0,0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	PATILLA EN TROZOS	346	Patilla, maduro, pulpa	38	35	1	0,1	0,0	0,1	11,0	1,4	0,1	0,0	0,4	1000,0	1500,0	132,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO DOBLECREMA	640	Queso doble crema	30	30	60	7,0	5,6	1,8	29,0	121,5	0,2	0,9	142,5	1000,0	6500,0	195,0
	GALLETA DULCE	33	Galeta, dulce	10	10	50	0,6	1,3	7,7	0,0	3,8	0,4	0,1	30,6	120	219	18
	CIRUELA	293	Ciruela, maduro, pulpa	80	70	66	0,8	1,3	12,9	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	1000,0	2400,0	192,0

APORTE TOTAL DEL MENU	771	32		28		100		493,6	853,4	7,8	23,1	659,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENU $	$ 2.369,94
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	745	28,0		26,0		93,0		649,0	497,0	6,0	3,0	159,0		
		18,6	37,2	24,8	33,1	93,1	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1053	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENU	72,5%	118,7%	59,4%	78,4%	58,8%	75,3%	58,0%	156,5%	121,9%	71,2%	771,0%	69,9%		

Andrea Ossa Alvesta
Carolina Giraldo Correa
Gisicela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 02129
T.P. MND 92210

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 92104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores — Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :1 a 3 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 25

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g								UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						g	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE NARACUYA CON BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	0	0	0
		632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160
		333	Maracuyá, maduro, pulpa	44	35	21	0,5	0,2	4,2	60,9	3,2	0,6	0,0	2,1	500	2915	257
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,2	27,0	0,9	0,7	70,1	55	350	356
		374	Aceite, de soya	5	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	37
	PAN FRANCES	92	Pan Frances	20	20	58	2,0	0,1	12,4	0,0	15,4	1,1	2,3	0,0	60	300	100
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	70	35	23	0,2	0,0	5,6	49,0	5,3	0,2	0,0	1,4	1000	2000	140
ALMUERZO	AJIACO	192	Papa común, sin cáscara,	15	12	11	0,2	0,0	2,5	0,0	0,5	0,1	0,0	1,3	1000	3400	51
		193	Papa criolla, con cáscara,	12	12	8	0,2	0,0	1,8	0,0	0,5	0,1	0,0	2,2	1000	3500	42
		135	Arracacha amarilla, sin	15	12	12	0,1	0,0	2,8	2,9	3,7	0,1	0,0	0,1	500	600	24
		68	Mazorca	17	10	14	0,5	0,1	2,8	0,2	1,2	0,1	0,0	3,6	1000	2300	39
		171	Guascas, hojas	4	1	1	0,0	0,0	0,1	4,5	3,4	0,1	0,0	0,0	1000	13000	52
	PECHUGA DE POLLO COCIDA	527	Carne de pollo, pechuga con piel	50	40	66	8,3	3,7	0,0	0,0	4,4	0,3	0,3	25,2	500	2600	260
	ARROS DE BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,3	1000	2400	36
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7
		374	Aceite, de soya	5	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	37
	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y AGUACATE	253	Aguacate lorena, maduro,	40	24	34	0,4	3,2	1,1	0,7	2,4	0,1	0,0	1,4	1000	2300	92
		244	Tomate, pulpa	40	32	6	0,3	0,0	1,1	35,2	145,9	0,5	0,0	1,9	1000	2800	112
		209	Pepino ¢hombro, sin	20	15	2	0,1	0,0	0,3	0,3	7,7	0,1	0,0	0,3	1000	2462	49
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	357	Tomate de árbol amarillo,	59	35	20	0,6	0,0	4,4	204,3	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	130
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	Casquitos de mandarina	327	Mandarina, zumo	50	35	17	0,3	0,0	4,0	5,6	12,3	0,1	0,1	1,5	1000	3200	160
REFRIGERIO DE LA TARDE	MALTEADA DE BIENESTARIAN DE SABOR	632	Leche de vaca, entera,	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95,0	120,0	0,3	0,0	42,0	1000	1600	160
		863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	60,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	111,0
	PAN BLANCO	73	Pan blanco	10	10	35	0,9	0,2	7,3	0,0	6,2	0,4	0,0	54,1	60	300	50,0
	MIX MANZANA Y PAPAYA	332	Manzana, maduro, pulpa	42	35	20	0,1	0,1	6,4	0,0	5,7	0,1	0,0	0,7	1000	3500	147
		343	Papaya, maduro, pulpa	50	35	10	0,2	0,0	3,4	82,3	8,4	0,1	0,1	1,8	1000	3000	150

APORTE TOTAL DEL MENÚ		761	32		30		95		775,2	616,3	7,4	5,4	252,4			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		745	28,0		26,0		93,0		649,0	497,0	6,0	3,0	159,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3.040,25
			13,6	37,2	24,8	33,1	93,1	125,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1063	27	53	35	47	133	173	UL=600	UL=2500	UL=40	UL=7	UL=1500			
									300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		71,5%	120,3%	60,2%	85,1%	63,8%	71,2%	54,8%	258,4%	88,0%	66,9%	178,3%	26,2%			

Andrea Ossa Arbeláez
Carolina Giraldo Correa
Gricelda Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Rebaza
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325, MND06255, MND00580, MND02129, MND02772

MND 02129

Ruth Amaya M
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

ANÁLISIS QUÍMICO DE 4 A 5 AÑOS Y 11 MESES

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130,0
	PAN BLANDITO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	20,5	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	146	80	39	0,5	0,1	9,0	6,4	12,8	0,4	0,2	2,4	500	600	175,2
ALMUERZO	VERDURAS COCINADAS (APIO, ZANAHORIA, TOMATE, ARVEJA VERDE)	138	Arveja verde, cruda	50	20	18	3,4	0,2	7,5	3,5	9,5	0,8	0,8	1,0	1000	3000	150,0
		134	Apio, tallo, crudo	30	15	2	0,1	0,0	0,4	0,0	6,3	0,1	0,0	12,0	1000	2400	72,0
		244	Tomate, pulpa	25	20	4	0,2	0,0	0,7	22,0	91,2	0,3	0,0	1,2	260	4000	384,6
		251	Zanahoria, cruda	30	26	9	0,2	0,0	2,1	178,5	6,9	0,1	0,1	8,9	500	5000	300,0
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	53	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,2	1000	2400	36,0
		91	Pasta alimenticia	5	5	17	0,6	0,0	3,8	0,0	1,1	0,1	0,0	6,0	500	2600	26,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAPAS A LA FRANCESA	192	Papa común, sin cáscara,	50	40	37	0,8	0,0	8,4	0,0	1,6	0,4	0,0	4,4	1000	3400	170,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	51,0
	JUGO DE FRESA	302	Fresa, maduro, fruto entero	44	42	15	0,3	0,2	2,9	1,7	8,8	0,6	0,1	0,8	500	3000	264,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MELON PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	80	40	8	0,3	0,0	1,7	27,2	4,4	0,2	0,0	2,8	1000	2600	208,0
	YOGURT	649	Yogurt	150	150	122	4,4	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,5	60,0	200	800	600,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	TORREJAS DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		47	Harina de trigo	15	15	52	1,9	0,1	10,9	0,0	3,3	0,3	0,4	0,3	1000	2400	36,0
		688	Azúcar, blanco	4	4	16	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	12,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0	0	0	0	2,4	900	6590	14,6
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	7,965	2,385	0,0765	0,063	6,0	55	350	31,8
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	114	80	70	1,1	0,0	16,0	17,7	6,4	0,7	0,1	2,4	1000	1900	215,6

APORTE TOTAL DEL MENÚ	662	39		32		135		557,3	740,6	7,7	5,4	655,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.713,65
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	35,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,3%	116,4%	58,3%	86,3%	61,7%	80,2%	61,7%	139,3%	74,0%	51,4%	268,6%	47,1%		

Andrea Ossa Abesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

MND 02129

T.P. MND 05325
MND06255
MND06550
MND02129
MND02772

RUTH AVAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 052104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores -- Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180	0,5	0	63,0	1000	1800	270,0
		298	Mora de castilla, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68	2,8	0,4	0	0,4	1000	1000	80,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0	0	0	0	0,0	500	1500	6,0
	CARNE EN TROZOS	642	Carne res, magra	20	20	50	3,4	4,0	0,0	0,0	1,2	0,5	0,0	53,0	500	7000	200
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,1
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	4,4
	PAN MOLDE	85	Pan molde	30	30	81	2,8	0,3	16,9	0	42,6	1,7	27,9	0,0	600	8390	419,5
	MANZANA EN CUADROS	332	Manzana, maduro, pulpa	50	43	27	0,1	0,1	6,4	0	6,8	0	0	0,9	1000	3500	175,0
ALMUERZO	ENSALADA CARDENAL(REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA CABEZONA)	234	Remolacha, sin cáscara, cruda	43	34	15	0,5	0,0	3,3	0	11,0	0,3	0,0	24,4	1000	1600	68,8
		251	Zanahoria, cruda	47	40	15	0,3	0,0	3,4	279,7	10,8	0,2	0,2	14,0	500	5000	470,0
		150	Cebolla cabezona	6	6	2	0,1	0,0	0,4	0	3,6	0,0	0,0	0,2	1000	3500	21,0
	CARNE GUISADA CON BIENESTARINA	642	Carne de res, magra	50	50	125	8,6	10,0	0,0	0	3	1,4	0	25,5	500	7000	700,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0	0,6	0	0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0	0	0	0	0,0	900	6590	22,0
	ESPAGUETIS GUISADOS	93	Pasta alimenticia	20	20	68	2,0	0,1	14,9	0,0	5,0	0,8	0,0	1,2	500	2600	104,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,0	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	2,6
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	225	Plátano hartón, maduro,	68	41	62	0,4	0,1	14,8	22,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	163,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	JUGO DE GUAYABA	309	Guayaba, maduro, pulpa	54	41	16	0,4	0,1	3,3	43,3	5,3	0,3	0,0	1,2	1000	2200	118,8
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	58	41	20	0,4	0,0	4,6	6,5	14,2	0,1	0,1	0,8	1000	3200	182,4
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0	0	0,0	500	1500	6,0
		298	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	2,8	0,4	0	34,0	1000	5000	400,0
	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	30	30	111	0,7	0,6	25,7	5,1	4,2	0,7	0	92,1	55	300	163,6
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	160	80	16	0,6	0,0	3,4	54,4	8,8	0,3	0,1	5,6	1000	2600	416

APORTE TOTAL DEL MENÚ	959	33		35		127		890,8	640,0	9,8	29,8	406,8	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	4479,90
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN AMDR para macronutrientes (LI / LS)	963	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,6	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,6	168,8	219,4	400,0	1000,0	16,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,0%	99,0%	49,6%	94,7%	67,6%	75,1%	57,8%	222,7%	64,0%	65,2%	1488,3%	33,9%		

Andrea Ossa Abesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Amaya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND09255 MND00550 MND02129 MND02772

MND02129

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 07204

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

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

Programa: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera
o Proyecto: Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundación Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		17	Avena nacional, crudo,	5	5	19	1,0	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70,0
	QUESO DOBLE CREMA	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
	MOGOLLA	70	Mogolla	30	30	93	2,6	1,4	19,0	0,0	9,9	0,8	0,0	0,3	60	160	80,0
	DURAZNO PICADO	300	Durazno, maduro, pulpa	95	81	44	0,8	0,1	10,1	38,0	7,3	0,5	0,0	0,8	250	1500	570,0
ALMUERZO	TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	170	Espinaca, cruda	134	80	16	2,3	0,2	1,3	428,5	98,9	1,9	0,8	53,1	1000	2190	293,5
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0,0	0,0	0,1	3,5	14,6	0,0	0,0	0,2	260	4000	61,5
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000	2400	12,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	4,8	55	350	31,8
	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	542	Carne de res, magra	50	50	125	8,6	10,0	0,0	0,0	3,0	1,4	0,0	25,5	500	7000	700,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,2	0,0	3,2	1,0	0,0	0,0	139,0	55	350	12,7
		47	Harina de trigo	1	1	3	0,1	0,0	1,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	2400	2,4
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	194	Papa criolla, con cáscara, cruda	40	40	34	0,9	0,0	7,6	0,0	0,4	0,4	0,0	7,2	1000	3500	140,0
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	357	Tomate de árbol amarillo,	67	40	23	0,7	0,0	5,0	232,0	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	147,4
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	42	40	14	0,3	0,2	2,8	1,6	8,4	0,6	0,1	0,8	500	3000	252,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
	CHURROS CON BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		47	Harina de trigo	15	15	52	1,9	0,1	10,9	0,0	3,3	0,3	0,4	0,3	1000	2400	36,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	6,0	55	350	31,8
		374	Aceite, de soya	5	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	36,6
		688	Azúcar, blanco	4	4	16	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	12,0
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	95	81	36	0,2	0,2	8,3	0,0	6,5	0,3	0,1	0,8	1000	4000	380,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	951	40		39		115		1081,2	747,0	9,6	4,3	471,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.740,63
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,2%	119,3%	59,8%	102,8%	73,4%	68,3%	52,5%	270,3%	74,7%	64,2%	212,5%	39,3%		

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325 MND06255 MND00550 MND02129 MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores- Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIT A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	AVENA EN LECHE CON BIENESTARINA	17	Avena nacional, crudo,	5	5	19	1,0	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	66,0	55	350	350,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAN BLANCO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	20,5	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	85	81	28	0,6	0,4	5,6	3,2	17,0	1,1	0,2	1,6	500	3000	510,0
ALMUERZO	ARVEJA VERDE SECA CON BIENESTARINA	933	Arveja seca	15	15	48	3,6	0,1	8,1	3,3	9,0	0,7	0,0	2,3	500	3500	105,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	2600	7,8
		189	Cilantro	1	1	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	1000	1500	1,5
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	179	Lechuga común	37	20	2	0,2	0,0	0,2	2,0	9,0	0,2	0,1	1,2	60	350	215,8
		242	Tomate, pulpa	20	20	4	0,1	0,0	0,8	4,4	18,2	0,2	0,0	1,2	260	4000	307,7
		209	Pepino cohombro	27 *	20	2	0,1	0,0	0,4	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	66,5
	PECHUGA DE POLLO GUISADA	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		251	Zanahoria, cruda	24	20	8	0,1	0,0	1,7	142,8	5,5	0,1	0,1	7,1	500	5000	240,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PLATANO COCINADO	225	Plátano hartón, maduro,	68	41	62	0,4	0,1	14,8	22,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	163,2
	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	321	Lulo, maduro, pulpa	67	40	15	0,4	0,0	3,3	14,9	4,0	0,2	0,0	0,0	1000	2000	134,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,0	6,4	56,0	6,0	0,2	0,0	1,6	500	600	96,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	30	30	79	5,6	6,1	0,5	26,1	175,8	0,1	0,9	280,5	1000	6500	195,0
	GALLETA WAFER	35	Galleta, dulce, wafer	30	30	136	1,6	4,0	23,5	0,9	6,3	0,9	0,0	116,4	342	4400	366,0
	PAPAYA EN CUBITOS	343	Papaya, maduro, pulpa	115	81	24	0,4	0,1	5,5	189,2	19,3	0,2	0,2	4,0	1000	3000	345,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	1031	43		39		129		749,7	555,6	9,0	4,8	752,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.199,33
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	163,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2600	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	76,4%	125,9%	63,0%	102,8%	73,4%	76,5%	58,9%	187,4%	66,6%	59,7%	238,4%	62,7%		

Andrea Ossa Abasta
Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 02129

T.P. MND 05325 MND06255 MND00580 MND02129 MND02772

RUTH AVAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 021047

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores -- Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5																		
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIt A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	HUEVO A LA CRIOLLA	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	66,0	55	350	350,0
		228	Papa común, sin cáscara	3	2	2	0,0	0,0	0,5	0,0	0,1	0,0	0,0	0,2	1000	2300	6,9
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,1
	AREPA CON BIENESTARINA	45	Harina de maíz, extra tostada	30	30	112	3,0	1,0	22,8	0,0	6,6	1,2	1,0	126,0	500	1500	90,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,1
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	114	80	70	1,2	0,1	16,0	17,6	6,4	0,7	0,2	2,4	1000	1900	216,6
ALMUERZO	ENSALADA DE LECHUGA, ESPINACA Y MANGO	179	Espinaca, cruda	9	5	0	0,0	0,0	0,1	0,5	2,2	0,0	0,0	3,3	1000	2190	19,7
		170	Lechuga común	9	5	1	0,2	0,0	0,1	28,8	6,6	0,1	0,1	0,3	60	350	52,5
		329	Mango, maduro, pulpa	40	20	13	0,1	0,0	3,2	28,0	3,0	0,1	0,0	0,8	40	600	600,0
	HABICHUELA CON ZANAHORIA COCIDA	251	Zanahoria, cruda	30	26	9	0,2	0,0	2,1	178,5	6,9	0,1	0,1	8,9	500	5000	300,0
		175	Habichuela, cruda	28	25	8	0,5	0,0	1,4	4,3	15,1	0,3	0,0	1,5	1000	3000	84,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
	HIGADO DE POLLO EN SALSA	568	Hígado de pollo	50	50	60	9,0	2,0	1,7	3082,5	5,5	4,3	1,6	39,5	1000	2000	100,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,1
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	YUCA EN SALSA	249	Yuca, cruda	50	40	61	0,4	0,0	14,8	0,4	2,8	0,3	0,0	5,6	1000	1200	60,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	15,0	1000	2600	10
	NARANJA EN CASCOS	340	Naranja, zumo	100	80	32	0,6	0,2	7,0	1,6	26,4	1,0	0,4	1,6	1000	4980	498,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE FEIJOA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
		301	Feijoa, maduro, fruto	100	80	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	1000	7000	700,0
	GALLETAS DULCE	33	Galleta, dulce	30	30	135	1,9	3,9	23,3	0,0	11,4	1,3	0,2	91,8	120	219	54,8

APORTE TOTAL DEL MENÚ		966	38		32		133		3777,9	659,7	13,2	6,1	503,2		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.055,94
			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		71,6%	111,3%	55,7%	84,7%	60,5%	78,9%	60,7%	944,5%	66,0%	87,9%	307,0%	41,9%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gilcela Gutierrez Aponte
Arneya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 02129

T.P. MND 05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 021064

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia ____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GULUPA CON BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		312	Gulupa, pinton, pulpa	50	40	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	1000	3000	150,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,2	26,7	0,9	0,7	87,2	55	350	356,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAN BLANCO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	20,5	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,8	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	174,0
ALMUERZO	ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA Y LIMON	251	Zanahoria, cruda	27	23	8	0,2	0,0	1,9	160,7	6,2	0,1	0,1	8,1	500	5000	270,0
		179	lechuga común	40	22	2	0,2	0,0	0,3	2,2	9,7	0,2	0,1	1,3	60	350	233,3
		214	Perejil	2	2	1	0,1	0,0	0,1	5,8	0,2	0,0	0,0	1,0	8	1800	450,0
		320	Limón, pulpa	2	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	3000	6,0
	PEPINOS GUISADO	213	Pepino rellenar	34	31	6	0,2	0,2	0,8	0,9	2,1	0,5	0,0	1,2	500	3000	204,0
		244	Tomate, pulpa	2	2	0	0,0	0,0	0,1	1,8	7,3	0,0	0,0	0,1	260	4000	30,8
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	ARROZ CON ARVEJA	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		139	Arveja verde, cruda	30	12	14	1,0	0,0	2,5	2,6	4,3	0,3	0,0	0,6	1000	3000	90,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	PAPAS EN CHIPS	192	Papa común, sin cáscara,	50	40	37	0,8	0,0	8,4	0,0	1,6	0,4	0,0	4,4	1000	3400	170,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	CARNE DE CERDO GUISADA CON BIENESTARINA	480	Carne de cerdo, lomo	50	50	71	13,6	1,9	0,0	0,0	5,0	0,3	0,0	26,5	500	8300	830,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	321	Lulo, maduro, pulpa	67	40	15	0,4	0,0	3,3	14,9	4,0	0,2	0,0	0,0	1000	2000	134,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	FRESA EN TROZOS	302	Fresa, maduro, fruto entero	42	40	14	0,3	0,2	2,8	1,6	8,4	0,6	0,1	0,8	500	3000	252,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	Kumis entero con dulce	150	150	134	4,4	3,8	20,4	94,5	169,5	0,2	0,5	69,0	1000	4790	718,5
	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	30	30	111	0,7	0,6	25,7	5,1	4,2	0,7	0,0	92,1	55	300	163,6
	PERA PICADA	347	Pera, maduro, pulpa	94	80	35	0,2	0,2	8,2	0,0	6,4	0,3	0,1	0,8	1000	4000	376,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	974	40		32		133		667,1	596,2	7,9	3,8	533,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 5 201,19	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,1%	117,8%	59,0%	84,7%	60,5%	78,5%	60,4%	166,8%	59,6%	52,7%	190,6%	44,5%			

Andrea Ossa Abasta
Carolina Giraldo Correa
Gudiela Gutierrez Aponte
Amaya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325 MND06255 MND00550 MND02129 MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 021294

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Ens de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 7

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
		293	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	2,8	0,4	0,0	34,0	1000	5000	400,0
	EMPAREDADO DE QUESO	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
		65	Pan molde	30	30	81	2,8	0,3	16,9	0,0	42,6	1,7	27,9	354,9	600	8390	419,5
	CIRUELA	293	Ciruela, maduro, pulpa	57	40	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	1000	2400	136,8
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA DE BECHAMEL	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		632	Leche de vaca, entera,	5	5	3	0,2	0,2	0,2	4,8	6,0	0,0	0,0	2,1	1000	1800	9,0
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000	2400	12,0
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	2600	7,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	TORNILLOS GUISADOS CON VERDURAS Y BIENESTARINA	91	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,1	15,2	0,0	4,2	0,2	0,0	1,2	500	2600	104,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		251	Zanahoria, cruda	12	10	4	0,1	0,0	0,9	71,4	2,8	0,0	0,0	3,6	500	5000	120,0
		139	Arveja verde, cruda	31	12	15	1,0	0,0	2,6	2,7	4,5	0,3	0,0	0,6	1000	3000	93,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	225	Plátano hartón, maduro,	67	40	61	0,4	0,1	14,6	21,7	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	160,8
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	ENSALADA DE APIO, PEPINO COHOMBRO, ESPINACA Y CILANTRO .	209	Pepino cohombro, sin	27	20	2	0,1	0,0	0,4	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	66,5
		134	Apio, tallo, crudo	40	20	3	0,1	0,0	0,6	0,0	8,4	0,1	0,0	16,0	1000	2400	96,0
		159	Cilantro, hojas	2	2	1	0,1	0,0	0,1	7,0	4,7	0,1	0,0	0,8	1000	1636	3,3
		170	Espinaca, cruda	19	11	2	0,3	0,0	0,2	60,8	14,0	0,3	0,1	7,5	1000	2190	41,6
	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0,4	0,0	5,9	0,0	17,0	0,7	0,0	0,4	1000	1000	45,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	81	41	27	0,2	0,0	6,4	56,7	6,1	0,2	0,0	1,6	500	600	95,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE .	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
	PAN BLANCO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	20,5	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	114	80	70	1,1	0,0	16,0	17,7	6,4	0,7	0,1	2,4	1000	1900	216,6

APORTE TOTAL DEL MENÚ	959	40		30		132		669,7	742,8	8,8	31,2	853,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.367,00
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (Lf / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	35,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	62,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2600	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,0%	118,4%	59,3%	80,9%	57,8%	77,9%	60,0%	167,4%	74,3%	58,9%	1558,9%	71,1%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND06255 MND00580 MND02129 MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 021041

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Hogar Infantil

Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Area Ens de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	gr o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA Y BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		17	Avena nacional, crudo,	5	5	19	1,0	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	HUEVO COCIDO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	69,2	26,7	0,9	0,7	87,2	55	350	356,4
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	146	80	39	0,5	0,1	9,0	6,4	12,8	0,4	0,2	2,4	500	600	175,2
	MOJICON	72	Mojicón	30	30	92	2,3	0,6	19,4	0,0	7,5	0,2	0,0	0,0	60	300	150,0
ALMUERZO	HIGADO DE RES ASADO	570	Hígado de res	50	50	65	10,0	2,3	1,2	5044,5	4,5	3,0	0,0	38,0	60	180	150,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	15	15	52	1,0	0,1	12,0	0,0	2,0	0,1	0,3	0,2	1000	2400	36,0
		91	Pasta alimenticia	5	5	18	0,6	0,0	3,8	0,0	1,1	0,1	0,0	6,0	500	2600	26,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	YUCA FRITA	249	Yuca, cruda	50	40	61	0,4	0,0	14,8	0,4	2,8	0,3	0,0	5,6	1000	1200	60,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	TOMATE EN RODAJAS	244	Tomate	13	10	2	0,1	0,0	0,3	11,4	47,4	0,2	0,0	0,0	1000	2800	36,0
	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA, ZANAHORIA Y BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		147	Calabaza, sin cáscara,	64	58	12	0,5	0,0	2,6	0,0	7,5	0,2	0,0	0,0	1000	1500	96,0
		139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0,8	0,0	2,1	2,2	3,6	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75,0
		251	Zanahoria, cruda	6	5	2	0,0	0,0	0,4	35,7	1,4	0,0	0,0	1,8	500	5000	60,0
		153	Cebolla junca, tallos	5	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	1000	2600	13,0
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	280	4000	46,2
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,7	0,0	2,4	500	2915	291,5
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	47	40	25	0,1	0,1	6,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000	3500	164,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO CAMPESINO (CON EL MIX DE FRUTAS)	637	Queso campesino	30	30	79	5,6	6,1	0,5	26,1	175,8	0,1	0,9	280,5	1000	6500	195,0
	GALLETA DE SODA	32	Galleta, de soda	30	30	124	2,9	2,1	23,3	0,0	11,4	2,0	0,2	283,2	320	2890	270,9
	MIX DE MELÓN Y DURAZNO	338	Melón, maduro, pulpa	80	40	8	0,3	0,0	1,7	27,2	4,4	0,2	0,0	2,8	1000	2600	208,0
		300	Durazno, maduro, pulpa	47	40	22	0,4	0,0	5,0	18,8	3,6	0,2	0,0	0,4	250	1500	282,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	682	41		34		129		5526,2	639,8	11,2	3,9	785,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ 3.131,20
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0	
		23,6	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500	
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,8%	122,6%	61,4%	89,6%	64,0%	76,3%	58,7%	1381,6%	64,0%	74,8%	193,0%	65,5%	

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gucela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325, MND06255, MND060550, MND02129, MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 021041

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores- Fundacion Arco Ins de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	9 Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE GUAYABA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		309	Guayaba, maduro, pulpa	54	41	16	0,4	0,1	3,3	43,3	5,3	0,3	0,0	1,2	1000	2200	118,8
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	PECHUGA DE POLLO GUISADA	527	Carne de pollo, pechuga	25	20	34	4,1	1,9	0,0	0,0	2,3	0,1	0,2	12,6	500	2800	140,0
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	10,9	0,0	0,0	0,1	260	4000	46,2
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	AREPA CON BIENESTARINA	45	Harina de maíz, extra tostada	30	30	112	3,0	1,0	22,8	0,0	6,6	1,2	1,0	126,0	500	1500	90,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	58	41	20	0,4	0,0	4,6	6,5	14,2	0,1	0,1	0,8	1000	3200	185,6
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADO	453	Tilapia, filete, cruda	60	50	95	0,0	7,4	0,0	0,0	29,0	4,1	0,0	0,0	500	19000	2280,0
		114	Tostada	10	10	40	0,5	0,7	8,0	0,0	4,0	0,2	0,0	57,0	1000	2800	28,0
		675	Huevo de gallina	4	4	5	0,5	0,4	0,0	0,0	1,9	0,1	0,1	4,3	55	350	25,5
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,2	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	10,5
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	CHIPS DE ARRACACHA	135	Arracacha amarilla, sin	52	40	40	0,4	0,0	9,4	10,0	12,9	0,4	0,0	0,4	500	800	83,2
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	POTECA DE AUYAMA CON ARVEJA VERDE Y BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		124	Ahuyama	78	51	20	0,5	0,1	4,2	172,0	13,2	0,2	0,0	0,0	1000	800	62,4
		139	Arveja verde, cruda	60	24	29	2,0	0,1	5,1	5,2	8,6	0,5	0,0	1,2	1000	3000	180,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	0	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	JUGO DE PIÑA	348	Piña, maduro, pulpa	74	41	16	0,2	0,0	4,5	0,0	6,5	0,2	0,1	1,2	500	600	88,8
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,7	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	174,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE GUANÁBANA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		307	Guanábana (fruta entera)	40	40	11	0,2	0,1	2,4	0,0	4,4	0,1	6,3	3,6	3500	11473	131,1
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MANTECADA	712	Mantecada	30	30	121	2,4	4,0	17,0	1,2	26,4	0,5	0,0	151,8	1000	6600	198,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	43	41	14	0,3	0,2	2,8	1,6	6,4	8,6	0,6	0,1	500	3000	258,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	988	29		36		128		674,4	659,2	19,3	10,3	499,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4 876,97
APORTE DE LA MINUTA PATRON	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,5	47,1	26,2	35,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2600	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,2%	86,1%	43,1%	95,9%	68,5%	75,9%	58,4%	168,6%	66,6%	128,8%	516,6%	41,6%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gloceta Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
M:ND06255
T.P. M:ND00550
M:ND02129
M:ND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. M ND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores- Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO.: Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 10

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	QUESO DOBLE CREMA	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	160	80	53	0,5	0,1	12,7	112,0	12,0	0,4	0,1	3,2	40	600	2400,0
	PAN FRANCES	82	Pan francés	30	30	67	3,0	0,1	18,5	0,0	23,1	1,7	11,2	0,0	60	300	150,0
ALMUERZO	LENTEJAS	958	Lenteja	15	15	49	3,5	0,1	8,5	0,0	10,5	1,4	0,0	4,1	1000	3000	45,0
		251	Zanahoria, cruda	10	9	3	0,1	0,0	0,7	59,5	2,3	0,0	0,0	3,0	500	5000	100,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	543	Carne de res, molida	25	25	38	4,8	2,0	0,0	0,0	2,8	0,4	1,1	15,0	1000	1000	25,0
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,2	0,0	3,2	1,0	0,0	0,0	2,2	55	350	12,7
		47	Harina de trigo	1	1	3	0,1	0,0	0,7	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	2400	2,4
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	PAPA CRIOLLA FRITA	194	Papa criolla, con cáscara,	40	40	34	0,9	0,0	7,6	0,0	0,4	0,4	0,0	7,2	1000	3500	140,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	ENSALADA DE AGUACATE PEPINO COHOMBRO Y TOMATE	252	Aguacate hass, maduro,	30	30	51	0,4	4,9	1,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	1000	2300	69,0
		209	Pepino cohombro, sin	35	26	3	0,1	0,0	0,5	0,5	13,4	0,2	0,0	0,5	1000	2462	86,2
		244	Tomate, pulpa	28	22	4	0,2	0,0	0,7	24,6	102,1	0,3	0,0	1,3	260	4000	430,8
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	357	Tomate de árbol amarillo,	67	40	23	0,7	0,0	5,0	232,0	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	147,4
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MELÓN EN TROZOS	338	Melón, maduro, pulpa	80	40	8	0,3	0,0	1,7	27,2	4,4	0,2	0,0	2,8	1000	2600	208,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE FRENJOA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		301	Feijoa, maduro, fruto	40	40	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1000	7000	280,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	GALLETAS CUCAS	909	Cucas	30	30	137	2,3	0,9	25,0	0,0	2,4	0,1	0,0	0,0	1000	2000	60,0
	DURAZNO EN TROZOS	300	Durazno, maduro, pulpa	47	40	22	0,4	0,0	5,0	18,8	3,6	0,2	0,0	0,4	250	1500	282,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	955	35		34		131		840,7	783,0	8,3	15,0	273,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	5.443,93
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
		23,6	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,6	52,5	188,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,7%	107,7%	53,9%	91,6%	65,5%	77,3%	59,5%	210,2%	78,3%	55,2%	752,1%	22,8%			

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gricelda Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 02129

T.P. MND 05325
MND06255
MND00560
MND02129
MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Ins de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	245,45
		329	Mango, maduro, pulpa	60	40	26	0,2	0,0	6,4	56,0	6,0	0,2	0,0	1,6	40	600	1200
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	HUEVOS PERICOS	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	85,6	55	350	350
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	12,5
		150	Cebolla cabezona	4	4	1	0,1	0,0	0,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,2	1000	3500	14
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	13.674
	AREPA DE MAÍZ BLANCO	5	Arepa de maiz blanco, con	30	30	48	1,0	0,3	10,5	0,0	5,1	0,2	0,1	56,4	450	1900	139,3
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	4,558
	CIRUELA EN TROZOS	294	Ciruela, maduro, pulpa	43	41	19	0,2	0,0	4,3	0,8	6,9	0,2	0,0	0,8	1000	2400	103,2
ALMUERZO	ENSALADA DE PEPINO - TOMATE Y CILANTRO	244	Tomate, pulpa	25	20	4	0,2	0,0	0,7	22,0	91,2	0,3	0,0	1,2	260	4000	62,5
		209	Pepino cohombro, sin	27	20	2	0,1	0,0	0,4	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	40,5
		159	Cilantro, hojas	8	7	4	0,3	0,0	0,6	28,1	18,7	0,5	0,0	3,3	1000	1636	72
	ZANAHORIA EN JULIANAS	251	Zanahoria, cruda	35	30	11	0,2	0,0	2,5	208,3	8,0	0,1	0,1	10,4	500	5000	42
		159	Cilantro, hojas	4	4	2	0,2	0,0	0,3	14,0	9,4	0,3	0,0	1,7	1000	1636	36
	ARROZ VERDE	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	56
		150	Cebolla cabezona	4	4	1	0,1	0,0	0,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,2	1000	3500	14
		170	Espinaca, cruda	5	3	1	0,1	0,0	0,0	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	2150	13
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	18,23
	PAPA SALADA	192	Papa común, sin cáscara,	50	40	37	0,8	0,0	8,4	0,0	1,6	0,4	0,0	4,4	1000	3400	115
	CARNE GUISADA CON BIENESTARINA	546	Carne de res, sobrebarriga,	50	50	123	16,2	6,5	0,0	0,0	10,5	1,1	1,6	19,5	500	2300	600
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	14
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	12,5
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	9,116
	JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	311	Gulupa, maduro, pulpa	50	40	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	1000	3000	9,116
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	PERA PICADA	347	Pera, maduro, pulpa	47	40	18	0,1	0,1	4,1	0,0	3,2	0,2	0,0	0,4	1000	4000	282
REFRIGERIO DE LA TARDE	TAJADA DE QUESO	637	Queso campesino	30	30	79	5,6	6,1	0,5	26,1	175,8	0,1	0,9	280,6	1000	6500	390
	GALLETA DE SODA	32	Galleta, de soda	30	30	124	2,9	2,1	23,3	0,0	11,4	2,0	0,2	283,2	320	2890	270,9
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	114	80	70	1,1	0,0	16,0	17,7	6,4	0,7	0,1	2,4	1000	1900	149,5

APORTE TOTAL DEL MENÚ		956	45		36		113		678,3	739,0	9,7	5,7	831,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.501,12
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
			23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900			
									400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ		70,8%	132,9%	66,6%	95,9%	68,5%	67,1%	51,7%	169,6%	73,9%	64,4%	282,9%	69,3%			

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325, MND06255, MND09580, MND02129, MND02772

MND 02129

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Cualquier copia o impresión de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Floreción Arco Iris de Amor
(étnia ____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIT A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	901	Avena nacional, crudo,	5	5	4	0,1	0,1	0,5	0,3	6,4	0,0	0,0	0,2	500	7000	70,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	EMPAREDADO DE QUESO	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
		85	Pan molde	30	30	81	2,8	0,3	16,9	0,0	42,6	1,7	27,9	354,9	600	8390	419,5
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	146	80	39	0,5	0,1	9,0	6,4	12,8	0,4	0,2	2,4	500	600	175,2
ALMUERZO	ENSALADA CARDENAL (REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA)	234	Remolacha, sin cáscara,	43	34	15	0,5	0,0	3,3	0,0	11,0	0,3	0,0	24,4	1000	1600	68,8
		251	Zanahoria, cruda	47	40	15	0,3	0,0	3,4	279,7	10,8	0,2	0,2	14,0	500	5000	470,0
		150	Cebolla cabezona	6	6	1,9	0,1	0,0	0,4	0,0	3,6	0,0	0,0	0,2	1000	3500	21,0
	HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA	175	Habichuela, cruda	20	18	6	0,4	0,0	1,0	3,1	10,8	0,2	0,0	1,1	1000	3000	60,0
		251	Zanahoria, cruda	20	17	6	0,1	0,0	1,4	119,0	4,6	0,1	0,1	6,0	500	5000	200,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	MACARRONES A LA NAPOLITANA	91	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,1	15,2	0,0	4,2	0,2	0,0	1,2	500	2600	104,0
		244	Tomate, pulpa	7	6	1	0,1	0,0	0,2	6,2	25,5	0,1	0,0	0,3	260	4000	107,7
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	PLATANO COCINADO	225	Plátano harton, maduro,	67	40	61	0,4	0,1	14,6	21,7	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	160,8
	PECHUGA DE POLLO APANADA	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000	2400	12,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	4,8	55	350	31,8
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	JUGO DE FRESA CON BIENESTARINA	302	Fresa, maduro, fruto entero	43	41	14	0,3	0,2	2,8	1,6	8,6	0,6	0,1	0,8	500	3000	258,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	100	40	1	0,2	0,0	0,1	12,0	1,6	0,1	0,0	0,4	1000	1500	150,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE MORA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0,4	0,0	5,9	0,0	17,0	0,7	0,0	0,4	1000	1000	45,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	CHURROS DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	900	0	0,0
		47	Harina de trigo	15	15	52	1,9	0,1	10,9	0,0	3,3	0,3	0,4	0,3	1000	2400	36,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	7,8	55	350	31,8
		374	Aceite, de soya	5	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	36,6
		688	Azúcar, blanco	4	4	16	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	12,0
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,8	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	174,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	968	40		36		122		919,8	784,4	8,1	31,8	656,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.296,19
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	35,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,7%	118,9%	59,6%	94,9%	67,8%	72,5%	55,8%	230,0%	76,4%	53,9%	1587,6%	57,2%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gisela Gutierrez Aponte
Amaya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 02129

T.P. MND 05325
MND00255
MND00559
MND02129
MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MMD 021047

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Hogar Infantil

Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	VIt A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	66,0	55	350	350,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
	MANDARINA EN CASQUITOS	327	Mandarina, zumo	115	81	40	0,7	0,1	9,2	12,9	28,2	0,2	0,2	1,6	1000	3200	368,0
	TOSTADA	114	Tostada	30	30	115	1,4	2,0	24,0	0,0	12,0	0,5	0,0	171,0	1000	2600	84,0
ALMUERZO	CAZUELA DE GARBANZOS CON BIENESTARINA Y ZANAHORIA	952	Garbanzo	15	15	53	2,9	0,8	8,4	0,0	22,5	1,0	0,0	4,5	1000	3214	48,2
		251	Zanahoria, cruda	20	17	6	0,1	0,0	1,4	119,0	4,6	0,1	0,1	6,0	500	5000	200,0
		244	Tomate, pulpa	8	6	1	0,1	0,0	0,2	7,0	29,2	0,1	0,0	0,4	260	4000	123,1
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		159	Cilantro, hojas	2	2	1	0,1	0,0	0,1	0,0	4,7	0,1	0,0	0,8	1000	1636	3,3
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ENSALADA TOMATE-PEPINO -ARVEJA VERDE, LECHUGA Y CEBOLLA	244	Tomate, pulpa	24	19	3	0,2	0,0	0,6	21,1	87,6	0,3	0,0	1,2	260	4000	369,2
		209	Pepino cohombro, sin	25	19	2	0,1	0,0	0,3	0,4	9,6	0,1	0,0	0,4	1000	2462	61,6
		150	Cebolla cabezona	7	7	2	0,1	0,0	0,4	0,0	4,3	0,0	0,0	0,3	1000	3500	24,5
		179	Lechuga común	10	6	0	0,0	0,0	0,1	0,6	2,4	0,0	0,0	0,3	60	350	58,3
		139	Arveja verde, cruda	30	12	14	1,0	0,0	2,5	2,6	4,3	0,3	0,0	0,6	1000	3000	90,0
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	56
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,2	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	10,5
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	CHIPS DE ARRACACHA	135	Arracacha amarilla, sin	50	40	40	0,4	0,0	9,4	9,6	12,4	0,4	0,0	0,4	500	800	80,0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	HAMBURGUESA DE CARNE DE RES	675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,0	0,0	3,1	1,0	0,0	0,0	2,2	55	350	12,7
		543	Carne de res, molida	25	25	38	4,8	2,0	0,0	0,0	2,8	0,4	1,1	15,0	1000	1000	25,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,0	0,0	3,1	1,0	0,0	0,0	2,4	55	350	12,7
		47	Harina de trigo	1	1	3	0,1	0,8	0,7	0,0	0,6	0,2	0,0	0,0	1000	2400	2,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON BIENESTARINA	357	Tomate de árbol amarillo,	67	40	23	0,7	0,0	5,0	232,0	0,0	1,4	0,0	0,4	500	1100	147,4
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	CIRUELA	294	Ciruela, maduro, pulpa	43	41	19	0,2	0,0	4,3	0,8	6,9	0,2	0,0	0,8	1000	2400	103,2
REFRIGERIO DE LA TARDE	MALTEADA DE BIENESTARINA DE SABOR	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	GALLETAS DULCES	33	Galleta, dulce	30	30	135	1,9	3,9	23,3	0,0	11,4	1,3	0,2	91,8	120	219	54,8
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	160	80	16	0,6	0,0	3,4	54,4	8,8	0,3	0,1	5,6	1000	2600	416,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	987	36		35		133		693,4	784,6	10,5	4,4	509,1		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.434,22
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,1%	106,9%	53,5%	93,9%	67,1%	78,9%	60,7%	223,3%	78,5%	70,1%	221,5%	42,4%		

Andrea Ossa Alvarez
Carolina Giraldo Correa
Gulceta Gutierrez Aponte
Amaya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND06255
MND00550
MND02129
MND02772
T.P.

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
MND 021291
T.P.

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cuidado con la impresión de este documento si no es necesario. COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON SABOR	863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	CARNE GUISADA	542	Carne de res, magra	20	20	50	3,4	4,0	0,0	0,0	1,2	0,5	0,0	10,2	500	7000	280,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	MANZANA PICADA	332	Manzana, maduro, pulpa	95	81	51	0,2	0,2	12,1	0,0	12,9	0,2	0,0	1,6	1000	3500	332,5
	PAN MOLDE	85	Pan molde	30	30	81	2,8	0,3	16,9	0,0	42,6	1,7	27,9	354,9	600	8390	419,5
ALMUERZO	TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	170	Espinaca, cruda	134	80	16	2,3	0,2	1,3	428,5	93,9	1,9	0,8	53,1	1000	2190	293,5
		863	Bienestarina Más ®	5 *	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	4	3	1	0,0	0,0	0,1	3,5	14,6	0,0	0,0	0,2	260	4000	61,5
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000	2400	12,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	4,8	55	350	31,8
	ESPAGUETIS GUISADOS	91	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,1	15,2	0,0	4,2	0,2	0,0	1,2	500	2600	104,0
		244	Tomate, pulpa	7	6	1	0,1	0,0	0,2	6,2	25,5	0,1	0,0	0,3	260	4000	107,7
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	YUCA FRITA	249	Yuca, cruda	60	40	61	0,4	0,0	14,8	0,4	2,8	0,3	0,0	5,6	1000	1200	60,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		47	Harina de trigo	5	5	17	0,6	0,0	3,6	0,0	1,1	0,1	0,1	0,1	1000	2400	12,0
		632	Leche de vaca, entera,	5	5	3	0,2	0,2	0,2	4,8	6,0	0,0	0,0	2,1	1000	1800	9,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	JUGO DE FEIJOA	301	Feijoa, maduro, fruto	54	41	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1000	7000	378,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	50	40	16	0,3	0,1	3,5	0,8	13,2	0,5	0,2	0,8	1000	4980	249,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
		298	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	2,8	0,4	0,0	34,0	1000	5000	400,0
	MANTECADA	712	Mantecada	30	30	122	2,4	4,9	17,0	1,2	26,4	0,5	0,0	151,8	1000	6600	198,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	43	41	14	0,3	0,2	2,8	1,6	8,6	0,6	0,1	0,8	500	3000	258,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	974	40		37		120		852,3	769,8	10,1	31,3	791,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.313,30
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	163,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	62,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2600	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,2%	118,4%	59,3%	99,8%	71,3%	71,0%	54,6%	215,6%	77,0%	67,3%	1564,3%	66,0%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gúlceta Gutiérrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND06255
MND00550
MND02129
MND02772
T.P.

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02164

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores -- Fundacion Arco Ins de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) gr o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
	HUEVO EN TORTILLA	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	26,2	0,8	0,7	66,0	55	350	350,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	MOGOLLA	70	Mogolla	30	30	93	2,6	1,4	17,6	0,0	9,9	0,8	0,0	0,3	60	160	80,0
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	115	81	24	0,4	0,1	5,5	189,2	19,3	0,2	0,2	4,0	1000	3000	345,0
ALMUERZO	ENSALADA DE LÉCHUGA-AGUACATE Y TOMATE	179	Lechuga común	18	10	1	0,1	0,0	0,1	1,0	4,4	0,1	0,0	0,6	60	350	105,0
		253	Aguacate lorena, maduro,	20	12	17	0,2	1,6	0,6	0,4	1,2	0,0	0,0	0,7	1000	2300	46,0
		244	Tomate, pulpa	18	14	3	0,1	0,0	0,5	15,8	65,7	0,2	0,0	0,9	260	4000	276,9
	TORTA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE Y BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		124	Ahuyama	40	26	10	0,2	0,4	2,1	88,4	6,8	0,1	0,0	0,0	1000	800	32,0
		139	Arveja verde, cruda	50	20	24	1,6	0,1	4,2	4,4	7,2	0,5	0,0	1,0	1000	3000	150,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	0	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	1	1	9	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	7,3
	ARROZ AL PIMENTÓN	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		150	Cebolla cabezona	3	3	1	0,0	0,0	0,2	0,0	1,8	0,0	0,0	0,1	1000	3500	10,5
		215	Pimentón rojo	10	9	3	0,2	0,0	0,5	66,3	20,1	0,3	0,0	0,3	1000	2500	25,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	PAPA AL VAPOR	191	Papa común, con cáscara,	40	40	34	0,8	0,0	7,7	0,0	28,0	0,2	0,0	2,4	500	1000	80,0
	BOFE DE RES EN SALSA CRIOLLA	467	Bofe de res	56	50	42	8,4	0,9	0,0	0,0	6,6	3,8	0,0	99,0	1000	4000	224,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,68	0,0	0,0	500	2915	291,5
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
	MANGO EN PALITOS	329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,0	6,4	56,0	6,0	0,2	0,0	1,6	40	600	1200
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	150	150	122	4,4	4,2	16,8	82,5	133,5	0,3	0,5	60,0	1000	2800	420,0
	TORREJAS DE BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		47	Harina de trigo	15	15	52	1,9	0,1	10,9	0,0	3,3	0,3	0,4	0,3	1000	2400	36,0
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	7,8	55	350	31,8
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
		688	Azúcar, blanco	4	4	16	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	12,0
	DURAZNO PICADO	300	Durazno, maduro, pulpa	95	81	44	0,8	0,1	10,1	38,0	7,3	0,5	0,0	0,8	250	1500	570,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	949	38		33		120		833,6	639,8	10,7	3,9	320,3	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	4.679,58
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
		23,5	47,1	26,2	35,6	117,9	153,2								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,6	188,8	219,4	UL= 900	UL= 2600	UL= 40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	70,3%	112,1%	56,1%	87,7%	62,7%	71,1%	54,7%	209,6%	69,0%	71,5%	193,0%	26,7%			

Andrea Ossa Abesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 05325 MND06255 MND06550 MND02129 MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 022041

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Çastillo de Colores – Fundacion Arca Las de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0,4	0,0	5,9	0,0	17,0	0,7	0,0	0,0	1000	1000	45,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	PAN BLANDITO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	20,5	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
	CARNE MOLIDA DE RES	543	Carne de res, molida	20	20	30	3,8	1,6	0,0	0,0	2,2	0,3	0,9	12,0	1000	1000	20,0
		244	Tomate, pulpa	2	2	0	0,0	0,0	0,1	1,8	7,3	0,0	0,0	0,1	260	4000	30,8
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,0	6,4	56,0	6,0	0,2	0,0	1,6	40	600	1200
ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA Y FRESA	170	Espinaca, cruda	34	20	4	0,6	0,0	0,3	108,7	25,1	0,5	0,2	13,5	1000	2190	74,5
		179	Lechuga común	37	20	2	0,2	0,0	0,2	2,0	9,0	0,2	0,1	1,2	60	350	215,8
		302	Fresa, maduro, fruto entero	5	5	2	0,0	0,0	0,3	0,2	1,1	0,1	0,0	0,1	500	3000	31,8
	ESPAGUETIS GUISADOS	93	Pasta alimenticia	20	20	68	2,0	0,1	14,9	0,0	5,0	0,8	0,0	1,2	500	2600	104,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	3	1	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	2600	7,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	BRÓCOLI COCINADO	146	Brócoli, crudo	100	40	14	1,6	0,1	1,5	30,0	42,4	0,4	0,0	13,2	500	3000	600,0
	PLÁTANO EN MONEDITAS	228	Plátano hartón, verde,	62	40	64	0,5	0,1	15,2	42,7	3,2	0,2	0,0	10,5	500	9000	1116,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	POLLO GUISADO CON BIENESTARINA	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	2600	14
	JUGO DE FEIJOA CON BIENESTARINA	301	Feijoa, maduro, fruto	54	41	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1000	7000	378,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,7	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,8	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	174,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
	GALLETAS DULCE	33	Galleta, dulce	30 *	30	135	1,9	3,9	23,3	0,0	11,4	1,3	0,2	91,8	120	219	54,8
	BANANO EN RODAJAS	269	Banano común, maduro,	114	80	70	1,1	0,0	16,0	17,7	6,4	0,7	0,1	2,4	1000	1900	216,6

APORTE TOTAL DEL MENÚ	977	38		34		131		698,3	695,5	9,4	3,9	481,9	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 5 518,20
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,4%	112,1%	56,1%	89,9%	64,2%	77,5%	59,6%	174,6%	69,6%	62,5%	195,7%	40,2%		

Andrea Ossa Abiesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Amaya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND05255
MND00580
MND02129
MND02772
T.P. MND02129

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 022054

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Hogar Infantil

Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 17

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	9									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	80,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MOGOLLA	70	Mogolla	30	30	93	2,6	1,4	19,0	0,0	9,9	0,8	0,0	0,3	60	160	80,0
	HUEVO COCINADO	675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	87,6	28,2	0,8	0,7	59,4	55	350	350,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	95	81	51	0,2	0,1	12,1	0,0	12,9	0,2	0,0	1,6	1000	3500	332,5
ALMUERZO	FRIJOLES	948	Fríjol rojo	15	15	50	3,1	0,3	8,8	0,0	15,0	1,1	0,0	2,3	1000	3744	56,2
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,3	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO, ARVEJA VERDE Y TOMATE	252	Aguacate hass, maduro,	20	20	30	0,3	3,2	0,8	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1000	2300	46,0
		209	Pepino cohombro, sin	27	20	2	0,1	0,0	0,3	0,4	10,3	0,1	0,0	0,4	1000	2462	66,5
		244	Tomate, pulpa	13	10	2	0,1	0,0	0,3	11,4	47,4	0,2	0,0	0,6	260	4000	200,0
		139	Arveja verde, cruda	25	10	8	0,8	0,0	2,1	2,2	3,6	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		251	Zanahoria, cruda	24	20	7	0,1	0,0	1,7	5,5	0,1	0,1	142,8	7,1	500	5000	240,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAPAS A LA FRANCESA	191	Papa común, con cáscara,	40	40	34	0,2	0,0	7,7	0,0	23,0	0,2	0,0	2,4	500	1000	80,0
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	CARNE DE RES MOLIDA	543	Carne de res, molida	25	25	38	4,8	2,0	0,0	0,0	2,8	0,4	1,1	15,0	1000	1000	25,0
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	1000	2800	8,4
	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	339	Mora de castilla, pulpa	45	41	30	0,4	0,0	7,0	0,0	17,0	0,7	0,0	0,4	1000	1000	45,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	80	40	8	0,3	0,0	1,7	0,0	17,0	0,7	0,0	2,8	1000	2600	208,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	30	30	79	5,6	6,1	0,5	26,1	175,8	0,1	0,9	280,5	1000	6500	195,0
	PAN BLANCO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	21,0	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	115	81	40	0,7	0,1	9,2	12,9	28,2	0,2	0,2	1,6	1000	3200	368,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	958	37		36		128		345,7	755,4	9,0	147,8	611,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.039,00
APORTE DE LA MINUTA PATRON ÁMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,7%	109,6%	54,9%	96,0%	68,6%	75,6%	58,2%	86,4%	75,5%	60,1%	7391,9%	51,0%		

Andrea Ossa Abiesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Arneye Ayala Madina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325, MND06255, MND00580, MND02129, MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 021291

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Area Ins de Amor
(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 18

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,7	0,0	2,4	500	2915	291,5
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	QUESO DOBLE CREMA	640	Queso doble crema	20	20	57	4,7	3,7	1,2	0,0	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
	TOSTADA	114	Tostada	30	30	120	1,4	2,0	24,0	0,0	12,0	0,5	0,0	171,0	1000	2800	84,0
	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	100	40	1	0,1	0,0	0,1	12,0	1,5	0,1	0,0	0,4	1000	1500	150,0
ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS (APIO, CALABAZA, PIMENTON Y ZANAHORIA)	134	Apio, tallo, crudo	30	15	2	0,1	0,0	0,4	0,0	6,3	0,1	0,0	12,0	1000	2400	72,0
		147	Calabaza, sin cáscara,	30	27	6	0,2	0,0	1,6	0,0	4,7	0,1	0,0	0,0	1000	1500	45,0
		251	Zanahoria, cruda	42	36	13	0,2	0,0	3,2	249,9	9,6	0,1	0,1	12,5	500	5000	420,0
		215	Pimentón rojo	3	3	1	0,0	0,0	0,1	0,0	6,0	0,1	0,0	0,1	1000	2500	7,5
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	TORNILLOS EN SALSA DE TOMATE NATURAL	93	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,5	15,2	0,0	4,2	0,2	0,0	1,2	500	2600	104,0
		244	Tomate, pulpa	7	3	1	0,0	0,0	0,2	6,2	25,5	0,1	0,0	0,2	260	4000	107,7
		153	Cebolla junca, tallos	2	4	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,6	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PLATANO COCINADO	225	Plátano harton, maduro,	68	41	62	0,4	0,2	14,8	22,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	163,2
	TILAPIA GUISADA	453	Tilapia, filete, cruda	60,0	50	92	7,2	7,4	0,0	0,0	29,0	4,1	0,0	0,0	500	19000	2280,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	JUGO DE LULO	321	Lulo, maduro, pulpa	67	40	15	0,4	0,1	0,0	3,3	14,8	4,0	0,2	0,0	1000	2000	134,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	42	40	14	0,3	0,2	2,7	1,6	8,4	0,6	0,1	0,8	500	3000	252,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	150	150	24	0,9	0,9	3,4	16,5	26,7	0,1	0,1	60,0	1000	2800	420,0
	TORTA DE BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	10	10	35	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	900	0	0,0
		47	Harina de trigo	30	30	104	3,6	1,8	22,0	0,0	6,6	0,6	0,8	0,6	1000	2400	72,0
		688	Azúcar, blanco	1	1	4	0,0	0,0	4,0	0,0	*0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	3,0
		675	Huevo de gallina	20	18	27	2,2	1,9	0,1	0,0	9,5	0,3	0,3	24,0	55	350	127,3
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
			Polvo de hornear	1										0,0	500	6000	12,0
			Esencia de vainilla	1										0,0	0	0	0,0
	CIRUELA EN TROZOS	293	Ciruela, maduro, pulpa	80	80	72	0,2	1,4	14,7	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	192

APORTE TOTAL DEL MENÚ	960	33		35		131		577,5	558,6	13,8	3,8	457,5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 5 522,23
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	169,8	219,4	400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,1%	97,1%	48,6%	97,3%	69,5%	77,6%	59,7%	144,4%	56,9%	92,1%	189,5%	38,1%		

Andrea Ossa Abiesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Arneye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325 MND06255 MND00553 MND02129 MND02772

RUTH AYAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

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

Programa: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
o Proyecto:
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 19

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	gr o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE AVENA	17	Avena nacional, crudo,	5	5	19	0,9	0,3	3,0	0,0	4,6	0,4	0,0	0,2	500	7000	70,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
	HUEVO EN TORTILLA	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,0	0,4	59,4	26,7	0,9	0,7	66,0	55	350	356,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	PAN DULCE	77	Pan coco	25	25	80	2,2	0,7	14,7	0,0	7,8	0,8	0,3	0,0	60	300	125,0
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	95	81	35	0,2	0,0	7,1	10,7	6,5	0,3	0,1	0,8	1000	4000	380,0
ALMUERZO	TORTA DE CALABAZA CON BIENESTARINA	147	Calabaza, sin cáscara,	45	41	9	0,3	0,0	1,8	0,0	5,3	0,1	0,0	0,0	1000	1500	67,5
		147	Calabaza, sin cáscara,	45	41	9	0,3	0,0	1,8	0,0	5,3	0,1	0,0	0,0	900	0	0,0
		863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	55	350	31,8
		675	Huevo de gallina	5	5	6	0,1	0,0	0,0	15,9	2,4	0,1	0,1	4,8	1000	2400	4,8
		47	Harina de trigo	2	2	5	0,2	0,0	1,5	0,0	0,4	0,0	0,1	0,0	900	6590	14,6
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	2600	5,2
	ARROZ BLANCO	153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2400	48,0
		11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	900	6590	22,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	3500	350,0
	CORAZÓN DE POLLO GUISADO	555	Corazón de pollo	50	50	76	10,2	3,0	0,8	0,0	11,5	0,9	3,3	37,0	1000	2600	10,4
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	900	6590	22,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	260	4000	76,9
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	500	5000	230,0
	ENSALADA DE (TOMATE PICADO EN CUADROS	251	Zanahoria, cruda	23	20	7	0,1	0,0	1,6	136,0	5,3	0,1	0,1	4,2	500	4000	0,0
		244	Tomate, pulpa	25	20	4	0,2	0,1	0,0	22,0	91,2	0,3	0,0	1,2	260	1000	80,0
	PAPA EN CASQUITOS	191	Papa común, con cáscara,	40	40	34	0,8	0,0	7,7	0,0	28,0	0,2	0,0	2,4	500	6590	14,6
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	2915	291,5
	JUGO DE MARACUYA	333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,2	4,8	69,2	3,6	0,7	0,0	2,4	500	1500	6,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40	600	1200,0
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,1	6,4	56,5	6,0	0,2	0,1	1,6	500	3000	252,0
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	302	Fresa, maduro, fruto entero	42	40	14	0,0	0,0	2,8	1,6	8,4	0,6	0,1	0,8	500	3000	252,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
	GALLETA DE SODA	32	Galleta, de soda	30	30	124	2,9	2,1	23,3	0,0	11,4	2,0	0,2	283,2	320	2890	270,9
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	80	40	24	0,2	0,1	7,1	95,4	19,3	0,2	0,2	2,0	1000	3000	240,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	920	40		35		125		808,0	739,9	10,3	7,1	543,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4 737,63
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,6%	117,3%	58,7%	92,4%	66,0%	74,1%	57,0%	201,5%	74,0%	68,8%	356,1%	45,3%		

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutiérrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 02129

T.P. MND 65325 MND06255 MND00560 MND02129 MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundacion Arco Iris de Amor (étnia _____)

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 20

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	gr o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,4	80,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,4	117,2	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130,0
	AREPA DE MAÍZ BLANCO	45	Harina de maíz, extra tostada	30	30	112	3,0	1,0	22,8	0,0	6,6	1,2	1,0	126,0	500	1500	90,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	100	80	32	0,6	0,2	7,0	2,0	26,4	1,0	0,4	1,6	1000	4930	493,0
ALMUERZO	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y MANGO	250	Zanahoria, cruda	24	20	8	0,3	0,0	1,7	269,0	5,5	0,1	0,1	7,0	500	5000	240,0
		170	Espinaca, cruda	34	20	4	0,6	0,0	0,3	108,7	25,1	0,5	0,2	13,2	1000	2190	74,5
		329	Mango, maduro, pulpa	20	10	7	0,1	0,0	1,6	14,0	1,5	0,1	0,0	0,4	40	600	300,0
	ARROZ CON ARVEJA Y PIMENTÓN	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48,0
		139	Arveja verde, cruda	50	20	24	1,6	0,1	4,2	0,0	7,2	0,5	0,0	1,0	1000	3000	150,0
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		215	Pimentón rojo	24	20	7	0,4	0,1	1,1	159,1	48,3	0,8	0,0	0,8	1000	2500	60,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	CHIPS DE ARRACACHA	135	Arracacha amarilla, sin	50	40	40	0,4	0,0	9,4	9,6	12,4	0,4	0,0	0,4	500	800	80,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
	CARNE A LA CRIOLLA	542	Carne de res, magra	50	50	125	8,6	10,0	0,0	0,0	3,0	1,4	0,0	25,5	500	7000	700,0
		153	Cebolla junca, tallos	5	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	1000	2600	13,0
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	0,0	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	76,9
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	357	Tomate de árbol amarillo,	67	40	23	0,7	0,0	5,0	232,0	0,0	1,4	0,0	0,4	500	1100	147,4
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	47	40	25	0,1	0,1	6,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000	3500	164,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150*	150	81	4,8	4,8	4,8	0,0	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
		298	Curuba, maduro, pulpa	80	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	2,8	0,4	0,0	34,0	1000	5000	400,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,1	0,2	3,2	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	30	30	111	0,7	0,6	25,7	5,1	4,2	0,7	0,0	92,1	55	300	163,6
	PATILLA EN CUBITOS	346	Patilla, maduro, pulpa	100	40	1	0,2	0,0	0,1	12,0	1,5	0,3	0,0	0,4	1000	1500	150,0

APORTE TOTAL DEL MENÚ	994	35		37		130		1109,4	770,0	11,3	4,2	627,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.129,68
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,6%	104,2%	52,2%	99,9%	71,4%	76,8%	59,1%	277,3%	77,0%	75,5%	210,1%	52,3%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Guiceta Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05925 MND06255 MND00580 MND02129 MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. NMD 02704

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores-- Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 21

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	gr o cc	$	$
REFRIGERIO REFROZADO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera.	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270
		339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0,4	0,0	5,9	0,0	17,0	0,7	0,0	0,4	1000	1000	45
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	QUESO DOBLE CREMA	640	Queso doble crema	20	20	67	4,7	3,7	1,2	19,2	81,0	0,1	0,6	95,0	1000	6500	130,0
	PAN MOLDE	85	Pan molde	30	30	60	2,8	1,3	16,9	0,0	43,0	1,7	3,0	354,9	600	8390	419,5
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana, maduro, pulpa	47	40	25	0,1	0,2	6,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000	3500	164,5
ALMUERZO	PEPINO GUISADO CON ARVEJA VERDE	213	Pepino rellenar	60	45	9	0,3	0,4	1,2	1,4	3,2	0,8	0,0	1,8	500	3000	300
		139	Arveja verde, cruda	88	35	42	2,9	0,2	7,4	7,7	12,6	0,8	0,6	1,8	1000	3000	105
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ARROZ VERDE	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	3,0	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48
		159	Cebolla cabezona	4	4	1	0,1	0,0	0,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,2	1000	3500	14
		170	Espinaca, cruda	5	3	1	0,1	0,0	0,0	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	2190	13
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	18,232
	PATACÓN	228	Plátano hartón, verde.	62	40	64	0,5	0,2	15,2	43,0	3,0	0,2	0,0	10,5	1000	2400	148,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	MOLLEJAS DE POLLO GUISADAS	583	Mollejа de pollo guisadas	60	50	57	9,1	2,1	0,3	32,5	4,0	1,8	1,5	34,5	500	3500	350
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,0	18,0	0,1	0,0	0,2	260	4000	0
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		311	Gulupa, maduro, pulpa	50	40	29	0,4	0,0	6,8	0,0	4,0	0,2	0,0	2,8	1000	3000	120
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	PAPAYA PICADA	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,8	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	174
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	624	Kumis entero con dulce	150	150	134	4,4	3,8	20,4	94,5	169,5	0,2	0,5	69,0	1000	4790	718,5
	AREPUELA DE BIENESTARINA	663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		47	Harina de trigo	15	15	52	1,9	2,0	10,9	0,0	8,0	0,2	0,4	0,3	1000	2400	36
		675	Huevo de gallina	5	5	7	0,6	0,5	0,0	8,0	2,4	0,1	0,1	7,8	55	350	31,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
			Esencia de Vainilla	1										0,0	1000	2200	2,2
			Polvo de hornear	1										0,0	500	6000	12
	PERA EN TROZOS	347	Pera, maduro, pulpa	95	80	35	0,2	0,3	8,3	0,0	6,5	3,2	8,0	0,8	900	4718	498

APORTE TOTAL DEL MENÚ	955	38		34		140		514,0	698,4	12,7	16,8	658,5	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3.725,30
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	71,5%	111,6%	55,9%	90,5%	64,7%	82,9%	63,8%	128,5%	69,8%	84,7%	839,3%	54,9%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gúcela Gutiérrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 05325 MND06255 MND00550 MND02129 MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 22

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270
		663	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,2	0,4	6,4	33,4	80,0	1,0	1,0	6,7	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6,0
	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	480	Carne de cerdo, lomo	20	20	28	5,4	2,0	0,0	0,0	2,0	0,1	0,0	10,6	500	8300	332
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	15
	AREPA CON BIENESTARINA	45	Harina de maiz, extra tostada	30	30	112	3,0	1,0	22,8	0,0	6,6	1,2	1,0	126,0	500	1500	90,0
		663	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	FRESAS PICADAS	302	Fresa, maduro, fruto entero	85	81	26	0,6	0,4	5,6	3,2	17,0	1,1	0,2	1,6	500	3000	510
ALMUERZO	ENSALADA CAROENAL (REMOLACHA-ZANAHORIA-CEBOLLA)	234	Remolacha, sin cáscara, cruda	43	34	15	0,5	0,0	3,3	0,0	11,0	0,3	0,0	24,4	1000	1600	68,8
		251	Zanahoria, cruda	47	40	15	0,3	0,0	3,4	279,7	10,8	0,2	0,2	14,0	500	5000	470,0
		150	Cebolla cabezona	6	6	1,9	0,1	0,0	0,4	0,0	3,6	0,0	0,0	0,2	1000	3500	21,0
	YUCA FRITA	249	Yuca, cruda	50	40	61	0,4	0,0	14,8	0,4	2,8	0,3	0,0	5,6	1000	1200	60,0
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	ARROZ TIGRE	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7
		91	Pasta alimenticia	5	5	17	0,6	0,0	3,8	0,0	1,1	0,1	0,0	0,3	500	2600	26
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	CARNE A LA CRIOLLA	542	Carne de res, magra	50	50	125	8,6	10,0	0,0	0,0	3,0	1,4	0,0	25,5	500	7000	700
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	260	4000	77
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	46
	JUGO DE FEIJOA	301	Feijoa, maduro, fruto	54	41	9	0,7	0,0	1,9	0,0	16,8	0,8	0,3	1,2	1000	7000	378
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	PIÑA EN TROZOS	348	Piña, maduro, pulpa	74	41	20	0,2	0,0	4,6	3,3	6,5	0,2	0,1	1,2	500	600	89
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270
	CORAZÓN DE HOJALDRE	54	Hojaldre, horneado	30	30	111	0,7	0,6	25,7	5,1	4,2	0,7	0,0	92,1	55	300	164
	MELÓN PICADO	338	Melón, maduro, pulpa	160	80	15	0,6	0,0	3,4	54,4	8,8	0,3	0,1	5,6	1000	2600	416

APORTE TOTAL DEL MENU	935	36		38		129		685,4	595,8	9,3	3,7	445,4	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$	3 555,46
APORTE DE LA MINUTA PATRON	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0			
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900			
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,9%	106,0%	53,1%	102,2%	73,0%	76,4%	58,6%	171,4%	59,7%	62,1%	182,8%	37,1%			

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gúicela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325
MND06255
T.P. MND00550
MND02129
MND02772

RUTH AVAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente
Cualquier copia o impresión de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores -- Fundacion Arca Ins de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
						Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270
		675	Huevo de gallina	55	50	74	6,2	5,3	0,3	68,0	26,0	0,8	0,7	65,0	55	350	350
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
	TOSTADA	114	Tostada	30	30	115	1,4	2,0	24,0	0,0	12,0	0,5	0,0	171,0	1000	2800	84
	NARANJA EN CASQUITOS	340	Naranja, zumo	100	80	32	0,6	0,2	7,0	2,0	26,0	1,0	0,4	1,6	1000	4980	498
ALMUERZO	VERDURAS SALTEADAS (CALABAZA, ZANAHORIA, PIMENTÓN)	147	Calabaza, sin cáscara,	34	31	6	0,2	0,0	1,4	0,0	4,0	0,1	0,0	0,0	1000	1500	51
		251	Zanahoria, cruda	36	31	11	0,2	0,0	2,6	214,0	8,0	0,1	0,1	10,7	500	5000	360
		215	Pimentón rojo	24	20	7	0,4	0,1	1,1	159,0	48,0	0,8	0,0	0,8	1000	2500	60
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	14,6
	ESPAGUETIS GUISADOS	91	Pasta alimenticia	20	20	71	2,3	0,1	15,2	0,0	4,0	0,2	0,0	1,2	500	2600	104
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		244	Tomate, pulpa	5	5	1	0,0	0,0	0,2	5,0	22,0	0,1	0,0	0,3	260	4000	92,3
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	PAPA CHALECA	192	Papa común, sin cáscara,	50	40	37	0,8	0,0	8,4	0,0	2,0	0,4	0,0	4,4	1000	3400	170
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,4	18,2	0,1	0,0	0,2	1000,0	4000	30,8
		153	Cebolla junca, tallos	2	1	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	1000	2600	5,2
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	6,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	321	Lulo, maduro, pulpa	67	40	15	0,4	0,1	0,0	3,3	14,8	4,0	0,2	0,0	1000	2000	134,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	PAPAYA EN TROZOS	343	Papaya, maduro, pulpa	58	41	12	0,2	0,0	2,8	95,4	9,7	0,1	0,1	2,0	1000	3000	174
REFRIGERIO DE LA TARDE	SORBETE DE CURUBA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270
		298	Curuba, maduro, pulpa	60	40	14	0,2	0,0	3,1	68,0	3,0	0,4	0,0	34,0	1000	5000	400
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	1500	0
	TORTA DE BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	900	0	0,0
		47	Harina de trigo	30	30	104	3,6	1,8	22,0	0,0	6,6	0,6	0,8	0,6	1000	2400	72,0
		688	Azúcar, blanco	1	1	4	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	3,0
		675	Huevo de gallina	20	18	27	2,2	1,9	0,1	0,0	9,5	0,3	0,3	25,0	55	350	127,3
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22,0
			Polvo de hornear	1										0,0	500	6000	12,0
			Esencia de vainilla	1										0,0	0	0	0,0
	MANZANA EN LUNAS	332	Manzana roja (fruta entera)	47	40	25	0,1	0,1	7,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000	3500	164,5

APORTE TOTAL DEL MENÚ	993	42		40		122		974,0	705,3	12,5	4,6	487,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 3 909,04
APORTE DE LA MINUTA PATRON	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
AMDR para macronutrientes (LI / LS)		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	73,9%	124,1%	62,2%	107,2%	76,6%	72,5%	55,8%	243,5%	70,6%	83,1%	228,6%	40,6%		

Andrea Ossa Abuesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS

MND 05325 MND06255
T.P. MND00550 MND02129
MND02772

MND 02129

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores – Fundación Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 24

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						#¡REF!	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	a o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	143,0	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		302	Fresa, maduro, fruto entero	43	41	14	0,3	0,2	2,8	1,6	8,6	0,6	0,1	0,8	500	3000	258
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	EMPAREDADO DE QUESO	637	Queso campesino	20	20	53	3,8	4,1	0,3	17,0	117,0	0,1	0,6	187,0	1000	6500	130
		85	Pan molde	30	30	60	2,8	0,3	16,9	0,0	42,6	1,7	27,9	354,9	600	8390	419,5
	CASQUITOS DE MANDARINA	327	Mandarina, zumo	58	41	20	0,4	0,0	4,6	6,0	14,0	0,1	0,1	0,8	1000	3200	185,6
ALMUERZO	LENTEJAS GUISADAS CON BIENESTARINA	958	Lenteja	15	15	49	3,5	0,1	8,5	0,0	11,0	1,4	0,0	4,1	1000	3000	45
		244	Tomate, pulpa	5	4	1	0,0	0,0	0,1	4,0	18,2	0,1	0,0	0,2	1000	4000	20
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
	RODAJAS DE TOMATE	244	Tomate, pulpa	63	50	9	0,5	0,1	1,7	55,0	230,0	0,8	0,0	3,0	1000	4000	252
	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA VERDE	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,1	16,0	0,0	2,6	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48
		150	Cebolla cabezona	2	2	1	0,0	0,0	0,1	0,0	1,0	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7
		251	Zanahoria, cruda	24	20	8	0,1	0,0	1,7	143,0	6,0	0,1	0,1	7,1	1000	5000	120
		139	Arveja verde, cruda	25	10	12	0,8	0,0	2,1	2,0	4,0	0,2	0,0	0,5	1000	3000	75
		374	Aceite, de soya	3	3	27	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	22
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	225	Plátano hartón, maduro,	68	41	62	0,4	0,1	14,8	22,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	163,2
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	CARNE MOLIDA	543	Carne de res, molida	25	25	38	4,8	2,0	0,0	0,0	2,8	0,4	1,1	15,0	1000	1000	25
		153	Cebolla junca, tallos	4	2	0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	1000	2600	10,4
		244	Tomate, pulpa	3	2	0	0,0	0,0	0,1	2,6	10,9	0,0	0,0	0,1	1000	2800	8,4
		675	Huevo de gallina	2	2	3	0,2	0,2	0,0	3,0	1,0	0,0	0,0	2,2	55	350	12,7
		374	Aceite, de soya	2	2	18	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900,0	6590,0	14,6
	JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	339	Mora de castilla, pulpa	45	41	26	0,4	0,0	5,9	0,0	17,0	0,7	0,0	0,4	1000	1000	45,0
		863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	PATILLA EN TROZOS	346	Patilla, maduro, pulpa	100	40	1	0,2	0,0	0,1	12,0	1,6	0,1	0,0	0,4	1000	1500	150
REFRIGERIO DE LA TARDE	QUESO DOBLECREMA	640	Queso doble crema	30	30	80	7,0	5,6	1,8	28,8	122,0	0,2	0,9	142,5	1000	6500	195
	GALLETA DULCE	33	Galleta, dulce	30	30	135	1,9	3,9	23,3	0,0	11,4	1,3	0,2	91,8	120	219	54,8
	CIRUELA	293	Ciruela, maduro, pulpa	80	80	75	0,2	1,4	14,7	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1000	2400	192

APORTE TOTAL DEL MENÚ	976	36		35		134		489,8	923,4	10,1	33,0	888,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.796,69
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	36,6	117,9	153,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,3%	107,8%	54,0%	93,9%	67,1%	79,2%	61,0%	122,5%	92,3%	67,2%	1649,3%	74,0%		

Andrea Ossa Abasta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 05325 MND06255
T.P. MND00550 MND02129
MND02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

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

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia
Sub-Proyecto: Hogar Infantil
Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores - Fundacion Arco Iris de Amor
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica x

GRUPO DE EDAD :4 a 5 años y 11 meses

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 25

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	# REF	g								UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA) g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
							Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA	863	Bienestarina Más ®	5	5	18	1,0	0,1	3,1	16,6	40,0	0,5	0,5	3,4	900	0	0,0
		632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	143,0	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270
		333	Maracuyá, maduro, pulpa	50	40	24	0,6	0,0	4,8	70,0	3,6	0,7	0,0	2,4	500	2915	291,5
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	HUEVO REVUELTO	675	Huevo de gallina	56	50	76	6,4	5,4	0,4	89,0	27,0	0,9	0,7	59,4	55	350	356,4
		374	Aceite, de soya	5	5	45	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	36,6
	PAN FRANCES	82	Pan francés	30 *	30	67	3,0	0,0	18,5	0,0	23,0	1,7	11,2	0,0	60	300	150
	MANGO PICADO	329	Mango, maduro, pulpa	80	40	26	0,2	0,0	6,4	58,0	6,0	0,2	0,0	1,6	40	600	1200
ALMUERZO	AJIACO (PAPA COMÚN, PAPA CRIOLLA, MAZORCA, ARRACACHA Y GUASCAS)	192	Papa común, sin cáscara,	17	14	13	0,3	0,0	2,9	0,0	0,5	0,1	0,0	1,5	1000	3400	57,8
		193	Papa criolla, con cáscara,	13	13	9	0,2	0,0	2,0	0,0	1,0	0,1	0,1	2,3	1000	3500	45,5
		135	Arracacha amarilla, sin	18	14	14	0,1	0,0	3,4	3,0	4,0	0,1	0,0	0,1	500	600	28,8
		68	Mazorca	17	10	14	0,5	0,0	2,8	0,2	1,2	0,1	0,0	3,6	1000	2300	39,1
		171	Guascas, hojas	4	1	1	0,0	0,0	0,1	4,0	3,0	0,1	0,0	0,0	1000	6000	24
	PECHUGA DE POLLO COCIDA	527	Carne de pollo, pechuga	63	50	83	10,4	4,6	0,0	0,0	5,5	0,4	0,4	31,8	500	2800	352,8
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	ARROZ BLANCO	11	Arroz blanco, crudo	20	20	70	1,3	0,0	16,0	0,0	3,0	0,2	0,4	0,4	1000	2400	48
		150	Cebolla cabezona	2	1,9	0,6	0,0	0,0	0,1	0,0	1,2	0,0	0,0	0,1	1000	3500	7
		374	Aceite, de soya	4	4	36	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	6590	29,3
	ENSALADA DE , TOMATE, PEPINO Y AGUACATE	253	Aguacate lorena, maduro,	45	27	39	0,4	2,6	1,2	2,0	3,0	0,1	0,0	1,6	1000	2300	103,5
		244	Tomate, pulpa	45	36	6	0,3	0,0	1,2	40,0	164,0	0,5	0,0	2,2	260	4000	692,3
		209	Pepino cohombro, sin	25	19	2	0,1	0,0	0,3	0,4	9,6	0,1	0,0	0,4	1000	2462	61,6
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	357	Tomate de árbol amarillo,	67	40	23	0,7	0,0	5,0	239,0	0,0	0,0	0,0	0,4	500	1100	147,4
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	MANDARINA	327	Mandarina, zumo	58	41	20	0,4	0,0	4,6	6,4	14,2	0,1	0,1	0,8	1000	3200	149,5
REFRIGERIO DE LA TARDE	MALTEADA DE BIENESTARINA DE SABOR	632	Leche de vaca, entera,	150	150	81	4,8	4,8	4,8	142,5	180,0	0,5	0,0	63,0	1000	1800	270
		863	Bienestarina Más ®	10	10	36	2,1	0,3	6,3	33,3	80,0	1,1	1,1	6,7	0	0	0,0
		688	Azúcar, blanco	2	2	8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	1500	6
	PAN BLANCO	74	Pan blanco	30	30	99	2,0	1,0	21,0	0,0	26,4	0,9	0,3	162,3	60	300	150,0
	MIX DE MANZANA Y PAPAYA	332	Manzana, maduro, pulpa	47	40	23	0,1	0,0	6,0	0,0	6,4	0,1	0,0	0,8	1000	3500	164,5
		343	Papaya, maduro, pulpa	57	40	12	0,2	0,0	2,7	93,8	29,6	0,1	0,1	2,0	1000	3000	171

APORTE TOTAL DEL MENÚ	979	40		37		124		941,2	782,2	9,1	16,9	409,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 4.687,90
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	943	34,0		33,0		128,0		790,0	610,0	7,0	3,0	235,0		
		23,5	47,1	26,2	35,6	117,9	163,2							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1350	33,8	67,5	37,5	52,5	168,8	219,4	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1900		
								400,0	1000,0	15,0	2,0	1200,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	72,5%	118,3%	59,2%	97,9%	69,9%	73,7%	56,7%	235,3%	79,2%	60,7%	744,0%	34,1%		

Andrea Ossa Abesta
Carolina Giraldo Correa
Gricela Gutierrez Aponte
Ameya Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionista Dietista EAS
MND 02129
MND 05325 MND06255
T.P. MND00550 MND02129
MND02772

RUTH AYAYA MERCHAN
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02104

Fecha de elaboración:11 diciembre 2019

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

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

GUIA DE PREPARACIONES MAYORES DE 1 AÑO

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (etnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica _x___

HUEVOS Y QUESOS							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			___ ( )	1 (1 A 3 AÑOS)	1 (4 A 5 AÑOS)		
HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina	Gramos	0	4125	4290	8415	1. Lavar y desinfectar los huevos según protocolo indicado. 2. Romper los huevos y colocarlos en una vasija limpia para batir. 3. Batir con tenedor o globo, adicionar la sal hasta formar una mezcla homogénea y espumosa . 4. En un sartén agregar el aceite y calentar. 5. Cuando el aceite este bien caliente bajar la temperatura medio y adicionar los huevos batidos. 6. Dejar cuajar hasta que la mezcla este ligeramente cocida. 7. Voltear de manera cuidadosa para que no se desarme la tortilla y se termine de cocer. 8. Apagar el fuego. 9.Porcionar y servir.
	Aceite vegetal	cc	0	225	234	459	
HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	Gramos	0	4125	4290	8415	1. Lavar y desinfectar los huevos según protocolo indicado. 2. Romper los huevos y colocarlos en una vasija limpia para batir. 3. Batir con tenedor o globo, adicionar la sal y formar una mezcla homogénea. 4. En un sartén agregar el aceite y calentar. 5. Adicionar los huevos batidos al sartén. 6.Revolver constantemente para evitar que se peguen, hasta completar la cocción. 7. Apagar el fuego. 8. Porcionar y servir.
	Aceite vegetal	cc	0	225	234	459	
HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	Gramos	0	4125	4290	8415	1. Lavar y desinfectar el tomate y los huevos, segun protocolo indicado. 2. Retirar la piel a la cebolla larga, lavar y picar finamente la cebolla y el tomate. 3. Llevar al fuego un sartén con el aceite, sofreír la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. 4. Aparte romper los huevos y colocarlos en una vasija limpia, agregar la sal y batir. 5. Adicionar los huevos batidos al guiso. 6. Revolver suavemente hasta que cuajen. 7.Porcionar y Servir.
	Tomate	Gramos	0	375	390	765	
	Cebolla Junca	Gramos	0	300	312	612	
	Aceite vegetal	cc	0	225	234	459	

HUEVO A LA CRIOLLA	Huevo de gallina	Gramos	0	4125	4290	8415	1. Lavar y desinfectar los vegetales y los huevos. 2. Retirar la piel a la cebolla y a la papa. 3. Picar finamente la cebolla y el tomate y reservar. 4. Colocar en una sartén la mitad del aceite, calentar a fuego medio y agregar la para criolla. 5. Dejar a temperatura baja hasta que este totalmente este cocido, retirar del sartén y reservar. 6. Con el aceite restante sofreir en el sartén el tomate, la cebolla, y mezclar con la papa criolla. 7. Aparte romper los huevos en una vasija, adicionar la sal y batir. 8.Adicionar los huevos batidos a la mezcla anterior. 9.Revolver hasta que cuajen. 10. Porcionar y Servir.
	Papa común, sin cáscara	Gramos	0	225	234	459	
	Cebolla junca	Gramos	0	225	312	537	
	Tomate chonto	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite vegetal	cc	0	150	234	384	
HUEVO COCIDO	Huevo de gallina	Gramos	0	4125	4290	8415	1. Lavar y desinfectar los huevos. 2.Colocar en una olla suficiente agua que cubra todos los huevos. 3. adicionar sal y colocar uno a uno los huevos 4. llevar al fuego hasta que hierva. 5.Contar a partir del primer hervor 10 minutos más. 6. Retirar el agua caliente y sumergir los huevos en agua fría. 7.Retirar la cascara 8. Servir.
QUESO CAMPESINO	Queso campesino	Gramos	0	1500	1560	3060	1. Retirar el queso del empaque. 2. Porcionar y servir.
QUESO DOBLE CREMA	Queso doble crema	Gramos	0	1500	1560	3060	1. Retirar el queso del empaque. 2. Porcionar y servir.
QUESO CAMPESINO (REFRIGERIO DE LA TARDE)	Queso campesino	Gramos	0	2250	3900	6150	1. Retirar el queso del empaque. 2. Porcionar y servir.

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
MND02129

RUTH AMAYA MERCHAN

Nutricionistas Dietistas EAS
T.P MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND 02129

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (etnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica _x___

CARNES							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
			n 6-11 MESES	1 1 A 3 AÑOS	1 4 A 5 AÑOS		
CARNE DE RES MOLIDA (MENU 17)	Carne molida	Gramos	0	1500	1950	3450	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2.Lavar, desinfectar y picar finamente la cebolla y el tomate. 3. sacar del refrigerador y colocar la carne molida en un recipiente. 4. Adicionar el tomate, la cebolla, la sal y mezclar con la carne. 5. Poner la mezcla a cocinar, adicionando un poco de agua para formar una salsa. 6. Dejar a fuego bajo hasta que las carne esté cocida, sin dejar secar la salsa. 7. Retirar del fuego y servir.
	Cebolla junca	Gramos	0	150	312	462	
	Tomate chonto	Gramos	0	225	234	459	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite vegetal	cc	0	150	156	306	
CARNE A LA CRIOLLA	Carne de Res	Gramos	0	3000	3900	6900	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. sacar la carne del refrigerador Lavar y tajar de acuerdo a la porción estandarizada. 3. Lavar, desinfectar, pelar y picar finamente la cebolla y el tomate. 4. Cocinar la carne con un poca agua y sal. 5. Reservar algo del caldo en que se cocinó la carne. 6. En un sartén o paila sofreír en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. 7. Adicionar el agua que se reservó y llevar a fuego medio hasta formar una salsa. 8. Colocar las tajadas de carne en la salsa, y dejar conservar a fuego bajo por 5 minutos. 9. Retirar del fuego y servir.
	Cebolla Junca	Gramos	0	375	390	765	
	Tomate	Gramos	0	375	390	765	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite	cc	0	150	156	306	
HAMBURGUESA DE CARNE DE RES (PORCION CON LEGUMINOSA)	Carne molida	Gramos	0	1500	1950	3450	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. Lavar, desinfectar y picar finamente la cebolla y el tomate. 3. Sacar del refrigerador, lavar y colocar la carne molida en un recipiente. 4. Adicionar el tomate, la cebolla y la sal y mezclar con la carne. En otro recipiente mezcle el huevo con la harina de trigo. 5. Moldear hasta formar la hamburguesa bien plana. 6. Pasar la carne de hamburguesa armada por la mezcla de huevos y harina de trigo 7. Precalentar y aceitar la plancha donde se asaran las hamburguesas. 8. Asar a fuego medio por los dos lados hasta que doren. 9.Retirar de la plancha y servir.
	Cebolla junca	Gramos	0	300	312	612	
	Tomate chonto	Gramos	0	375	390	765	
	Huevo de gallina	Gramos	0	150	156	306	
	Harina de trigo	Gramos	0	75	78	153	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite vegetal	cc	0	150	156	306	

BOFE DE RES EN SALSA CRIOLLA	Bofe de res	Gramos	0	3375	4368	7743	1. Descongelar el bofe dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver el bofe con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 1. Lavar el bofe y tajar de acuerdo a la porción estandarizada. 2. Lavar, desinfectar, pelar y picar finamente la cebolla y el tomate. 3. sacar del refrigerador, lavar y cocinar el bofe con poca agua y sal. 5. En un sartén o paila sofreír en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. 6. Adicionar el agua que se reservó y llevar a fuego medio hasta formar una salsa. 7. Colocar las tajadas de bofe en la salsa, y dejar conservar a fuego bajo por 5 minutos. 8. Retirar del fuego y servir.
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	
	Aceite, de soya	Gramos	0	225	234	459	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
PECHUGA DE POLLO GUISADO	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	1. Descongelar pechuga dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la pechuga con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. Sacar del refrigerador y lavar la pechuga y tajar de acuerdo a la porción 3. Lavar y desinfectar los vegetales. 4.Pelar y picar finamente la cebolla y el tomate sofreir en aceite hasta formar un guiso. 5. Cocinar la pechuga durante 45 minutos en una olla con poca agua y sal 6. Mezclar la pechuga con el guiso, adicionar el agua de cocción si es necesario, conservar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar secar. 7. Retirar del fuego y servir.
	Carne de pollo, pechuga	Gramos	0	1875	2496	4371	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	Gramos	0	225	234	459	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
PECHUGA EN SALSA DE BECHAMEL	Carne de pollo, pechuga con piel	Gramos	0	3750	4836	8586	1. Descongelar la pechuga dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la pechuga con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2.Lavar y desinfectar la cebolla, picarla finamente, 3. sofreir la cebolla y mezclar lentamente con la harina de trigo. 4.agregar a la mezcla la leche revolviendo lentamente hasta encontrar la contextura adecuada. 4. sacar del refrigerador, lavar y cocinar por 45 minutos las pechugas y aceitar la plancha y dorar las pechugas por ambos lados unos tres minutos. 5.servir el pollo y añadir el bechamel encima.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	cc	0	375	390	765	
	Harina de trigo	Gramos	0	375	390	765	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	225	234	459	
	Aceite, de soya	cc	0	225	234	459	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
PECHUGA DE POLLO APANADA	Carne de pollo, pechuga con piel	Gramos	0	3750	4914	8664	1. Descongelar la pechuga dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la pechuga con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2.sacar del refrigerador y lavar la pechuga, retirar la piel y partir en filetes de acuerdo a la porción estandarizada. 3. Adobar la pechuga con anticipación utilizando la mitad de la sal y jugo de limón. 4 .Aparte en un recipiente plano agregar la harina de trigo, en otro recipiente hondo batir los huevos y adicionarles la sal restante. 5. Pasar las piezas de pollo por la mezcla de huevo y luego por la harina de trigo cubriéndolas completamente. Reservar en la nevera una hora antes de freir. 6. Freír los filetes a fuego medio para que se cocinen bien. 7. Dorar por ambos lados y servir."
	Harina de trigo	Gramos	0	375	390	765	
	Huevo de gallina	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	cc	0	300	312	612	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	

PECHUGA DE POLLO COCIDA	Pechuga	Gramos	0	3750	4914	8664	1. Descongelar la pechuga dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la pechuga con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. sacar del refrigerador y lavar la pechuga y tajar de acuerdo a la porción estandarizada. 2. Cocinar la pechuga durante 45 minutos en olla con poca agua y sal.
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
HIGADO DE POLLO EN SALSA	Hígado de pollo	Gramos	0	3000	3900	6900	1. Descongelar el hígado dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver el hígado con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2.sacar del refrigerador y lavar los hígados de pollo 3. Cocinar los hígados de pollo durante 10 minutos en olla con poca agua y sal. 4.Pelar y picar finamente la cebolla y el tomate sofreir con la sal en aceite hasta formar un guiso. 5. Mezclarlos hígados de pollo con el guiso, adicionar el agua si es necesario, conservar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar secar.
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	CC	0	225	312	537	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
PECHUGA A LA PLANCHA	Carne de pollo, pechuga	Gramos	0	3750	4992	8742	1. Descongelar la pechuga dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la pechuga con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. Poner en una plancha o sartén un poco de aceite y dejar calentar. 3. sacar del refrigerador y lavar la pechuga 4.Poner la pechuga porcionada en la plancha o el sartén 5. Una vez la pechuga comienza a soltar su jugo agregar la sal 6. Cocinar por ambos lados sin permitir que se seque por completo.
	Aceite, de soya	Gramos	0	225	234	459	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
FILETE DE TILAPIA APANADO	Tilapia, filete, cruda	Gramos	0	3750	4680	8430	1 Descongelar la tilapia dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la tilapia con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) . 2. sacar del refrigerador, Lavar el filete de Tilapia y porcionar. 3.Adobar el filete con anticipación utilizando la mitad de la sal y jugo de limón. 4.Aparte en un recipiente plano macere las tostadas y mezcle con Bienestarina, en otro recipiente hondo batir los huevos y adicionarles la sal restante. 5.Pasar las piezas de Tilapia por la mezcla de huevo y luego las tostadas con Bienestarina, maceradas cubriéndolas completamente. Reservar en la nevera una hora antes de freír. 6. Freír los filetes a fuego medio para que se cocinen bien. 7. Dorar por ambos lados y servir."
	Tostada	Gramos	0	750	780	1530	
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	75	78	153	
	Huevo de gallina	Gramos	0	300	312	612	
	Aceite, de soya	cc	0	75	78	153	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
CORAZÓN DE POLLO GUISADO	Corazón de pollo	Gramos	0	3000	3900	6900	1 Descongelar el pollo dejándolo en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver el pollo con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) . 2.sacar del refrigerador y Lavar los corazones de pollo 3. Cocinar los corazones de pollo durante 10 minutos en olla con poca agua y sal. 4.Pelar y picar finamente la cebolla y el tomate sofreir con la sal en aceite hasta formar un guiso. 5. Mezclar los corazones de pollo con el guiso, adicionar el agua si es necesario, conservar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar secar.
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	312	462	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	CC	0	225	234	459	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	

MOLLEJAS DE POLLO GUISADAS	Molleja de pollo guisadas	Gramos	0	3000	3900	6900	1. Descongelar las mollejas dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver las mollejas con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2.Sacar del refrigerador y lavar las mollejas de pollo 3. Cocinar las mollejas de pollo durante 10 minutos en olla con poca agua y sal. 4.Pelar y picar finamente la cebolla y el tomate sofreir con la sal en aceite hasta formar un guiso. 5. Mezclar las mollejas de pollo con el guiso, adicionar el agua si es necesario, conservar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar secar.
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	Gramos	0	75	156	231	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
POLLO GUISADO CON BIENESTARINA	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	1.Descongelar el pollo dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver el pollo con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2.Sacar del refrigerador, lavar el pollo y tajar de acuerdo a la porción 3. Lavar y desinfectar los vegetales. 4.Pelar y picar finamente la cebolla y el tomate sofreir en aceite hasta formar un guiso. 5. Disolver la Bienestarina e incorporarla a la mezcla 6. Cocinar la pechuga durante 45 minutos en una olla con poca agua y sal 7. Mezclar la pechuga con el guiso, adicionar el agua de cocción si es necesario, conservar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar secar. 8. Retirar del fuego y servir.
	Carne de pollo, pechuga	Gramos	0	3750	4914	8664	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	Gramos	0	225	234	459	
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
TILAPIA GUISADA	Tilapia, filete, cruda	Gramos	0	3750	4680	8430	1. Descongelar la tilapia dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la tilapia con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. sacar del refrigerador, lavar la tilapia y tajar de acuerdo a la porción 3. Lavar y desinfectar los vegetales. 4..Pelar y picar finamente la cebolla y el tomate sofreir en aceite hasta formar un guiso. 5. Cocinar la tilapia durante 30 minutos en una olla con poca agua y sal 6. Mezclar la tilapia con el guiso, adicionar el agua de cocción si es necesario, conservar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar secar. 7. Retirar del fuego y servir.
	Tomate	Gramos	0	375	390	765	
	Cebolla Junca	Gramos	0	300	312	612	
	Aceite vegetal	cc	0	150	234	384	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
CARNE EN TROZOS (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Carne de Res	Gramos	0	1500	1560	3060	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. Sacar del refrigerador, lavar la carne y cortarla en trozos 3. Lavar, desinfectar, pelar y picar finamente la cebolla. 4. Cocinar la carne con poca agua y sal. 5. Reservar algo del caldo en que se cocinó la carne. 6. En un sartén o palla sofreir en aceite la cebolla hasta formar un guiso. 7. Adicionar el agua que se reservó y llevar a fuego medio hasta formar una salsa. 8. Colocar las tajadas de carne en la salsa, y dejar conservar a fuego bajo por 5 minutos. 9. Retirar del fuego y servir.
	Cebolla Junca	Gramos	0	300	312	612	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite	cc	0	150	156	306	

ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	Huevo de gallina	Gramos	0	150	156	306	1 Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. sacar del refrigerador y lavar la carne 3.lavar, desinfectar y picar finamente la cebolla y el tomate. 4. Sofreír en un sartén la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. 5. En un tazón, mezclar el huevo con la carne molida, la harina y la sal. 6. Armar bolitas del tamaño apropiado según porción estandarizada. 7. Poner las albóndigas en el guiso adicionando un poco de agua para formar una salsa. 8. Dejar a fuego bajo hasta que las albóndigas estén cocidas, sin dejar secar la salsa. 9. Retirar del fuego y servir.
	Carne de res, magra	Gramos	0	3000	3900	6900	
	Harina de trigo	Gramos	0	75	78	153	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	cc	0	225	234	459	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
CARNE DE CERDO A LA PLANCHA (REFRIGERIO REFORZADO)	Carne de cerdo, lomo	Gramos	0	1500	1560	3060	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. Poner en una plancha o sartén un poco de aceite y dejar calentar. 3.Sacar del refrigerador, lavar y Poner la carne de cerdo porcionada. 4. Una vez la carne de cerdo comienza a soltar su jugo agregar la Sal 5. Cocinar por ambos lados sin permitir que se seque por completo.
	Aceite, de soya	Gramos	0	150	234	384	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
HIGADO DE RES ASADO	Hígado de res	Gramos	0	3000	3900	6900	1. Descongelar le hígado dejándolo en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver el hígado con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. Poner en una plancha o sartén un poco de aceite y dejar calentar. 3. sacar del refrigerador, lavar y poner el hígado porcionado. 4. Una vez el hígado comienza a soltar su jugo agregar la Sal 5. Cocinar por ambos lados sin permitir que se seque por completo. 6. servir de ultimas para evitar que se endurezca.
	Aceite, de soya	Gramos	0	150	234	384	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
CARNE GUISADA (REFRIGERIO REFORZADO)	Carne de res, magra	Gramos	0	1500	1560	3060	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.). 2. sacar del refrigerador ,lavar la carne y tajar de acuerdo a la porción estandarizada. 3. Lavar, desinfectar, pelar y picar finamente la cebolla y el tomate. 4. Cocinar la carne con poca agua y sal. 5. En un sartén o paila sofreír en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. 6. Colocar las tajadas de carne en la salsa, y dejar conservar a fuego bajo por 5 minutos. 7. Retirar del fuego y servir.
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	
	Aceite, de soya	Gramos	0	225	234	459	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	

CARNE MOLIDA (REFRIGERIO REFORZADO)	Carne molida	Gramos	0	1500	1560	3060	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. Sacar del refrigerador, lavar, desinfectar y picar finamente la cebolla y el tomate. 3. Colocar la carne molida en un recipiente. 4. Adicionar el tomate, la cebolla, la sal y mezclar con la carne. 5. Poner la mezcla a cocinar, adicionando un poco de agua para formar una salsa. 6. Dejar a fuego bajo hasta que las carne esté cocida, sin dejar secar la salsa. 7. Retirar del fuego y servir.
	Cebolla junca	Gramos	0	150	156	306	
	Tomate chonto	Gramos	0	150	156	306	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite vegetal	cc	0	225	234	459	
CARNE GUISADA CON BIENESTARINA	Carne de res, magra	Gramos	0	3000	3900	6900	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. sacar del refrigerador, lavar la carne y tajar de acuerdo a la porción 3. Lavar y desinfectar los vegetales. 4.Pelar y picar finamente la cebolla y el tomate sofreir en aceite hasta formar un guiso. 5. Disolver la Bienestarina e incorporarla a la mezcla 6. Cocinar la carne durante 30 minutos en una olla con poca agua y sal 7. Mezclar la carne con el guiso, adicionar el agua de cocción si es necesario, conservar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar secar. 8. Retirar del fuego y servir.
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	
	Aceite, de soya	Gramos	0	75	156	231	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
CARNE DE CERDO GUISADA CON BIENESTARINA	Lomo de Cerdo	Gramos	0	3000	3900	6900	1. Descongelar la carne dejándola en el refrigerador el día anterior en las horas de la mañana. (Envolver la carne con una cubierta de plástico. De esta manera, se protegerá de cualquier otro elemento presente en el refrigerador.) 2. sacar la carne del refrigerador Lavar y tajar de acuerdo a la porción estandarizada. 3. Lavar, desinfectar, pelar y picar finamente la cebolla y el tomate. 4. Cocinar la carne con un poca agua y sal. 5. Reservar algo del caldo en que se cocinó la carne. 6. En un sartén o paila sofreir en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. 7. Adicionar el agua que se reservó y llevar a fuego medio hasta formar una salsa. 8. Colocar las tajadas de carne en la salsa, y dejar conservar a fuego bajo por 5 minutos. 9. Retirar del fuego y servir.
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	312	462	
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	CC	0	225	312	537	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo

Nutricionistas Dietistas EAS
T.P
MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN

Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND02104

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __x__

CEREALES							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD n 6-11 MESES	1 1 A 3 AÑOS	1 4 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
ARROZ TIGRE	Arroz blanco	Gramos	0	750	1170	1920	1.Lavar, desinfectar y cortar finamente la cebolla. 2. En un sartén, colocar el aceite a fuego medio y sofreír la cebolla. 3. En el mismo sartén sofreír los fideos hasta que doren. 4. Mezclar en el sartén la cebolla con los fideos, y agregar el agua estandarizada para preparar el arroz. 5. Cuando el agua empiece a hervir agregar el arroz y la sal. 6. Una vez se evapore el agua bajar el fuego, tapar y esperar a que el grano abra y ablande totalmente. 7. Apagar el fuego y servir."
	Cebolla junca	Gramos	0	150	156	306	
	Pasta alimenticia enriquecida	Gramos	0	375	390	765	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite	cc	0	225	234	459	
ESPAGUETIS GUISADOS	Pasta alimenticia	Gramos	0	1125	1560	2685	1. Lavar, desinfectar , pelar y picar finamente la cebolla y el tomate. 2. En un sartén sofreír en aceite a fuego medio, la cebolla y el tomate. 3. Agregar el agua estandarizada cocinado a fuego bajo para formar la salsa y agregar la mitad de la sal. 4. Mientras se prepara a salsa colocar al fuego suficiente agua con un poco de sal y cuando hierva agregar los espaguetis. 5. Cocinar los espaguetis hasta que estén firmes, pero no duros (al dente). 6. Retirar del fuego, escurrir y adicionarlos la salsa. 7. Agregar la sal restante, revolver, dejar conservar por 5 minutos. 8. Retirar del fuego y servir. "
	Tomate	Gramos	0	375	390	765	
	Cebolla junca	Gramos	0	150	156	306	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite	cc	0	225	234	459	
ARROZ CON ARVEJA VERDE Y PIMENTON	Arroz blanco, crudo	Gramos	0	1125	1560	2685	1.Lavar y desinfectar la cebolla, el pimentón y la arveja verde. 2.Cortar finamente la cebolla 3. Colocar en un sartén el aceite a fuego medio y sofreír la cebolla 4. Aparte en 1/4 de la cantidad de agua estandarizada licuar el pimentón. Reservar 5. Adicionar el pimentón licuado y el resto de la cantidad de agua estandarizada. 6.Cuando el agua empiece a hervir agregar el arroz y la arveja y la sal. 7. Una vez se evapore el agua bajar el fuego, tapar y esperar a que el grano abra y ablande totalmente. 8. Apagar el fuego y servir.
	Arveja verde, cruda	Gramos	0	3000	3900	6900	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	156	306	
	Pimentón rojo	Gramos	0	900	1872	2772	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite, de soya	cc	0	150	234	384	

ARROZ AL PIMENTON	Arroz blanco	Gramos	0	1125	1560	2685	1.Lavar y desinfectar la cebolla y el pimentón. 2.Cortar finamente la cebolla. 3. Colocar en un sartén el aceite a fuego medio y sofreír la cebolla. 4. Aparte en 1/4 de la cantidad de agua estandarizada licuar el pimentón. Reservar 5. Adicionar el pimentón licuado y el resto de la cantidad de agua estandarizada. 6.Cuando el agua empiece a hervir agregar el arroz y la sal. 7. Una vez se evapore el agua bajar el fuego, tapar y esperar a que el grano abra y ablande totalmente. 8. Apagar el fuego y servir. "
	Cebolla junca	Gramos	0	225	234	459	
	Aceite	cc	0	225	312	537	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Pimentón rojo	Gramos	0	750	780	1530	
ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	Gramos	0	1125	1560	2685	1. Lavar, desinfectar y cortar finamente la cebolla y la zanahoria. 2. En un sartén, colocar el aceite a fuego medio y sofreír la cebolla. 3. Agregar el agua estandarizada para preparar el arroz., junto con la arveja verde y la zanahoria . 4. Cuando el agua empiece a hervir agregar el arroz y la sal. 5. Una vez se evapore el agua bajar el fuego, tapar y esperar a que el grano abra y ablande totalmente. 6. Apagar el fuego y servir."
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	156	306	
	Zanahoria, cruda	Gramos	0	1125	1872	2997	
	Arveja verde, cruda	cc	0	975	1950	2925	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite, de soya	Gramos	0	225	234	459	
ARROZ CON ARVEJA VERDE	Arroz blanco, crudo	Gramos	0	1125	1560	2685	1. Lavar, desinfectar y cortar finamente la cebolla. 2. En un sartén, colocar el aceite a fuego medio y sofreír la cebolla. 3. Agregar el agua estandarizada para preparar el arroz., junto con la arveja verde . 4. Cuando el agua empiece a hervir agregar el arroz y la sal. 5. Una vez se evapore el agua bajar el fuego, tapar y esperar a que el grano abra y ablande totalmente. 6. Apagar el fuego y servir."
	Arveja verde, cruda	Gramos	0	1875	2340	4215	
	Aceite	cc	0	225	312	537	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	156	306	
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	Gramos	0	1125	1560	2685	1. Lavar, desinfectar y cortar finamente la cebolla. 2. En un sartén, colocar el aceite a fuego medio y sofreír la cebolla. 3. Agregar el agua estandarizada para preparar el arroz. 4. Cuando el agua empiece a hervir agregar el arroz y la sal. 5. Una vez se evapore el agua bajar el fuego, tapar y esperar a que el grano abra y ablande totalmente. 6. Apagar el fuego y servir."
	Aceite	cc	0	150	546	696	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	225	234	459	
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	Gramos	0	1125	1560	2685	1. Lavar, desinfectar y cortar finamente la cebolla y la zanahoria. 2. En un sartén, colocar el aceite a fuego medio y sofreír la cebolla. 3. Agregar el agua estandarizada para preparar el arroz. 4. Cuando el agua empiece a hervir agregar el arroz, la zanahoria y la sal. 5. Una vez se evapore el agua bajar el fuego, tapar y esperar a que el grano abra y ablande totalmente. 6. Apagar el fuego y servir."
	Zanahoria	Gramos	0	1125	1872	2997	
	Aceite	cc	0	150	234	384	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	156	306	
TORNILLOS GUISADOS CON VERDURA Y BIENESTARINA	Pasta alimenticia	Gramos	0	1125	1560	2685	1. Lavar, desinfectar , pelar y picar finamente la cebolla ,el tomate y la zanahoria 2. En un sartén sofreír en el aceite a fuego medio, la cebolla, el tomate. 3. Agregar el agua estandarizada cocinado a fuego bajo con la Bienestarina para formar la salsa. 4. Mientras se prepara a salsa colocar al fuego suficiente agua con un poco de sal, la zanahoria y la arveja y cuando hierva agregar los tornillos. 5. Cocinar los tornillos hasta que estén firmes, pero no duros (al dente) 6. Retirar del fuego, escurrir y adicionarlos a la salsa 7. Agregar la sal restante, revolver, dejar conservar por 5 minutos. 8. Retirar del fuego y servir.
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	
	Zanahoria, cruda	Gramos	0	900	936	1836	
	Arveja verde, cruda	Gramos	0	1125	2418	3543	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	300	390	690	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	156	306	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite, de soya	cc	0	225	234	459	

TORNILLOS EN SALSA DE TOMATE NATURAL	Pasta alimenticia	Gramos	0	1125	1560	2685	1. Lavar, desinfectar , pelar y picar finamente la cebolla ,el tomate. 2. En un sartén sofreír en el aceite a fuego medio, la cebolla y el tomate. 3. Agregar el agua estandarizada cocinado a fuego bajo para formar la salsa, agregando la mitad de lla sal. 4. Mientras se prepara a salsa colocar al fuego suficiente agua con un poco de sal y agregar los tornillos. 5. Cocinar los tornillos hasta que estén firmes, pero no duros (al dente). 6. Retirar del fuego, escurrir y adicionarlos a la salsa. 7. Agregar la sal restante, revolver, dejar conservar por 5 minutos. 8. Retirar del fuego y servir.
	Tomate, pulpa	Gramos	0	525	546	1071	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	156	306	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite, de soya	Gramos	0	150	234	384	
ARROZ VERDE	Arroz blanco, crudo	Gramos	0	1125	1560	2685	1.Lavar y desinfectar la cebolla y la espinaca. 2.Cortar finamente la cebolla. 3. Colocar en un sartén el aceite a fuego medio y sofreír la cebolla. 4.Aparte en 1/4 de la cantidad de agua estandarizada licuar la espinaca. Reservar. 5.Adicionar la espinaca licuada y el resto de la cantidad de agua estandarizada. 6.Cuando el agua empiece a hervir agregar el arroz y la sal. 7.Una vez se evapore el agua bajar el fuego, tapar y esperar a que el grano abra y ablande totalmente. 8. Apagar el fuego y servir."
	Cebolla cabezona	Gramos	0	225	312	537	
	Espinaca, cruda	cc	0	375	390	765	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite, de soya	Gramos	0	225	312	537	
MACARRONES A LA NAPOLITANA	Pasta alimenticia	Gramos	0	1125	1560	2685	1. Lavar, desinfectar , pelar y picar finamente la cebolla y el tomate. 2. En un sartén sofreír en aceite a fuego medio, la cebolla y el tomate. 3. Agregar el agua estandarizada cocinado a fuego bajo para formar la salsa, agregar la mita de la sal. 4. Mientras se prepara la salsa colocar al fuego suficiente agua con un poco de sal y cuando hierva agregar los macarrones. 5. Cocinar los macarrones hasta que estén firmes, pero no duros (al dente). 6. Retirar del fuego, escurrir y adicionarlos la salsa. 7. Agregar la sal restante, revolver, dejar conservar por 5 minutos. 8. Retirar del fuego y servir."
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	546	921	
	Cebolla junca,	Gramos	0	300	312	612	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite	cc	0	225	312	537	

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionistas Dietistas EAS
T.P
MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND 02104

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __x__

LEGUMINOSAS							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
			n	1	1		
			6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS		
LENTEJAS CON BIENESTARINA	Lenteja	Gramos	0	1125	1170	2295	1. Dejar en remojo la lenteja el día anterior. Desechar el agua de remojo y lavar. 2. Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar, y reservar 1/4 de esta, que se debe mezclar con la Bienestarina 3. lavar y desinfectar los ingredientes. 4. picar finamente las verduras 5.En una olla con un poco de aceite sofreímos la cebolla y el tomate 6.Agregamos la lenteja, la zanahoria y la Bienestarina y dejamos cocer por dos minutos revolviéndolas 7. agregamos agua que tape todos los ingredientes como 2 centímetros por encima y lo dejamos cocer tapado durante 30 minutos 8.Cuando este lista, bajar del fuego y
	Tomate, pulpa	Gramos	0	150	390	540	
	Zanahoria, cruda	Gramos	0	750	780	1530	
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	562,5	585	1148	
	Aceite	cc	0	150	156	306	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	156	306	
CAZUELA DE GARBANZOS CON BIENESTARINA Y ZANAHORIA	Garbanzo	Gramos	0	2250	2340	4590	1. Dejar en remojo el garbanzo el dia anterior. Desechar el agua de remojo y lavar. 2. Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar, y reservar 1/4 de esta, que se debe mezclar con la Bienestarina 3. Agregar suficiente agua en una olla a presión limpia, adicionar los garbanzos, un ramillete de cilantro y cocinar por 30 minutos aproximadamente. 4. Lavar y desinfectar la zanahoria, la cebolla y el tomate según protocolo establecido. 5. Picar finamente la cebolla y el tomate, rallar la zanahoria; y sofreir en el aceite hasta formar un guiso. Reservar. 6. Cuando los garbanzos estén cocidas apagar el fuego, extraer la presión de la olla, adicionar la sal, y el agua con la Bienestarina ,retirar el cilantro. 7.adicionar a los garbanzos el con el guiso; cocinar por 5 minutos más revolviendo para que no se formen grumos. 8. Retirar del fuego y servir
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	
	Zanahoria	Gramos	0	1350	1560	2910	
	Tomate	Gramos	0	375	624	999	
	Cebolla junca	Gramos	0	300	312	612	
	Aceite	cc	0	150	156	306	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Cilantro	Gramos	0	75	156	231	

ARVEJA VERDE SECA CON BIENESTARINA	Arveja seca	Gramos	0	1125	1170	2295	1. lavar y desinfectar los ingredientes. 2. picar finamente la cebolla y el cilantro 3.En una olla con agua y un poco de sal agregamos la arveja verde seca, y la Bienestarina y dejamos cocer por 30 minutos revolviéndolas 4. agregamos la cebolla, el cilantro y la Bienestarina y los dejamos 2 minutos mas 5.Cuando este lista, bajar del fuego y destapar la olla ,dejar cocinar durante 5 minutos mas para dar espesor. 6. servir
	Bienestarina Más ®	Gamos	0	375	390	765	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	225	234	459	
	Cilantro	Gramos	0	75	78	153	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite	cc	0	150	156	306	
FRIJOLES	Frijol rojo	Gramos	0	1125	1170	2295	1. Dejar los frijoles en remojo desde el dia anterior. Desechar el agua de remojo y enjuagar los frijoles. 2. Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar 3. Agregar suficiente agua en una olla a presión limpia, adicionar los frijoles, y cocinar por una hora aproximadamente. 4. Lavar y desinfectar, la cebolla y el tomate según protocolo establecido. 5. Picar finamente la cebolla y el tomate, y sofreír en el aceite hasta formar un guiso. Reservar. 6.Cuando los frijoles estén cocidos apagar el fuego, extraer la presión de la olla. 7. Adicionar, la sal cocinar a fuego medio hasta que tengan la consistencia esperada 8. adicionar a los frijoles junto con el guiso; cocinar por 5 o 10 minutos más revolviendo para que no se formen grumos. 9.Retirar del fuego y servir.
	Tomate, pulpa	Gramos	0	375	390	765	
	Aceite	cc	0	75	156	231	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	
LENTEJAS	Lenteja	Gramos	0	1125	1170	2295	1. lavar y desinfectar los ingredientes. 2. picar finamente la zanahoria, la cebolla y el tomate 3.En una olla con agua y un poco de sal agregamos la lenteja y zanahoria, dejamos cocer por 30 minutos revolviéndolas 4. agregamos la zanahoria, la cebolla y el tomate y los dejamos 2 minutos mas 6.Cuando este lista, bajar del fuego y destapar la olla ,dejar cocinar durante 5 minutos mas para dar espesor. 7. Servir
	Tomate	Gramos	0	375	390	765	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	225	234	459	
	Zanahoria	Gramos	0	750	780	1530	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Aceite	cc	0	75	78	153	

echa de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 201

Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo

Nutricionistas Dietistas EAS
T.P MND05325
MND06255
MND00580
MND05325

MND02129 RUTH AMAYA MERCHAN

Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND02104

Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___x_

TUBERCULOS							
			PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS				
			n	1	1		
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS	TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
PAPAS A LA FRANCESA	Papa común,	Gramos	0	3300	3900	7200	1. lavar, desinfectar y pelar la papa 2. Cortar la papa en bastones. 3.Colocar el aceite en un sartén y calentar a fuego medio, agregar los bastones. Dejar freír por lado y lado hasta que estén dorados. 4.Retirar del aceite y colocar sobre papel absorbente . 5. Rociar con una pizca de sal y Servir.
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	45,9	
	aceite	cc	0	300	312	612	
PLATANO EN MONEDITA	Plátano hartón, verde, crudo	Gramos	0	4125	4758	8883	1. Lavar, desinfectar y pelar el plátano. 2. Tajarlo en moneditas. 3. Colocar el aceite en un sartén y calentar a fuego medio. 4.Freir las moneditas hasta que doren. 5.Retirar del aceite, escurrir 6. Rociar con una pizca de sal. 7. Servir.
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	45,9	
	aceite	cc	0	225	234	459	
TAJADAS DE PLATANO MADURO	Plátano hartón	Gramos	0	4425	5304	9729	1. Lavar, desinfectar y pelar el plátano. 2. Cortarlo en tajadas de tamaño uniforme 3.Colocar el aceite en un sartén y calentar a fuego medio. 4.Agregar las tajadas al aceite y freir hasta que doren por ambos lados. 5.Sacar del aceite, escurrir. 6. Servir.
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	45,9	
	aceite	cc	0	225	312	537	
YUCA EN SALSA	Yuca, cruda	Gramos	0	3300	3900	7200	1. Lavar, desinfectar y picar finamente la cebolla y el tomate. 2. En un sartén, sofreír en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. Reservar. 3. Lavar, desinfectar y Pelar la yuca. Cortarla en trozos. 4. Cocinar la yuca en agua con sal hasta que este blanda. 5. Retirar la yuca del agua de cocción y reservar 1/4 del agua. 6. Adicionar el agua reservada al guiso y cocinar por 5 minutos para formar una salsa 7. Retirar del fuego. 8. Servir la yuca y adicionar una porción de salsa.
	Tomate	Gramos	0	375	390	765	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	45,9	
	Cebolla junca,	Gramos	0	300	156	456	
PAPA EN CASQUITOS	Papa común,	Gramos	0	2625	3120	5745	1. Lavar, desinfectar y pelar las papas. 2. Cocinar las papas en agua con sal, hasta que estén blandas. 3. Cortar en cascos 4. sofreír en aceite hasta que queden doradas 5.Retirar las papas del aceite. 6. servir
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	45,9	
	Aceite, de soya	cc	0	150	156	306	
PLATANO COCINADO	Plátano hartón, maduro, crudo	Gramos	0	4425	5304	9729	1. Lavar, desinfectar y Pelar el plátano. Cortarlo en trozos. 2. Cocinar el plátano en agua hasta que este blando. 3. Retirar el plátano del agua de cocción . 4.servir.
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	45,9	
PAPA SALADA	Papa común, con cáscara	Gramos	0	2625	3900	6525	1.Lavar y desinfectar la papa cuidando que la cascara quede perfectamente limpia. 2.Colocar al fuego una olla con suficiente agua. 3. Cuando este caliente adicionar las papas y la mitad de la sal. 4. Cocinar hasta que las papas estén estén blandas. 5. Escurrir el agua, rociar el resto de la sal sobre las papas. 6. Servir. "
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	45,9	

PAPA CHALECA	Papa común, sin cáscara, cruda	Gramos	0	6072	4000	10072	1. Lavar, limpiar, desinfectar y chalequear las papas (pelar parcialmente). 2. Poner en una olla mediana con agua, 2 tallos de cebolla y sal. 3. Dejar hervir por unos 25 minutos o hasta que al introducir un cuchillo, las papas estén cocidas pero firmes. 4. en una taza aparte lavar, desinfectar y picar finamente cebolla y tomate. 5. en un poco de aceite sofreir la cebolla y el tomate. 6.Retirar del agua las papas. 7. servir inmediatamente las papas regando un poco de guiso a estas.
	Tomate, pulpa	Gramos	0	690	400	1090	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	276	160	436	
	Sal	Gramos	0	41,4	24	65,4	
	Aceite, de soya	cc	0	276	240	516	
PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla, con cáscara, cruda	Gramos	0	4830	3200	8030	1.Lavar y desinfectar la papa cuidando que la cascara quede perfectamente limpia. 2. cocinar la papa en agua unos 15 minutos. 3.Retirar cuando se encuentre blanda. 4. Servir
	Sal	Gramos	0	41,4	24	65,4	
PAPA CRIOLLA FRITA	Papa criolla, con cáscara, cruda	Gramos	0	4830	3200	8030	1.Lavar y desinfectar la papa cuidando que la cascara quede perfectamente limpia. 2. cocinar la papa en agua unos 15 minutos. 3.Colocar el aceite en un sartén y calentar a fuego medio, agregar la papa previamente escurrida, dejar freir por lado y lado hasta que estén doradas. 4.Retirar del aceite y colocar sobre papel absorbente . 5. Servir.
	Sal	Gramos	0	41,4	24	65,4	
	Aceite, de soya	cc	0	552	320	872	
YUCA FRITA	Yuca, cruda	Gramos	0	6072	4000	10072	1. lavar y desinfectar la yuca. 2.Pelar y cortar la yuca en pedazos , poner a hervir en abundante agua con sal a gusto. Cocer de 20 a 30 minutos. 3. Una vez suave pero aún firme, escurrir y quitarle la hebra central. Partir en deditos. 4. Calentar el aceite y freir la yuca hasta que adquiera un color doradito. Escurrir sobre papel absorbente. 5.servir
	Sal	Gramos	0	41,4	24	65,4	
	Aceite, de soya	Gramos	0	414	240	654	
CHIPS DE ARRACACHA	Arracacha	Gramos	0	6072	4160	10232	1. lavar, desinfectar y Cortar la arracacha en rodajas finas. 2. freir las chips de arracachas, hasta que estén crujientes. 3 Retire y agregue la sal. 4. servir.
	Sal	Gramos	0	41.4	24	65.4	
	Aceite, de soya	Gramos	0	276	160	436	
PAPA AL VAPOR	Papa común, sin cáscara, cruda	Gramos	0	4830	3200	8030	1.Lavar y desinfectar la papa cuidando que la cascara quede perfectamente limpia. 2. cocinar la papa en agua unos 15 minutos. 3.Retirar cuando se encuentre blanda. 4. Servir
	Sal	Gramos	0	41,4	24	65,4	
CHIPS DE PAPA	Papa común,	Gramos	0	0	0	0	1. lavar, desinfectar y pelar la papa 2. Cortar la papa en tajadas. 3.Colocar el aceite en un sartén y calentar a fuego medio, agregar las tajadas. Dejar freir por lado y lado hasta que estén dorados. 4.Retirar del aceite y colocar sobre papel absorbente . 5. Rociar con una pizca de sal y Servir.
	Sal	Gramos	0	0	0	0	
	aceite	cc	0	0	0	0	
PLATANO EN MONEDITA	Plátano hartón, verde, crudo	Gramos	0	0	0	0	1. Lavar, desinfectar y pelar el plátano. 2. Cortar el plátano en rodajas gruesas. 3. Colocar el aceite en un sartén y calentar a fuego medio. 4.Freir las rodajas de plátano por ambos lados. 5.Retirar del aceite, aplastar las rodajas de plátano doradas. 6. Freir las rodajas aplastadas, hasta que estén doradas, escurrir 6. Rociar con una pizca de sal. 7. Servir.
	Sal	Gramos	0	0	0	0	
	aceite	cc	0	0	0	0	

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Gulcela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo

Nutricionistas Dietistas EAS
T.P MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN

Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND 07207

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica _x___

JUGOS							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
			n 6-11 MESES	1 1 A 3 AÑOS	1 4 A 5 AÑOS		
JUGO DE TOMATE ARBOL	Tomate de árbol amarillo, pulpa	Gramos	0	4425	5226	9651	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	5900	6700	12600	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	
JUGO DE LULO	Lulo, maduro, jugo	Gramos	0	70	80	150	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	3500	4000	7500	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	
JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, maduro, pulpa	Gramos	0	88	100	188	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y despulpar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	4400	5000	9400	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	
JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	Gramos	0	70	108	178	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	3500	5400	8900	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	

JUGO DE FRESA	Fresa, maduro, fruto entero	Gramos	0	74	88	162	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	3700	4400	8100	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	
JUGO DE FEIJOA	Feijoa, maduro, fruto entero	Gramos	0	94	108	202	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	4700	5400	10100	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	
JUGO DE GULUPA	Gulupa	Gramos	0	70	80	150	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	3500	4000	7500	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	
JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	Gramos	0	130	148	278	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar las partes no comestibles 4.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 5.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada 6. Colar. 7. Completar el volumen con el agua restante. 8. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	6500	7400	13900	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	
JUGO DE TOMATE ARBOL CON BIENESTARINA	Tomate de árbol amarillo, pulpa	Gramos	0	118	134	252	1. Disuelva la Bienestarina en un pocillo de agua y cocine a fuego bajo por 5 min 2. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada previamente y estando fría. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente
	Bienestarina	Gramos	0	295	335	630	
	agua	cc	0	500	500	1000	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	200	400	

JUGO DE GULUPA CON BIENESTARINA	Gulupa	Gramos	0	88	100	188	1. Disuelva la Bienestarina en un pocillo de agua y cocine a fuego bajo por 5 min 2. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 7.Colar. 8.Completar el volumen con la Bienestarina cocinada previamente y estando fría. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	4400	5000	9400	
	Bienestarina	Gramos	0	500	500	1000	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	10	10	20	
JUGO DE LULO CON BIENESTARINA	Lulo, maduro, jugo	Gramos	0	70	80	150	1.Disuelva la Bienestarina en un pocillo de agua y cocine a fuego bajo por 5 min 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada previamente y estando fría. 9, Licuar 10. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	3500	4000	7500	
	Bienestarina	Gramos	0	500	500	1000	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	10	10	20	
JUGO DE FEIJOA CON BIENESTARINA	Feijoa	Gramos	0	94	108	202	1. Disuelva la Bienestarina en un pocillo de agua y cocine a fuego bajo por 5 min 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada previamente y estando fría. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	4700	5400	10100	
	Bienestarina	Gramos	0	500	500	1000	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	10	10	20	
JUGO DE MORA CON BIENESTARINA	Mora de castilla, pulpa	Gramos	0	78	90	168	1. Disuelva la Bienestarina en un pocillo de agua y cocine a fuego bajo por 5 min 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada previamente y estando fría. 9- Licuar 10. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	3900	4500	8400	
	Bienestarina	Gramos	0	500	500	1000	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	10	10	20	

JUGO DE MARACUYA CON BIENESTARINA	Maracuyá, maduro, pulpa	Gramos	0	88	100	188	1. Disuelva la Bienestarina en un pocillo de agua y cocine a fuego bajo por 5 min 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Despulpar la fruta 5.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada previamente y estando fría. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	4400	5000	9400	
	Bienestarina	Gramos	0	500	500	1000	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	10	10	20	
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	Mora de castilla, pulpa	Gramos	0	80	90	170	1. Disuelva la Bienestarina en un pocillo de leche y cocine a fuego bajo por 5 min 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3.congelar y rotular 4. un día antes de la preparación bajar a refrigeración 5. Lavar y desinfectar la fruta 6. Retirar las partes no comestibles 7.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 8.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 9. Colar. 10. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada en leche previamente y estando fría. 11. Licuar 12. Servir inmediatamente
	Bienestarina	Gramos	0	200	225	425	
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	500	750	1250	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	
SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	Feijoa	Gramos	0	94	104	198	1.Disuelva al Bienestarina en un pocillo de leche y cocine a fuego medio durante 5 min 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3.congelar y rotular 3 . Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 4. Lavar y desinfectar la fruta 5. Retirar las partes no comestibles 6.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 7.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 8. Colar. 9. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada en leche previamente y estando fría. 10. Licuar
	Bienestarina	Gramos	0	235	260	495	
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	500	750	1250	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	
SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	Fresa, maduro, fruto entero	Gramos	0	74	88	162	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2.congelar y rotular 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada en leche previamente y estando fría. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente
	Bienestarina	Gramos	0	185	220	405	
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	500	750	1250	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	

SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA	Maracuyá, maduro, pulpa	Gramos	0	78	100	178	1. Disuelva la bienestarina en un pocillo de leche y póngala en fuego bajo por 5 min 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5. Congelar y rotular 6. refrigerar un día antes de la preparación 7.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 8.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 9. Colar. 10. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada en leche previamente y estando fría. 11. Licuar 12. Servir inmediatamente
	Bienestarina	Gramos	0	195	250	445	
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	500	750	1250	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	
SORBETE DE GULUPA CON BIENESTARINA	Gulupa	Gramos	0	88	88	176	1. Disuelva la Bienestarina en un pocillo con leche y póngala en fuego bajo por 5 min 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5. Congelar y rotular 6. refrigerar un día antes de la preparación 7.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 8.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 9. Colar. 10. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada en leche previamente y estando fría. 11. Licuar 12. Servir inmediatamente
	Bienestarina	Gramos	0	220	220	440	
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	500	750	1250	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	
SORBETE DE GUANABANA CON BIENESTARINA	Guanábana	Gramos	0	78	80	158	1Disuleva la Bienestarina en un pocillo de leche. 2.Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5. Congelar y rotular 6. refrigerar un día antes de la preparación 7.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 8.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 98. Colar. 9. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada en leche previamente y estando fría. 10. Licuar 11. Servir inmediatamente
	Bienestarina	Gramos	0	195	200	395	
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	500	750	1250	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	
SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, maduro, pulpa	Gramos	0	94	108	202	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar, y arreglar 3.congelar y rotular la fruta 4. Refrigeración un día antes de la preparación 5.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada en leche previamente y estando fría. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	4700	8100	12800	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	

SORBETE DE MORA	Mora de castilla, pulpa	Gramos	0	78	90	168	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2.congelar y rotular 3. un día antes de la preparación bajar a refrigeración. 3. Retirar las partes no comestibles 4. Lavar y desinfectar la fruta 5.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la leche. 9. Servir inmediatamente
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	3900	6750	10650	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	
JUGO DE FRESA CON BIENESTARINA	Fresa, maduro, fruto entero	Gramos	0	78	84	162	1. En un pocillo de agua disuelva la Bienestarina ya estandarizada. 2. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5.Medir el agua estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad del agua estandarizada . 7. Colar. 8. Completar el volumen con la Bienestarina cocinada en agua previamente y estando fría. 9. Licuar 10. Servir inmediatamente
	agua	cc	0	3900	4200	8100	
	Bienestarina	Gramos	0	500	500	1000	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	10	10	20	
SORBETE DE CURUBA	Curuba	Gramos	0	140	160	300	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2.congelar y rotular 3. Lavar y desinfectar la fruta 4. Retirar las partes no comestibles 5.Medir la leche estandarizada para la cantidad a preparar. 6.Llevar a la licuadora con el azúcar y la mitad de la leche estandarizada . 7. Colar. 8. Servir inmediatamente
	Leche de vaca entera, pasteurizada	cc	0	7000	12000	19000	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	200	300	500	

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Andrea Ossa Atuosta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo

Nutricionistas Dietistas EAS
T.P MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN

Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND02104

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (etnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __x__

VERDURAS							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
			n	1	1		
			6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS		
HABICHUELA CON ZANAHORIA GUISADA	Habichuela	Gramos	0	1275.	1560	2835	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2 Corta las habichuelas a la mitad, hacia lo largo al igual con la zanahoria pelada, cortándola en tiras delgadas. Posteriormente pica finamente la cebolla. 3. Agrega sal al gusto y deja cocer a fuego medio. 4. . Remueve constantemente para que se mezclen bien todos los ingredientes. 5. retirar del fuego y servir
	Zanahoria	Gramos	0	1350	1560	2910	
	Cebolla cabezona	Gramos	0	300	312	612	
VERDURAS COCINADAS (APIO, ZANAHORIA, TOMATE, ARVEJA VERDE)	Apio, tallo, crudo	Gramos	0	1500	2340	3840	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2.Cortar el apio el tomate y la zanahoria 3.Colocar a fuego medio una olla con agua por 30 min que la cubra hasta la mitad, y cuando este caliente agregar las vedaras con la sal 4. Cuando los vegetales estén cocidos y el agua bajar el fuego por 5 min y apagar 5.Dejar conservar por 5 minutos y servir.
	Tomate, pulpa	Gramos	0	1500	1950	3450	
	Arveja verde	Gramos	0	3750	3900	7650	
	Zanahoria, cruda	Gramos	0	2250	2340	4590	
ZANAHORIA EN JULIANAS	Zanahoria, cruda	Gramos	0	2625	2730	5355	1.Lavar y desinfectar la zanahoria y el cilantro 2.Cortar la zanahoria en tiras y picar el cilantro. 3. Mezclar 4. Servir inmediatamente
	Cilantro	Gramos	0	225	312	537	
BRÓCOLI COCINADO	Brócoli, crudo	Gramos	0	5625	7800	13425	1.Lavar y desinfectar el brócoli. 2.Separar las ramitas del tronco principal, ya que este no se suele comer y así lo desechamos. 3. Dejar separadas las cabezas (parte comestible) de los tallos, aunque se hiervan ambos. 4. Preparar la olla que irá al fuego llenándola de agua previamente estandarizada. 5. Hervir el agua con el brócoli y añadirle sal al gusto. 6. Escurrir y servir inmediatamente

ENSALADA CARDENAL	Remolacha, cocida	Gramos	0	2625	3354	5979	1.Lavar y desinfectar la cebolla 2.Lavar la remolacha y la zanahoria. Cocinar por separado. 3. Colocar las remolachas en un olla con suficiente agua que las cubra, y cocinar por 30 minutos aproximadamente en una olla presión hasta que estén blandas pero firmes. 4. Colocar las zanahorias en una olla con agua que las cubra hasta la mitad y cocinar hasta que estén blandas pero firmes. 5. Mientras se cocinan la remolacha y la zanahoria, pelar y picar finamente la cebolla, y conservar en agua tibia con sal 6.Una vez cocidas la zanahoria y la remolacha escurrir el agua, retirar la piel y cortar en cubitos. 7. Escurrir el agua de la cebolla, mezclar todos los ingredientes, y servir inmediatamente
	Zanahoria, cruda	Gramos	0	2700	3666	6366	
	Cebolla Cabezona	Gramos	0	450	468	918	
ENSALADA DE PEPINO, LECHUGA Y CEBOLLA	Cebolla Cabezona	Gramos	0	450	546	996	1. Deshojar la lechuga 2. desinfectarla según protocolo establecido. 3. Lavar y desinfectar el tomate y el pepino, según protocolo establecido. 4.Pelar el pepino y cortar en cubitos. 5.Cortar el tomate en cubitos, y picar la lechuga . 6.Mezclar los ingredientes, adicionar una pizca de sal 7.Servir inmediatamente
	Pepino cohombro, sin cáscara	Gramos	0	1650	1950	3600	
	Lechuga común	Gramos	0	675	780	1455	
ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA Y FRESA	Espinaca	Gramos	0	2550	2652	5202	1.Deshojar la lechuga y la espinaca. 2. Lavar y desinfectar las hojas de lechuga y espinaca según protocolo establecido. 3. Lavar y desinfectar las fresas, retirar el pedúnculo. 4.Cortar la fresa en trozos laminas y reservar. 5. Picar en julianas la espinaca y la lechuga. 6. Mezclar todos los ingredientes. 7.Servir inmediatamente
	Lechuga común	Gramos	0	2775	2886	5661	
	Fresa	Gramos	0	398	413	810,9	
ENSALADA DE (TOMATE PICADO EN CUADROS CON ZANAHORIA RAYADA)	Zanahoria, cocida	Gramos	0	1350	1794	3144	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2. Cocinar y rayar la zanahoria. 3. Cortar en cuadros el tomate. 4. Agregar una pizca de sal . 5. Mezclar todos los ingredientes 6.Servir inmediatamente
	Tomate, pulpa	Gramos	0	1875	1950	3825	
ENSALADA DE ZANAHORIA, LECHUGA Y LIMON	Zanahoria, cocida	Gramos	0	900	2106	3006	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2. rayar la zanahoria. 3. cortar en rodajas el tomate. 4. agregar zumo de limón y una pisca de sal . 5. mezclar todos los ingredientes 6.Servir inmediatamente y rociar un poco de perejil previamente picado
	perejil	Gramos	0	150	156	306	
	Lechuga común	Gramos	0	3000	37	3037	
	Limón, pulpa	Gramos	0	150	156	306	

CALABAZA GUISADA CON ARVEJA, ZANAHORIA Y BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2.Cortar la calabaza, retirar las semillas y la corteza. 3.Colocar a fuego medio una olla con agua que la cubra hasta la mitad, y cuando este caliente agregar la calabaza picada, la arveja y la sal. 4. Sofreír en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. Reservar. 5. Disolver la Bienestarina en un pocillo de agua. Reservar. 6. Cuando la calabaza este cocida y el agua se haya reducido agregar la Bienestarina disuelta, dejar cocinar por 15 minutos desde el primer hervor hasta que espese y luego agregue el guiso. 7.Dejar conservar por 5 minutos y servir inmediatamente
	Calabaza, sin cáscara, cruda	Gramos	0	3900	4992	8892	
	Arveja verde, cruda	Gramos	0	1875	1950	3825	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	375	390	765	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	225	234	459	
	Aceite, de soya	Gramos	0	75	156	231	
	Zanahoria	Gramos	0	375	468	843	
TOMATE EN RODAJAS	Tomate	Gramos	0	975	546	1521	1. Lavar y desinfectar los tomates según protocolo establecido. 2. Retirar las partes no comestibles 3.Cortar en rodajas delgadas. 4. Servir inmediatamente
RODAJAS DE TOMATE	Tomate	Gramos	0	5175	6162	11337	1. Lavar y desinfectar los tomates según protocolo establecido. 2. Retirar las partes no comestibles 3.Cortar en rodajas delgadas. 4. Servir inmediatamente
ENSALADA DE PEPINO-TOMATE Y CILANTRO	Tomate, pulpa	Gramos	0	1500	1950	3450	1.Arreglar el cilantro ,lavar y desinfectarlo según protocolo establecido 2.Lavar y desinfectar el tomate y el pepino, según protocolo establecido. 3.Pelar el pepino y cortar en cubitos. 4.Cortar el tomate en cubitos, y picar el cilantro. 5.Mezclar los ingredientes, adicionar una pizca de sal 6.Servir inmediatamente
	Pepino cohombro, sin cáscara	Gramos	0	1650	2106	3756	
	Cilantro, hojas	Gramos	0	450	624	1074	
ENSALADA DE APIO, PEPINO, COHOMBRO, ESPINACA Y CILANTRO	Apio, tallo, crudo	Gramos	0	20	20	40	1.Arreglar el cilantro, lavar y desinfectarlo según protocolo establecido 2. Desojar la espinaca y desinfectarla según protocolo. 3. Lavar y desinfectar el tomate y el pepino, según protocolo establecido. 4.Pelar el pepino y cortar en cubitos. 5.Cortar el tomate en cubitos, y picar el cilantro y la espinaca 6.Mezclar los ingredientes, adicionar una pizca de sal 7.Servir inmediatamente
	Espinaca, cruda	Gramos	0	825	1482	2307	
	Pepino cohombro, sin cáscara	Gramos	0	2025	2106	4131	
	Cilantro, hojas	Gramos	0	150	156	306	
ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ARVEJA VERDE, LECHUGA Y CEBOLLA	Tomate, pulpa	Gramos	0	1650	1872	3522	1.Limpiar la cebolla y desinfectarla según protocolo establecido y en una olla poner a cocinar la arveja 2. Desojar la lechuga y desinfectarla según protocolo 3. Lavar y desinfectar el tomate y el pepino, según protocolo establecido. 4.Pelar el pepino y cortar en cubitos. 5.Cortar el tomate en cubitos, y cortar la cebolla finamente picada 6. Picar la lechuga. 7.Mezclar los ingredientes, adicionar una pizca de sal 8.Servir inmediatamente
	Pepino cohombro, sin cáscara	Gramos	0	1650	1950	3600	
	Arveja	Gramos	0	1875	2340	4215	
	Cebolla cabezona	Gramos	0	450	546	996	
	Lechuga común	Gramos	0	675	780	1455	

ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO Y TOMATE (MENU 10)	Aguacate hass, maduro, pulpa	Gramos	0	2250	2340	4590	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2. pelar y cortar en el pepino en rodajas 3. Picar en cubitos el tomate y el aguacate. 4 mezclar todos los ingredientes 5.servir inmediatamente
	Pepino cohombro, sin cáscara	Gramos	0	1875	2730	4605	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	1875	2184	4059	
ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO Y TOMATE (MENU 25)	Aguacate hass, maduro, pulpa	Gramos	0	3000	3510	6510	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2. pelar y cortar en el pepino en rodajas 3. Picar en cubitos el tomate y el aguacate. 4 mezclar todos los ingredientes 5.servir inmediatamente
	Pepino cohombro, sin cáscara	Gramos	0	1500	1950	3450	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	3000	3510	6510	
ENSALADA DE AGUACATE, PEPINO, ARVEJA VERDE Y TOMATE (MENU 17)	Aguacate hass, maduro, pulpa	Gramos	0	750	1560	2310	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2. Cocinar la arveja verde hasta que queden de consistencia blanda y dejar enfriar 3. pelar y cortar en el pepino en rodajas 4 . Picar en cubitos el tomate y el aguacate. 5 mezclar todos los ingredientes 6.servir inmediatamente
	Pepino cohombro, sin cáscara	Gramos	0	1050	2106	3156	
	Arveja verde, cruda	cc	0	975	1950	2925	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	975	1014	1989	
TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	Espinaca, cruda	Gramos	0	8625	10452	19077	1. Precalentar el horno a temperatura media. 2. Engrasar y enharinar las latas de hornear. 3. Lavar y desinfectar la verduras y los huevos según protocolo establecido. 4. picar la espinacas en tiritas, aparte batir los huevos, 5. . Colocar a fuego medio una olla con suficiente agua agregar la espinaca, la cebolla y el tomate previamente picados y cocinar. 6. Retirar el agua de cocción. 7.Colocar la espinaca, el tomate y la cebolla en un tazón hondo apropiado para batir. 8. Adicionar los huevos, y la Bienestarina y batir incorporando todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea; por ultimo agregar el polvo de hornear y la harina de trigo y continuar batiendo hasta que la mezcla tenga una consistencia suave y ligera, que al levantarla se escurra. 9. Verter la mezcla en las latas para hornear. 10.Llevar al horno a 180 °C y hornear por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo o un cuchillo, este salga limpio. 11. Retirar del horno, dejar reposar . 12.Porcionar y servir inmediatamente
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	225	312	537	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	225	312	537	
	Harina de trigo	Gramos	0	375	390	765	
	Huevo de gallina	Gramos	0	375	390	765	

TORTA DE CALABAZA CON BIENESTARINA	Calabaza, sin cáscara, cruda	Gramos	0	2925	3510	6435	1. Precalentar el horno a temperatura media. 2. Engrasar y enharinar las latas de hornear. 3. Lavar la calabaza y los huevos según protocolo establecido. 4.Cortar la calabaza y retirar las semillas y la cortar 5. Colocar a fuego medio una olla con suficiente agua agregar la calabaza y cocinar hasta que este blanda. 6. Retirar el agua de cocción. 7.Colocar la calabaza en un tazón hondo apropiado para batir. 8. Adicionar los huevos, y la Bienestarina y batir incorporando todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea; 9. Verter la mezcla en las latas para hornear. 10.Llevar al horno a 180 °C y hornear por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo o un cuchillo, este salga limpio. 11. Retirar del horno, dejar reposar . 12.Porcionar y servir inmediatamente
	Huevo de gallina	Gramos	0	375	390	765	
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	750	780	1530	
	Harina de trigo	Gramos	0	150	156	306	
	Aceite, de soya	Gramos	0	150	156	306	
ENSALADA DE ESPINACA ZANAHORIA Y MANGO	Espinaca, cruda	Gramos	0	2550	2652	5202	1.Lavar, y desinfectar los ingredientes 2.Deshojar la espinaca; eliminar tallos. 3. pelar y picar el mango en cuadritos. Reservar. 4. rayar la zanahoria. 5. Picar en tiras delgadas y cortas la espinaca 6. Mezclar todos los ingredientes. 7. Servir inmediatamente
	Mango, maduro, pulpa	Gramos	0	1875	1560	3435	
	Zanahoria, cruda	Gramos	0	1800	1872	3672	
ENSALADA DE LECHUGA , ESPINACA Y MANGO	Espinaca, cruda	Gramos	0	675	702	1377	1.Lavar, y desinfectar los ingredientes 2.Deshojar la espinaca; eliminar tallos. 3. pelar y picar el mango en cuadritos. Reservar. 4. Mezclar todos los ingredientes. 5. Servir inmediatamente
	Mango, maduro, pulpa	Gramos	0	1500	3120	4620	
	Lechuga común	Gramos	0	675	702	1377	
PEPINO GUISADO	Pepino rellenar	Gramos	0	2550	2652	5202	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2.Cortar el pepino, retirar las semillas 3.Colocar a fuego medio una olla con agua que la cubra hasta la mitad, y cuando este caliente agregar el pepino picado y la sal. 4. Sofreír en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. Reservar. 5. Mezclar los ingredientes, dejar conservar por 5 minutos y servir inmediatamente
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	150	156	306	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	150	156	306	
	Aceite, de soya	Gramos	0	75	78	153	
POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE Y BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2.Cortar la ahuyama retirar las semillas y la corteza. 3.Colocar a fuego medio una olla con agua que la cubra hasta la mitad, y cuando este caliente agregar la ahuyama picada, la arveja y la sal. 4. Sofreír en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. Reservar. 5. Disolver la Bienestarina en un pocillo de agua. Reservar. 6. Cuando la ahuyama este cocida y el agua se haya reducido agregar la Bienestarina disuelta, dejar cocinar por 15 minutos desde el primer hervor hasta que espese y luego agregue el guiso. 7.Dejar conservar por 5 minutos y servir inmediatamente
	Ahuyama	Gramos	0	5250	6240	11490	
	Arveja verde, cruda	Gramos	0	3000	60	3060	
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	300	312	612	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	300	390	690	
	Aceite, de soya	Gramos	0	75	78	153	

ENSALADA DE LECHUGA, AGUACATE Y TOMATE	Aguacate	Gramos	0	2346	1600	3946	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2. pelar y cortar en el pepino en rodajas 3. Picar en cubitos el tomate y el aguacate. 4 mezclar todos los ingredientes 5.servir inmediatamente
	Lechuga común	Gramos	0	2070	1440	3510	
	Tomate, pulpa	Gramos	0	2070	1440	3510	
PEPINO GUISADO CON ARVEJA VERDE	Pepino rellenar	Gramos	0	6210	4000	10210	1. Lavar y desinfectar los vegetales según protocolo establecido. 2.Cortar el pepino, retirar las semillas 3.Colocar a fuego medio una olla con agua que la cubra hasta la mitad, y cuando este caliente agregar el pepino picado, arvejas y la sal. 4. Sofreir en aceite la cebolla y el tomate hasta formar un guiso. Reservar. 5. Cuando el pepino y las arvejas estén cocidas , dejar cocinar por 5 minutos mas y servir inmediatamente.
	Cebolla junca, tallos	Gramos	0	276	160	436	
	Arveja verde	Gramos	0	10350	2800	13150	
	Aceite, de soya	Gramos	0	138	160	298	
VERDURAS SALTEADAS (APIO, CALABAZA, PIMENTON Y ZANAHORIA) MENÚ 18	Apio, tallo, crudo	Gramos	0	3312	2400	5712	1. Lavar y desinfectar la zanahoria, el pimentón, el apio y la calabaza. 2. pelar las verduras 3. Picar en Julianas las verduras. 4. Aparte en un sartén o paila calentar el aceite a fuego medio. 5. Agregar las verduras, y saltear durante 5 a 10 minutos revolviendo frecuentemente hasta que estén cocidas pero firmes. Adicionar la sal durante el proceso. 6. Servir inmediatamente
	Calabaza, sin cáscara, cruda	Gramos	0	4140	2400	6540	
	Zanahoria, cruda	Gramos	0	4692	3360	8052	
	Aceite, de soya	Gramos	0	276	160	436	
	Pimentón rojo	Gramos	0	414	240	654	
VERDURAS SALTEADAS (CALABAZA, ZANAHORIA Y PIMENTON) MENÚ 23	Calabaza, sin cáscara, cruda	Gramos	0	4692	2720	7412	1. Lavar y desinfectar la zanahoria, el pimentón, tomate, cebolla y la calabaza. 2. pelar las verduras 3. Picar en Julianas las verduras. 4. Aparte en un sartén o paila calentar el aceite a fuego. 5. Agregar las verduras, y saltear durante 5 a 10 minutos revolviendo frecuentemente hasta que estén cocidas pero firmes. Adicionar la sal durante el proceso 6. Servir inmediatamente
	Zanahoria, cruda	Gramos	0	4968	2880	7848	
	Aceite, de soya	cc	0	276	160	436	
	Pimentón rojo	Gramos	0	1656	1920	3576	
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y PEPINO	Tomate, pulpa	Gramos	0	2760	1920	4680	1. Deshojar la lechuga 2. desinfectarla según protocolo establecido. 3. Lavar y desinfectar el tomate y el pepino, según protocolo establecido. 4.Pelar el pepino y cortar en cubitos. 5.Cortar el tomate en cubitos, y picar la lechuga . 6.Mezclar los ingredientos, adicionar una pizca de sal 7.Servir inmediatamente
	Pepino cohombro, sin cáscara	Gramos	0	2760	2000	4760	
	Lechuga común	Gramos	0	5106	3200	8306	

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutierrez Aponte
Amaye Ayala Medina
Andrea Robayo
Nutricionistas Dietistas EAS
T.P MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN
Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND 02704

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS:

FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica _x___

FRUTA ENTERA							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
			n 6-11 MESES	1 1 A 3 AÑOS	1 4 A 5 AÑOS		
BANANO PICADO (fruta entera en el almuerzo)	Banano maduro	Gramos	0	3750	4212	7962	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
BANANO PICADO	Banano maduro	Gramos	0	8550	8892	17442	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
BANANO EN RODAJAS (Refrigerio de la tarde)	Banano maduro	Gramos	0	5250	6240	11490	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
CASQUITOS DE MANDARINA	Mandarina	Gramos	0	7500	8970	16470	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en cascos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
CASQUITOS DE MANDARINA(fruta entera en el almuerzo)	Mandarina	Gramos	0	4350	4524	8874	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en cascos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.

DURAZNO PICADO	Durazno	Gramos	0	6150	7410	13560	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada y servir. 4. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
DURAZNO PICADO (Fruta entera almuerzo)	Durazno	Gramos	0	3150	3744	6894	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
FRESAS PICADAS	Fresa	Gramos	0	5550	6630	12180	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
FRESAS PICADO (Fruta entera almuerzo)	Fresa	Gramos	0	2775	3276	6051	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5.Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
MANGO EN PALITOS	Mango	Gramos	0	10500	12480	22980	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
MANGO PICADO (Fruta entera almuerzo)	Mango	Gramos	0	5250	6240	11490	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3.Pelar. 4. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 5. Servir de manera inmediata. 6. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.

MANZANA EN CUADROS	Manzana	Gramos	0	3150	6474	9624	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
MANZANA EN LUNAS (Fruta entera almuerzo)	Manzana	Gramos	0	2175	3666	5841	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
MELON EN TROZOS (fruta entera almuerzo)	Melón	Gramos	0	5250	6240	11490	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
MELON PICADO	Melón	Gramos	0	10500	12480	22980	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Supervisar el consumo 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
MIX DE MANZANA Y PAPAYA	Manzana	Gramos	0	3075	3900	6975	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada, mezclar 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
	Papaya	Gramos	0	3750	4524	8274	
MIX DE MELÓN Y DURAZNO	Melón	Gramos	0	4500	6240	10740	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
	Durazno	Gramos	0	3525	3666	7191	

NARANJA EN CASQUITOS (fruta entera en el almuerzo)	Naranja	Gramos	0	3300	3900	7200	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
NARANJA EN CASQUITOS	Naranja	Gramos	0	6600	7800	14400	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PAPAYA EN TROZOS	Papaya	Gramos	0	7500	8970	16470	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Pelar. 4. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 5. Servir de manera inmediata. 6. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PAPAYA PICADA (Fruta entera almuerzo)	Papaya	Gramos	0	3225	4524	7749	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Pelar. 4. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 5. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PATILLA EN CUBITOS (Fruta entera almuerzo)	Sandia	Gramos	0	6525	7800	14325	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3.Pelar. 4. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 5. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PERA EN TROZOS	Pera Nacional	Gramos	0	6150	7410	13560	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.

PERA EN TAJADAS (Fruta entera almuerzo)	Pera Nacional	Gramos	0	3075	3666	6741	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PIÑA EN TROZOS (Fruta entera almuerzo)	Piña	Gramos	0	4800	5694	10494	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PIÑA EN TROZOS	Piña	Gramos	0	9600	11388	20988	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
CIRUELA EN TROZOS	Ciruela	Gramos	0	3000	3120	6120	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos sin la pepa, según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina

Nutricionistas Dietistas EAS
T.P MND05325
MND06255
MND00580
MND02120
MND05325

RUTH AMAYA MERCHAN

Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND 02104

Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __x__

ACOMPAÑAMIENTO DERIVADO DE CEREAL							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
			n	1	1		
			6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS		
AREPA DE MAIZ BLANCO	Harina de maíz blanco	Gramos	0	1125	2340	3465	1. Calentar la plancha a una temperatura media. 2. Colocar las arepas en la plancha con una pequeña untadura de aceite. 3. Calentar por ambos lados. 4. Servir.
	Aceite, de soya	Gramos	0	150	156	306	
AREPA CON BIENESTARINA	Harina de maíz amarillo	Gramos	0	1125	2340	3465	1. En un recipiente grande mezcle la Bienestarina, la harina y la sal con el agua ya estandarizada. 2 amase, si la masa esta muy seca añada un poco mas de agua. 3. formar las arepas. 4.Servir
	Bienestarina Más ®	gr	0	562,5	585	1148	
	Aceite, de soya	Gramos	0	150	156	306	
GALLETAS WAFFER	Galletas waffer	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
TOSTADA	Tostada	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
CORAZON DE HOJALDRE	Hojaldre	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
GALLETAS CUCAS	Cucas	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
PAN FRANCES	Pan francés	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
MOGOLLA	Mogolla	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.

TORTA DE ESPINACA CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Precalentar el horno a temperatura media. 2. Engrasar y en harinar las latas de hornear. 3. Lavar y desinfectar la verduras y los huevos según protocolo establecido. 4. picar la espinacas en tiritas, aparte batir los huevos, 5. . Colocar a fuego medio una olla con suficiente agua agregar la espinaca, la cebolla y el tomate previamente picados y cocinar. 6. Retirar el agua de cocción. 7.Colocar la espinaca, el tomate y la cebolla en un tazón hondo apropiado para batir. 8. Adicionar los huevos, y la Bienestarina y batir incorporando todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea; por ultimo agregar el polvo de hornear, la esencia de vainilla y la harina de trigo y continuar batiendo hasta que la mezcla tenga una consistencia suave y ligera, que al levantarla se escurra. 9. Verter la mezcla en las latas para hornear. 10.Llevar al horno a 180 °C y hornear hasta que al introducir un palillo o un cuchillo, este salga limpio. 11. Retirar del horno, dejar reposar y servir. Porcionar y servir
	Harina de trigo	Gramos	0	375	390	765	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	75	5226	5301	
	Espinaca, cruda	Gramos	0	3750	78	3828	
	Huevo de gallina	Gramos	0	1500	1560	3060	
	Polvo de hornear	Gramos	0	75	78	153	
	Esencia de vainilla	Gramos	0	75	78	153	
	Aceite, de soya	Gramos	0	150	312	462	
CHURROS CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	gr	0	750	780	1530	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. En un recipiente grande mezcle la Bienestarina Más® Vainilla con el azúcar, la harina de trigo, el huevo y una pequeña pizca de sal. 3. Mezcle, adicione la esencia de vainilla y agregue poco a poco el agua. 4. Amase continuamente por 20 minutos, hasta obtener una masa de textura suave, que se deje moldear fácilmente. 5. Para armar los Churros, forme bolita del tamaño que desee, con cada una forme un cilindro, una los extremos del cilindro formando así una rosquilla. 6. Coloque las rosquillas sobre la lata (con bastante harina de trigo), separe una de otra, con el fin de evitar que se peguen durante su crecimiento. 7. Déjelos en reposo de media (½) a una (1) hora, hasta que crezcan y tengan el doble de su tamaño original. 8. Caliente abundante aceite en una olla (paila) honda. 9. Fría los Churros cuidando que el aceite este caliente. 10. Los Churros que estén dorados sáquelos y escúrralos sobre papel absorbente, por último cúbralos con azúcar.
	Harina de trigo	gr	0	750	1170	1920	
	Huevo de gallina	gr	0	150	390	540	
	Azúcar, blanco	gr	0	150	312	462	
	Aceite, de soya	gr	0	300	390	690	
PAN DULCE	Pan dulce	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
PAN BLANCO	Pan	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.

GALLETAS DULCES	Galletas dulces	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
PAN MOLDE	Pan	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
MOJICON	Mojicón	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
GALLETAS SODA	Galletas Soda	gr	0	1125	2340	3465	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
MANTECADA	Mantecada	gr	0	2250	2340	4590	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
AREPUELAS DE BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	gr	0	375	390	765	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2. En un recipiente grande mezcle la Bienestarina Más® con el azúcar, la harina de trigo la Bienestarina, el huevo y la esencia de vainilla. Posteriormente mezcla todos los ingredientes y amase 3. Arme las arepuelas de forma ovaladas 4. Caliente abundante aceite en una olla (paila) honda, 5. Fría las arepuelas con cuidando que el aceite este caliente. 6. Una vez las arepuelas estén doradas sáquelas y escúrralas sobre papel absorbente . 7.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
	Harina de trigo	gr	0	750	1170	1920	
	Huevo de gallina	gr	0	375	390	765	
	Aceite, de soya	gr	0	150	234	384	
	Azúcar, blanco	gr	0	150	156	306	
	Esencia de Vainilla	gr	0	75	78	153	
	Polvo para hornear	gr	0	75	78	153	

TORTA DE BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	gr	0	1380	800	2180	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2 .Mezcle los ingredientes y revuelva hasta que todo esté incorporado. 3 . Prepare el molde de bizcocho con una hoja de papel parafinado en el fondo. 4. Vierta la mezcla sobre el papel, ponga el molde sobre un molde invertido y cocine en medio alto por 30 minutos o hasta que al chuzar el cuchillo salga limpio. 5. Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
	Harina de trigo	gr	0	1380	2400	3780	
	Azúcar, blanco	gr	0	276	160	436	
	Huevo de gallina	gr	0	1380	1600	2980	
	Polvo de hornear	gr	0	138	80	218	
	Esencia de vainilla	cc	0	138	80	218	
	Aceite, de soya	gr	0	276	160	436	
TORREJAS DE BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	gr	0	690	400	1090	1.En un recipiente mezcle la Bienestarina Más® natural, con la harina de trigo, 2. Adicione el agua poco a poco hasta lograr una masa suave.• Mezcle muy bien todos los ingredientes y amaso. Posteriormente arme las torrejas de forma ovaladas 3. Caliente abundante aceite en una olla (paila) honda. 4. Frite la masa por cucharadas en aceite caliente a fuego medio. 5. Las Torrejas que estén doradas sáquelas y escúrralas sobre papel absorbente.
	Harina de trigo	gr	0	1380	800	2180	
	Huevo de gallina	gr	0	690	400	1090	
	Aceite, de soya	gr	0	138	160	298	
	Azúcar, blanco	cc	0	276	320	596	
EMPAREDADO DE QUESO	Queso campesino	gr	0	2760	1600	4360	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, el queso tajado y el pan de molde coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.
	Pan molde	gr	0	2070	2400	4470	
PAN BLANDITO	Pan francés	gr	0	2070	2400	4470	1. Inspeccione que toda la materia prima este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad (rotulado, fecha de vencimiento). 2.Desempaque, coloque la porción establecida. 3.Sirva según tamaño de la porción estandarizada.

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Andrea Ossa Atuesta
Carolina Giraldo Correa
Guicela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo

Nutricionistas Dietistas EAS

T.P
MND05325
MND06255
MND00580
MND02129
MND 02772

RUTH AMAYA MERCHAN

Nutricionistas Dietistas ICBF

T.P MND02164

Programa o MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL CASTILLO DE COLORES

Nombre EAS: FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (etnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __x__

LACTEOS							
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN
			___ ( )	1 (1 A 3 AÑOS)	1 (4 A 5 AÑOS)		
COLADA DE BIENESTARINA	Leche de vaca entera	Gramos	0	3825	11622	15447	1.Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 2.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4.Dejar hervir a fuego medio por 5 minutos sin dejar de revolver. 5.Retirar del fuego y servir.
	Bienestarina	Gramos	0	750	780	1530	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
MALTEADA DE BIENESTARINA DE SABOR	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	1.Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 2.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 5.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 6. Retirar de refrigeración revolver y servir.
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	
	Azúcar, blanco	Gramos	0	150	156	306	
COLADA DE AVENA	Leche de vaca entera	Gramos	0	7500	11700	19200	1.Mezclar en un recipiente la avena, el azúcar y la leche. 2.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4.Dejar hervir por 5 minutos mas sin dejar de revolver. 5.Retirar del fuego y servir.
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
	Avena	Gramos	0	375	390	765	

SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	1. Lavar y desinfectar las guayabas 2. Una vez bien lavadas y partidas meterlas en el congelador. 3.En un recipiente poner la leche 4.Sacar la guayaba de refrigeración y licuar con la leche 5.Colar 6.Ingresar el sorbete al refrigerador. 7. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Guayaba	Gramos	0	5250	6240	11490	
SORBETE DE FRESA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	1. Lavar y desinfectar las fresas 2.Dejar secar bien las fresas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3.Sacar la fresa y licuar con la leche 4. Colar 5.Ingresarla nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Fresa	Gramos	0	2625	3276	5901	
SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar las fresas 2.Dejar secar bien las fresas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3. Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 4.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 5. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 6.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 7.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 8.Sacar la fresa y licuar con la colada fría 9.Ingresarla nuevamente al refrigerador. 10. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	
	Fresa	Gramos	0	2775	3276	6051	
SORBETE DE MARACUYA CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar la fruta 2.Dejar secar bien la maracuyá sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas despulparlas y meterlas en el congelador. 3. Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 4.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 5. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 6.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 7.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 8.Sacar el maracuyá y licuar con la cantidad de agua estandarizada y colar. 9. Mezclar el maracuyá licuado y colado con la colada fría. 10. Ingresarla nuevamente al refrigerador. 11. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	
	maracuyá	Gramos	0	3300	3900	7200	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	

SORBETE DE CURUBA CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar la fruta 2.Dejar secar bien las curubas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas pelarlas y meterlas en el congelador. 3. Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 4.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 5. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 6.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 7.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 8.Sacar las curubas y licuar con la cantidad de agua estandarizada y colar. 9. Mezclar las curubas licuadas y coladas con la colada fría. 10. Ingresarla nuevamente al refrigerador. 11. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	
	Curuba	Gramos	0	5250	6240	11490	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
SORBETE DE GUANABANA CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar la fruta 2.Dejar secar bien la guanábana sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas pelarlas y meterlas en el congelador. 3. Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 4.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 5. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 6.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 7.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 8.Sacar la guanábana y licuar con la cantidad de agua estandarizada . 9. Mezclar la guanábana licuada con la colada fría. 10. Ingresarla nuevamente al refrigerador. 11. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	
	Guanábana	Gramos	0	3300	7800	11100	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
SORBETE DE GULUPA CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar la fruta 2.Dejar secar bien las gulupas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas despulparlas y meterlas en el congelador. 3. Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 4.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 5. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 6.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 7.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 8.Sacar las gulupas y licuar con la cantidad de agua estandarizada y colar. 9. Mezclar la gulupa licuada y colada con la colada fría. 10. Ingresarla nuevamente al refrigerador. 11. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	
	Gulupa	Gramos	0	3300	7800	11100	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	

SORBETE DE FREIJOA CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar la fruta 2.Dejar secar bien las feijoas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas pelarlas y meterlas en el congelador. 3. Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 4.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 5. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 6.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 7.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 8.Sacar la feijoa y licuar con la cantidad de agua estandarizada y colar. 9. Mezclar la feijoa licuada y colada con la colada fría. 10. Ingresarla nuevamente al refrigerador. 11. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	
	freijoa	Gramos	0	6750	7800	14550	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	1. Lavar y desinfectar las moras 2.dejar secar bien las moras sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas meterlas en el congelador. 3.Poner en un recipiente la leche 4..Sacar la mora y licuar todos los ingredientes y colar. 5.Ingresarla nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Mora	Gramos	0	2925	3510	6435	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar la fruta 2.Dejar secar bien las moras sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua. Una vez secas pelarlas y meterlas en el congelador. 3. Mezclar en un recipiente la bienestarina, azúcar y la leche. 4.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 5. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 6.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 7.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 8.Sacar la mora y licuar con la cantidad de agua estandarizada y colar. 9. Mezclar la mora licuada y colada con la colada fría. 10. Ingresarla nuevamente al refrigerador. 11. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	
	Mora	Gramos	0	3000	6240	9240	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	

KUMIS	Kumis	cc	0	7500	11700	19200	1.Retirar de la nevera el producto (empaque previamente lavado y desinfectado). 2. Servir inmediatamente las porciones con un vaso medidor.
YOGURT	Yogurt	cc	0	7500	11700	19200	1. Retirar de la nevera el producto (empaque previamente lavado y desinfectado). 2. Servir inmediatamente las porciones con un vaso medidor.
LECHE	Leche de vaca entera	cc	0	7500	11700	19200	1. Retirar de la nevera el producto (empaque previamente lavado y desinfectado). 2. Servir inmediatamente las porciones con un vaso medidor.
SORBETE DE CURUBA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	1. Lavar y desinfectar y despulpar la curuba 2.Dejar secar bien las fresas sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3.Sacar la fresa y licuar con la leche 4. Colar 5.Ingresarla nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Curuba	Gramos	0	5250	6240	11490	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
CHANGUA	Leche de vaca, entera, [illegible]	Gramos	0	7500	11700	19200	1. En un recipiente coloque la leche, luego coloque la leche, con cebolla y la sal 2. Una vez hierva la leche con los ingredientes adicione el huevo de gallina 3. Espere a que la preparación se cocine completamente, deje reposar y sirva
	Huevo cocido	Gramos	0	4125	4290	8415	
	Sal	Gramos	0	22,5	23,4	46	
	Cebolla junca	Gramos	0	300	312	612	
COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	Leche de vaca entera	Gramos	0	7500	11700	19200	1.Mezclar en un recipiente la avena, la bienestarina, el azúcar y la leche. 2.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4.Dejar hervir por 5 minutos mas sin dejar de revolver. 5.Retirar del fuego y servir.
	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
	Avena	Gramos	0	375	390	765	
SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	1. Lavar y desinfectar las feijoas 2.Dejar secar bien las feijoas"sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3.Sacar la feijoa y licuar con la leche 4. Colar 5.Ingresarla nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
	Feijoa	Gramos	0	3525	3276	6801	

SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	1. Lavar y desinfectar el mango 2.Dejar secar bien las mango sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3.Sacar el mango y licuar con la leche 4. Colar 5.Ingresarla nuevamente al refrigerador. 6. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	
	Mango	Gramos	0	3000	3276	6276	
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	Bienestarina Más ®	Gramos	0	375	390	765	1. Lavar y desinfectar el mango 2.Dejar secar bien el mango sobre papel absorbente para que suelten el exceso de agua, una vez secas meterlas en el congelador. 3. Mezclar en un recipiente la bienestarina, azucar y la leche. 4.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 5. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 6.Dejar hervir por 5 minutos a fuego medio sin dejar de revolver. 7.Retirar del fuego, dejar enfriar, y refrigerar. 8.Sacar el mango y licuar con la colada fria 9.Ingresarla nuevamente al refrigerador. 10. Sacar unos minutos antes para servir con mas facilidad.
	Leche de vaca, entera, pasteurizada	Gramos	0	7500	11700	19200	
	Azúcar	Gramos	0	150	156	306	
	mango	Gramos	0	2775	3276	6051	
COLADA DE BIENESTARINA CON SABOR	Leche de vaca entera	Gramos	0	7500	11700	19200	1.Mezclar en un recipiente la bienestarina, azucar y la leche. 2.Disolver la mezcla anterior en la cantidad de agua estandarizada y colocar a fuego medio. 3. Calentar hasta que hierva y revolver continuamente para evitar la formación de grumos. 4.Dejar hervir a fuego medio por 5 minutos sin dejar de revolver. 5.Retirar del fuego y servir.
	Bienestarina	Gramos	0	750	780	1530	
	azúcar	Gramos	0	150	156	306	

Fecha de elaboración: 11 DE DICIEMBRE DEL 2019

Carolina Giraldo Correa
Andrea Ossa Atuesta
Guicela Gutierrez Aponte
Ameye Ayala Medina
Andrea Robayo

Nutricionistas Dietistas EAS
T.P

MND06255
MND05325
MND00580
MND02129
MND 02772

MND 02129

RUTH AMAYA MERCHAN

Nutricionistas Dietistas ICBF
T.P MND 02104

LISTA DE INTERCAMBIOS MAYORES DE 1 AÑO

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Hogar Infantil

Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores

GRUPO ETNICO : Indígena ___ (etnia _____) GRUPO ETAREO: 1 a 3 años y 11 meses

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Etnica ____

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz	15	15	2 cucharadas sopera
	Pastas alimenticias	15	15	2 cucharadas sopera
	Arepa	20	20	1 unidad pequeña
	Arepa con Bienestarina	20	20	1 unidad pequeña
	Hojaldre, horneado	20	20	1 unidad pequeña
	Pancakes	20	20	1 pocillo pequeño
	Arroz (con leche)	20	20	1 unidad pequeña
	Envuelto de mazorca	20	20	1 unidad pequeña
	Mogolla	20	20	1 unidad pequeña
	Pan coco	20	20	1 unidad pequeña
	Mojicon	20	20	1 unidad pequeña
	Pan hojaldrado	20	20	1 unidad pequeña
	Pan molde	20	20	1 unidad pequeña
	Pan frances	20	20	1 unidad pequeña
	Lenguitas	20	20	1 unidad pequeña
	Pan Dulce	20	20	1 unidad pequeña
	Pasabocas	20	20	1 unidad pequeña
	Roscon con bocadillo	20	20	3 unidades
	Galletas waffer	20	20	3 unidades
	Galletas Craker	20	20	3 unidades
	Galletas de soda	20	20	3 unidades
	Galletas dulce	20	20	3 unidades
	Galletas limoncitas	20	20	3 unidades
	Galletas ducales	20	20	3 unidades
	Galletas cucas	20	20	1 unidad pequeña
	Corazón de hojaldre	20	20	1 unidad pequeña
	Croissant	20	20	1 unidad pequeña
	Brownie mini	20	20	1 unidad pequeña
	Mantecada	20	20	1 unidad pequeña
	Galletas saltin o doré	20	20	3 unidades
	Churros de bienestarina	20	20	1 unidad pequeña
	Arepuelas de bienestarina	20	20	1 unidad pequeña
	Torta de bienestarina	20	20	1 unidad pequeña
	Corazón de hojaldre	20	20	1 unidad pequeña
	Torrejas de bienestarina	20	20	1 unidad pequeña
	Tostada	20	20	1 unidad

RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Arracacha	44	35	1 astilla pequeña
	Papa criolla	35	35	1 unidad pequeña
	Papa común	44	35	1 unidad mediana
	Plátano hartón verde	59	35	1 unidad pequeña
	Plátano hartón maduro	59	35	1 unidad pequeña
	Yuca	44	35	1 unidad pequeña
VERDURAS	Acelga	80	70	4 cucharadas soperas
	Ahuyama	108	70	4 cucharadas soperas
	Apio	140	70	1/2 pocillo
	Arveja verde	175	70	2 cucharadas soperas
	Brocoli	175	70	41/2 cucharadas soperas
	Calabaza	78	70	4 cucharadas soperas
	Calabacín	78	70	4 cucharadas soperas
	Coliflor	88	70	4 cucharadas soperas
	Espinaca	117	70	4 cucharadas soperas
	Pimenton	78	70	4 cucharadas soperas
	Habichuela	78	70	4 cucharadas soperas
	Lechuga	128	70	4 cucharadas soperas
	Pepino rellenar	78	70	4 cucharadas soperas
	Pepino cohombro	94	70	4 cucharadas soperas
	Remolacha	88	70	4 cucharadas soperas
	Tomate	88	70	4 cucharadas soperas
	Zanahoria	83	70	4 cucharadas soperas
	frijol verde	139	70	4 cucharadas soperas
FRUTAS	Aguacate	70	70	1 porcion pequeña
	Banano (fruta entera)	100	70	1/2 unidad
	Banano bocadillo (fruta entera)	90	70	1 unidad pequeña
	Ciruela (fruta entera)	90	70	3 unidades
	Curuba (fruta entera)	140	70	4 cucharadas soperas
	Durazno (fruta entera)	82	70	1 unidad pequeña
	Fresa (fruta entera)	74	70	6 unidades
	Feijoa (fruta entera)	70	70	4 unidades
	Granadilla (fruta entera)	100	70	1 unidad pequeña
	Guanábana (fruta entera)	100	70	1/2 pocillo tintero
	Guayaba (fruta entera)	93	70	1 unidad mediana
	Lulo (fruta entera)	117	70	2 unidades medianas
	Mandarina (fruta entera)	100	70	1 unidad pequeña
	Mango (fruta entera)	140	70	3 trozos pequeños
	Manzana roja (fruta entera)	120	70	1/2 unidad mediana
	Maracuyá (fruta entera)	88	70	1 unidad mediana
	Melón (fruta entera)	140	70	3 trozos pequeños
	Mora (fruta entera)	78	70	1/2 pocillo chocolatero
	Naranja (fruta entera)	88	70	1 unidad pequeña
	Gulupa	88	70	2 unidades medianas
	Papaya (fruta entera)	100	70	3 trozos medianos
	Sandia (fruta entera)	175	70	1 trozo medianos
	Pera (fruta entera)	82	70	1/2 unidad pequeña
	Piña (fruta entera)	128	70	1/2 de rodaja
	Tomate de árbol (fruta entera)	117	70	1/2 pocillo tintero
	Uva isabela (fruta entera)	78	70	1/2 pocillo chocolatero

Programa o Proyecto: Modalidad Institucional para la Atención Integral a la Primera Infancia

Sub-Proyecto: Hogar Infantil

Nombre EAS: Hogar Infantil Castillo de Colores

Indígena ___ (etnia _____) **GRUPO ETAREO:** **4 a 5 años y 11 meses**

GRUPO ETNICO :

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Etnica ____

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz	20	20	3 cucharadas sopera
	Pastas alimenticias	20	20	3 cucharadas sopera
	Hojaldre, horneado	30	30	1 unidad pequeña
	Pancakes	30	30	1 unidad pequeña
	Arroz (con leche)	30	30	1 unidad pequeña
	Arepa	30	30	1 unidad pequeña
	Arepa con bienestarina	30	30	1 unidad pequeña
	Envuelto de mazorca	30	30	1 pocillo pequeño
	Mogolla	30	30	1 unidad pequeña
	Pan coco	30	30	1 unidad pequeña
	Mojicon	30	30	1 unidad pequeña
	Pan hojaldrado	30	30	1 unidad pequeña
	Pan tajado	30	30	1 unidad pequeña
	Pan frances	30	30	1 unidad pequeña
	Pan dulce	30	30	1 unidad pequeña
	Lenguitas	30	30	1 unidad pequeña
	Pasabocas	30	30	1 unidad pequeña
	Roscon con bocadillo	30	30	1 unidad pequeña
	Galletas waffer	30	30	1 unidad pequeña
	Galletas Craker	30	30	4 unidades
	Galletas de soda	30	30	4 unidades
	Galletas dulce	30	30	4 unidades
	Galletas limoncitas	30	30	4 unidades
	Galletas ducales	30	30	4 unidades
	Galletas cucas	30	30	4 unidades
	Corazón de hojaldre	30	30	4 unidades
	Croissant	30	20	1 unidad pequeña
	Brownie mini	30	30	1 unidad pequeña
	Mantecada	30	30	1 unidad pequeña
	Galletas saltin o doré	30	30	4 unidades
	Churros de bienestarina	30	30	1 unidad mediana
	Arepuelas de bienestarina	30	20	1 unidad mediana
	Torta de bienestarina	30	20	1 unidad mediana
	Corazón de hojaldre	30	20	1 unidad mediana
	Torrejas de bienestarina	30	20	1 unidad mediana
	Tostada	30	20	2 unidades

RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Arracacha	48	40	1 astilla pequeña
	Papa criolla	40	40	1 astilla pequeña
	Papa común	40	40	1 unidad pequeña
	Plátano hartón verde	63	40	1 unidad mediana
	Plátano hartón maduro	66	40	1 unidad pequeña
	Yuca	50	40	1 unidad pequeña
VERDURAS	Acelga	95	80	4 cucharadas soperas
	Ahuyama	125	80	4 cucharadas soperas
	Apio	160	80	4 cucharadas soperas
	Arveja verde	200	80	1/2 pocillo
	Brocoli	200	80	4 cucharadas soperas
	Calabaza	89	80	4 cucharadas soperas
	Calabacin	89	80	4 cucharadas soperas
	Coliflor	100	80	4 cucharadas soperas
	Espinaca	135	80	4 cucharadas soperas
	Habichuela	89	80	4 cucharadas soperas
	Lechuga	147	80	4 cucharadas soperas
	Pepino rellenar	89	80	4 cucharadas soperas
	Pepino cohombro	107	80	4 cucharadas soperas
	Remolacha	100	80	4 cucharadas soperas
	Tomate	100	80	4 cucharadas soperas
	Zanahoria	95	80	4 cucharadas soperas
	frijol verde	160	80	4 cucharadas soperas
FRUTAS	Aguacate	80	80	1 porcion pequeña
	Banano (fruta entera)	115	80	1 porcion pequeña
	Banano bocadillo (fruta entera)	100	80	1 unidad pequeña
	Ciruela (fruta entera)	110	80	3 unidades
	Curuba (fruta entera)	160	80	3 unidades
	Durazno (fruta entera)	95	80	1 unidad pequeña
	Fresa (fruta entera)	85	80	1 unidad pequeña
	Feijoa (fruta entera)	85	80	4 unidades
	Granadilla (fruta entera)	115	80	1 unidad pequeña
	Guanábana (fruta entera)	115	80	1/2 pocillo
	Guayaba (fruta entera)	107	80	1/2 pocillo
	Lulo (fruta entera)	135	80	1 unidad mediana
	Mandarina (fruta entera)	115	80	1 unidad mediana
	Mango (fruta entera)	160	80	1 unidad pequeña
	Manzana roja (fruta entera)	95	80	1 unidad pequeña
	Maracuyá (fruta entera)	100	80	1 unidad pequeña
	Melón (fruta entera)	160	80	1 porcion mediana
	Mora (fruta entera)	89	80	1/2 pocillo
	Naranja (fruta entera)	100	80	1 unidad pequeña
	Papaya (fruta entera)	115	80	1 porcion mediana
	Sandia (fruta entera)	200	80	1 porcion mediana
	Pera (fruta entera)	95	80	1 porcion mediana
	Piña (fruta entera)	146	80	1/2 de rodaja
	Tomate de árbol (fruta entera)	134	80	2 unidades
	Uva isabela (fruta entera)	89	80	1/2 pocillo

CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Carne de res	50	50	1 porción pequeña
	Cerdo	50	50	1 porción pequeña
	Higado de pollo	50	50	4 cucharadas soperas
	Pollo (pechuga)	64	50	1 porción pequeña
	Huevos	55	50	1 unidad
	carne de res (con leguiminosa)	25	25	1 porcion pequeña
	Mollejas de pollo	50	50	4 cucharadas soperas
	Atun	50	50	4 cucharadas soperas
	Bofe de res	50	50	4 cucharadas soperas
	Filete de tilapia	50	50	1 porcion mediana
	Corazon de pollo	50	50	4 cucharadas soperas
	Hígado de res	50	50	1 porción mediana
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Arveja verde seca	15	15	2 cucharadas sopera
	Fríjol	15	15	2 cucharadas sopera
	Lenteja	15	15	2 cucharadas sopera
	Garbanzo	15	15	2 cucharadas sopera
	Soya	15	15	2 cucharadas sopera
	Arveja amarilla seca	15	15	2 cucharadas sopera
	Bienestarina	5	5	1 cucharadita
LACTEOS Y DERIVADOS	Leche líquida	150	150	5 onzas
	Leche en polvo (Colanta)	16,6	16,6	2 1/2cucharadas
	Queso	20	20	1 tajada
	Yogurt	150	150	1 vaso de 150 cc
	Kumis	150	150	1 vaso de 150 cc
GRASAS	Aceite	10	10	1 cucharada
AZUCARES	Azúcar	10	10	1 cucharada

ANDREA OSSA ATUESTA
CAROLINA GIRALDO CORREA
GUICELA GUTIERREZ APONTE
AMEYE AYALA MEDINA
ANDREA ROBAYO

MND02129

Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND05325, MND06255, MND00580, MND02129, MND 02772

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02104

Fecha de elaboración: 11 de diciembre 2019