Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___
Rrom ___
Sin pertenencia Étnica ____ x

GRUPO DE EDAD: 6 a 11
MESES 29 DIAS

SEMANA				
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
REFRIGERIO				
CEREALES, TUBERCULOS Y PLATANOS	GALLETA CUCA - 15 g	BUÑUELO- 15 g	AREPA DE MAIZ BLANCO ASADA- 15 g	ALMOJABANA- 15 g
FRUTA	MANZANA- 55 g	MANDARINA- 55 g	BANANO- 55 g	SANDIA- 55 g

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Universidad del Atlántico

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___
Rrom ___

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA				
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
REFRIGERIO				
CEREALES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA DE MAIZ - 20 g	PATACON - 20 g	AREPA DE MAIZ- 20 g	EMPANADA DE MAIZ - 20 G
FRUTA	PIÑA- 70 g	MANDARINA - 70 g	BANANO- 70 g	SANDIA- 70 g
LACTEOS Y DERIVADOS	YOGURT - 150 ml	TAJADA DE QUESO (HAMBURGUESA)- 16 g	LECHE DE VACA ENTERA - 150 ml	KUMIS - 150 ml
PROTEINA	CARNE DE RES DESMECHADA (EN LA AREPA)- 16 g	HAMBURGUESA DE CARNE DE CERDO- 16g	HUEVO DE GALLINA (EN LA AREPA) - 54g	POLLO DESMECHADO (EN LA EMPANADA)- 16 g

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___
Rrom ___

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA				
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
REFRIGERIO				
CEREALES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA DE MAIZ - 20 g	PATACON - 20 g	AREPA DE MAIZ- 20 g	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ - 20 G
FRUTA	PIÑA- 70 g	MANDARINA - 70 g	BANANO- 70 g	SANDIA- 70 g
LACTEOS Y DERIVADOS	YOGURT - 150 ml	TAJADA DE QUESO (HAMBURGUESA) - 16 g	LECHE DE VACA ENTERA - 150 ml	KUMIS - 150 ml
PROTEINA	CARNE DE RES DESMECHADA (EN LA AREPA)- 16 g	HAMBURGUESA DE CARNE DE CERDO- 16g	HUEVO DE GALLINA (EN LA AREPA) - 54g	POLLO DESMECHADO (EN LA EMPANADA)- 16 g

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. NUTRICIONISTA DIETISTA
C.C. 55.222.561 - MND 027 55
Universidad del Atlántico

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI
Unidad de Servicio:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___
Rrom ___

GRUPO DE EDAD: MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA				
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
REFRIGERIO				
CEREALES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA DE MAIZ - 40 g	PATACON - 40 g	AREPA DE MAIZ- 40 g	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ - 40 G
FRUTA	PIÑA- 100 g	MANDARINA - 100 g	BANANO- 100 g	SANDIA- 100 g
LACTEOS Y DERIVADOS	YOGURT - 200 ml	TAJADA DE QUESO (HAMBURGUESA) - 35 g	LECHE DE VACA ENTERA - 200 ml	KUMIS - 200 ml
PROTEINA	CARNE DE RES DESMECHADA (EN LA AREPA) - 35 g	HAMBURGUESA DE CARNE DE CERDO- 35 g	HUEVO DE GALLINA (EN LA AREPA) - 54g	POLLO DESMECHADO (EN LA EMPANADA)- 35 g

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Universidad del Atlántico

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 6 a 11 MESES 29 DIAS

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 AÑO

SEMANA 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA (COMPRA)	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO PORCION
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
							g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO	GALLETA CUCA	A021	Galletas ducles, cucas	100	15	58,5	1,14	0,45	12,48	0	1,2	0,06	0	0	25	$ 625	2500,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	65	55	39,6	0,165	0,11	9,075	1,65	8,8	0,165	0	1,1	1000	$ 2.800	182,0

APORTE TOTALDEL MENÚ	98,1	1,3	0,6	21,6	1,7	10,0	0,2	0,0	1,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.682,00
APORTE DE LA MINUTA PATRON	538	16,1	22,3	51,1	109,0	176,0	5,5	3,4	66,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	652	13,3	30,3	83,2	UL =600	UL =1500	UL =20	UL=5	UL=		
					500,0	260,0	6,9	2,5	370,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	15,0%	9,8%	1,8%	25,9%	0,3%	3,8%	3,3%	0,0%	0,3%		

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. [illegible]

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 6 a 11 MESES 29 DIAS

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO

SEMANA 2																	
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									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	BUÑUELO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	6,7	0,567	0,486	0,0135	7,965	2,385	0,0765	0,063	6,255	25	$ 625	125,0
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	6	6	17,2	1,404	1,122	0,354	5,76	24,3	0,03	0,174	28,5	25	$ 625	150,0
		A034	Harina de maíz blanco, precocida	7,5	7,5	28,5	0,6825	0,2775	5,5425	0	0,3	0,2025	0,0975	0,075	25	$ 625	187,5
		B013	Almidón de yuca, crudo	7,5	7,5	25,5	0,03	0,03	6,27	0	2,025	0,03	0,0525	2,325	25	$ 625	187,5
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	25	$ 625	50,0
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	55	55	29,7	0,495	0,055	6,27	19,25	19,25	0,165	0,11	1,1	1000	3120	171,6

APORTE TOTALDEL MENÚ	29,7	0,5	0,1	6,3	19,3	19,3	0,2	0,1	1,1	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 171,60
APORTE DE LA MINUTA PATRON	538	16,1	22,3	51,1	109,0	176,0	5,5	3,4	66,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	652	13,3	30,3	83,2	UL =600	UL =1500	UL =20	UL=5	UL=		
					500,0	260,0	6,9	2,5	370,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	4,6%	3,7%	0,2%	7,5%	3,9%	7,4%	2,4%	4,4%	0,3%		

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 6 a 11 MESES 29 DIAS

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO

SEMANA 3

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									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	AREPA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	100	15	57,9	1,155	0,495	11,64	1,95	0,9	0,405	0,21	3,3	1000	4393	439,3
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	6,7	0,567	0,486	0,0135	7,965	2,385	0,0765	0,063	6,255	25	$ 625	125,0
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	4	4	11,4	0,936	0,748	0,236	3,84	16,2	0,02	0,116	19	25	$ 625	100,0
		D015	Mantequilla	2	2	14,9	0,016	1,644	0	23,4	0,44	0,004	0,002	4,46	250	$ 7.700	61,6
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.300	16,5
	BANANO	C010	Banano común, crudo	79	55,3	55,9	0,8295	0,0553	12,3319	12,166	4,424	0,4977	0,1106	1,659	1000	$ 3.300	260,7

APORTE TOTALDEL MENÚ	191,8	3,5	8,4	24,2	49,3	24,3	1,0	0,5	34,7	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ $ 1.003,10
APORTE DE LA MINUTA PATRON	538	16,1	22,3	51,1	109,0	176,0	5,5	3,4	66,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	652	13,3	30,3	83,2	UL =600	UL =1500	UL =20	UL=5	UL=	
					500,0	260,0	6,9	2,5	370,0	
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	29,4%	26,3%	27,8%	29,1%	9,9%	9,4%	14,5%	20,1%	9,4%	

Jessica Tarapues

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (etnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 6 a 11 MESES 29 DIAS

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MENORES DE 1 ANO

SEMANA 4																			
						NUTRIENTES									UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE	COSTO PORCION
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	g o cc	$	$
REFRIGERIO	ALMOJABANA	A002	Almojabána, bogotana, horneada	15	15	42,8	1,95	1,845	4,59	0	48	0,33	0	0	25	650	390,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	138	55,2	9,4	0,2208	0	2,0424	16,56	2,208	0,1656	0,0552	0,552	$ 4.207	420,7	13,8

APORTE TOTALDEL MENÚ	52,1	2,2	1,8	6,6	16,6	50,2	0,5	0,1	0,6	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 403,80
APORTE DE LA MINUTA PATRON	538	16,1	22,3	51,1	109,0	176,0	5,5	3,4	66,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	652	13,3	30,3	83,2	UL =600	UL =1500	UL =20	UL=5	UL=		
					500,0	260,0	6,9	2,5	370,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENU	8,0%	16,3%	6,1%	8,0%	3,3%	19,3%	7,2%	2,2%	0,1%		

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

SEMANA 1

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 g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	AREPA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 4.393	87,9
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	5,4	0,4536	0,3888	0,0108	6,372	1,908	0,0612	0,0504	5,004	55	$ 585	42,5
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	6	6	17,2	1,404	1,122	0,354	5,76	24,3	0,03	0,174	28,5	1000	23286	139,7
		D015	Mantequilla	3	3	22,3	0,024	2,466	0	35,1	0,66	0,006	0,003	6,69	250	$ 7.700	92,4
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	21,7
	PIÑA	C072	Piña, cruda	129	70,675	39,6	0,42405	0,070675	8,7637	5,654	11,308	0,353375	0,14135	2,12025	1000	3300	424,1
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	150	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	133,5	0	0,45	60	1000	9600	1440,0
	CARNE DE RES DESMECHADA (EN LA AREPA)	F099	Res, carne magra, cruda	16	16	22,2	3,488	0,912	0	0	0,96	0,432	0,576	8,16	1000	$ 18.944	303,1
		B103	Tomate, crudo	2	1,6	0,4	0,0144	0,0016	0,0656	0,992	0,144	0,008	0,0016	0,096	1000	$ 5.556	11,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	0,3	0,0096	0,0008	0,0544	1,6	0,456	0,004	0,0016	0,12	1000	$ 2.400	4,8
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	54,3

APORTE TOTAL DEL MENÚ	301,1	8,2		10,9		41,4		91,5	172,9	1,0	1,1	106,7				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	808	29,5		30,9		98,0		214,0	357,0	7,9	5,1	195,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.248,27		
		LI	LS	LI	LS	LI	LS									
		20,1	40,2	26,8	35,7	100,5	130,6									
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL =1500				
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0				
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	28,3%	30,8%	15,4%	30,8%	23,1%	31,2%	24,0%	30,5%	24,7%	9,0%	36,6%	10,7%				

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

SEMANA 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 g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	PATACON	B092	Plátano hartón, verde, crudo	20	20	33,2	0,24	0,04	7,86	21	1,6	0,08	0,02	5,2	1000	$ 2.386	47,7
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	54,3
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	100	70	37,8	0,63	0,07	7,98	24,5	24,5	0,21	0,14	1,4	1000	4200	420,0
	TAJADA DE QUESO (HAMBURGUESA)	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	16	16	45,8	3,744	2,992	0,944	15,36	64,8	0,08	0,464	76	1000	23286	372,6
	HAMBURGUESA DE CARNE DE CERDO	F019	Cerdo, lomo, crudo	16	16	17,6	3,456	0,4	0,048	0	1,6	0,144	0,304	8,48	1000	$ 34.278	548,4
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 13.200	66,0
		B009	Ajo, crudo	1	0,95	1,4	0,04465	0,00285	0,27835	0	0,38	0,01235	0,0095	0,1805	1000	$ 10.850	10,9

APORTE TOTAL DEL MENÚ	161,8	4,6		8,1		16,8		60,9	90,9	0,4	0,6	82,6			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	808	29,5		30,9		98,0		214,0	357,0	7,9	5,1	195,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 894,55	
		LI	LS	LI	LS	LI	LS								
		20,1	40,2	26,8	35,7	100,5	130,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL =1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	15,2%	17,3%	8,7%	22,9%	17,2%	12,6%	9,7%	20,3%	13,0%	3,4%	20,8%	8,3%			

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Erika Herrera Ruiz
NUTRICIONISTA DIETISTA
C.C. 55.222.581 - MND 02755
Universidad del Atlántico

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

SEMANA 3																		
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 g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	AREPA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 4.393	87,9
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	54	80,5	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	55	$ 585	585,0
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	6	6	17,2	1,404	1,122	0,354	5,76	24,3	0,03	0,174	28,5	1000	23286	139,7
		D015	Mantequilla	5	5	37,2	0,04	4,11	0	58,5	1,1	0,01	0,005	11,15	250	$ 7.700	154,0
		D012	Aceite de soya	82	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	889,7
	LECHE ENTERA	G011	Leche de vaca, entera, líquida, hervida	150	150	93,0	4,65	4,95	7,2	43,5	180	0	0,6	63	1000	4500	675,0
	BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70,7	1,05	0,07	15,61	15,4	5,6	0,63	0,14	2,1	1000	2800	280,0
	HUEVO DE GALLINA (EN LA AREPA)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	54	80,5	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	55	$ 585	585,0
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	54,3

APORTE TOTAL DEL MENÚ	420,7	15,5		21,7		38,8		221,3	240,8	2,1	2,0	184,2				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	808	29,5		30,9		98,0		214,0	357,0	7,9	5,1	195,0				
		LI	LS	LI	LS	LI	LS									
		20,1	40,2	26,8	35,7	100,5	130,6									
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL =1500				
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0				
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	39,6%	58,2%	29,1%	61,4%	46,1%	29,2%	22,5%	73,8%	34,4%	19,3%	65,2%	18,4%				

COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ $ 2.811,28

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Erika Herrera Ruiz
NUTRICIONISTA DIETISTA
C.C. 55.222.551 - RNN 002755
Universidad del Atlántico

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

SEMANA 4						g											
TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	Calorías	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE MEDIDA g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	15	15	57,9	1,155	0,495	11,64	1,95	0,9	0,405	0,21	3,3	1000	$ 4.393	65,9
		A009	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	5	5	8,1	0,115	0,02	1,625	0	0,5	0,01	0,035	0,2	1000	$ 34.278	171,4
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.120	6,2
	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150	150	132,0	4,35	3,75	20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	1000	9500	1425,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	174	70	11,8	0,2784	0	2,5752	20,88	2,784	0,2088	0,0696	0,696	1000	$ 3.120	542,9
	POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	17	16	26,2	3,27267	1,45452	0,01581	3,7944	1,7391	0,11067	0,12648	9,9603	1000	$ 3.120	53,0
		B009	Ajo, crudo	2	1,9	2,7	0,0893	0,0057	0,5567	0	0,76	0,0247	0,019	0,361	1000	$ 5.556	11,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1	0,4	0,1	0,0048	0,0004	0,0272	0,8	0,228	0,002	0,0008	0,06	1000	$ 2.400	2,4
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.120	6,2

APORTE TOTAL DEL MENÚ	227,8	5,9		6,3		36,1		117,3	173,7	0,8	0,8	73,2			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	808	29,5		30,9		98,0		214,0	357,0	7,9	5,1	195,0			
		LI	LS	LI	LS	LI	LS								
		20,1	40,2	26,8	35,7	100,5	130,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL =1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,4%	22,2%	11,1%	17,7%	13,3%	27,2%	20,9%	39,1%	24,8%	7,0%	25,5%	7,3%			

COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $ $ 2.211,41

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

SEMANA 1

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 g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	AREPA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 4.393	87,9
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	5,4	0,4536	0,3888	0,0108	6,372	1,908	0,0612	0,0504	5,004	55	$ 585	42,5
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	6	6	17,2	1,404	1,122	0,354	5,76	24,3	0,03	0,174	28,5	1000	23286	139,7
		D015	Mantequilla	3	3	22,3	0,024	2,466	0	35,1	0,66	0,006	0,003	6,69	250	$ 7.700	92,4
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	21,7
	PIÑA	C072	Piña, cruda	129	70,675	39,6	0,42405	0,070675	8,7637	5,654	11,308	0,353375	0,14135	2,12025	1000	3300	424,1
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	150	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	133,5	0	0,45	60	1000	9600	1440,0
	CARNE DE RES DESMECHADA (EN LA AREPA)	F099	Res, carne magra, cruda	16	16	22,2	3,488	0,912	0	0	0,96	0,432	0,576	8,16	1000	$ 18.944	303,1
		B103	Tomate, crudo	2	1,6	0,4	0,0144	0,0016	0,0656	0,992	0,144	0,008	0,0016	0,096	1000	$ 5.556	11,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	0,3	0,0096	0,0008	0,0544	1,6	0,456	0,004	0,0016	0,12	1000	$ 2.400	4,8
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	54,3

APORTE TOTAL DEL MENÚ	301,1	8,2		10,9		41,4		91,5	172,9	1,0	1,1	106,7			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	808	29,5		30,9		98,0		214,0	357,0	7,9	5,1	195,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.248,27	
		LI	LS	LI	LS	LI	LS								
		20,1	40,2	26,8	35,7	100,5	130,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL =1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	28,3%	30,8%	15,4%	30,8%	23,1%	31,2%	24,0%	30,5%	24,7%	9,0%	36,6%	10,7%			

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

C.C. 55.2[illegible]381 EXPED 02755
Universidad del Atlantico

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

SEMANA 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 g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	PATACON	B092	Plátano hartón, verde, crudo	20	20	33,2	0,24	0,04	7,86	21	1,6	0,08	0,02	5,2	1000	$ 2.386	47,7
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	54,3
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	100	70	37,8	0,63	0,07	7,98	24,5	24,5	0,21	0,14	1,4	1000	4200	420,0
	TAJADA DE QUESO (HAMBURGUESA)	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	16	16	45,8	3,744	2,992	0,944	15,36	64,8	0,08	0,464	76	1000	23286	372,6
	HAMBURGUESA DE CARNE DE CERDO	F019	Cerdo, lomo, crudo	16	16	17,6	3,456	0,4	0,048	0	1,6	0,144	0,304	8,48	1000	$ 34.278	548,4
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 13.200	66,0
		B009	Ajo, crudo	1	0,95	1,4	0,04465	0,00285	0,27835	0	0,38	0,01235	0,0095	0,1805	1000	$ 10.850	10,9

APORTE TOTAL DEL MENÚ	161,8	4,6		8,1		16,8		60,9	90,9	0,4	0,6	82,6			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	808	29,5		30,9		98,0		214,0	357,0	7,9	5,1	195,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 894,55	
		LI	LS	LI	LS	LI	LS								
		20,1	40,2	26,8	35,7	100,5	130,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL =1500			
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	15,2%	17,3%	8,7%	22,9%	17,2%	12,6%	9,7%	20,3%	13,0%	3,4%	20,8%	8,3%			

Jessica Tarapues
JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI
(étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

SEMANA 3																		
						g									UNIDAD DE MEDIDA	COSTO UNIDAD DE	COSTO PORCION
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	g o cc	$	$
REFRIGERIO	AREPA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 4.393	87,9
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	54	80,5	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	55	$ 585	585,0
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	6	6	17,2	1,404	1,122	0,354	5,76	24,3	0,03	0,174	28,5	1000	23286	139,7
		D015	Mantequilla	5	5	37,2	0,04	4,11	0	58,5	1,1	0,01	0,005	11,15	250	$ 7.700	154,0
		D012	Aceite de soya	82	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	889,7
	LECHE ENTERA	G011	Leche de vaca, entera, líquida, hervida	150	150	93,0	4,65	4,95	7,2	43,5	180	0	0,6	63	1000	4500	675,0
	BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70,7	1,05	0,07	15,61	15,4	5,6	0,63	0,14	2,1	1000	2800	280,0
	HUEVO DE GALLINA (EN LA AREPA)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	54	80,5	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	55	$ 585	585,0
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	54,3

APORTE TOTAL DEL MENÚ	420,7	15,5		21,7		38,8		221,3	240,8	2,1	2,0	184,2		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	808	29,5		30,9		98,0		214,0	357,0	7,9	5,1	195,0		
		LI	LS	LI	LS	LI	LS							
		20,1	40,2	26,8	35,7	100,5	130,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL =1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	39,6%	58,2%	29,1%	61,4%	46,1%	29,2%	22,5%	73,8%	34,4%	19,3%	65,2%	18,4%	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.811,28

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMID!
(étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

SEMANA 4																		
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 g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	15	15	57,9	1,155	0,495	11,64	1,95	0,9	0,405	0,21	3,3	1000	$ 4.393	65,9
		A009	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	5	5	8,1	0,115	0,02	1,625	0	0,5	0,01	0,035	0,2	1000	$ 34.278	171,4
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.120	6,2
	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150	150	132,0	4,35	3,75	20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	1000	9500	1425,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	174	70	11,8	0,2784	0	2,5752	20,88	2,784	0,2088	0,0696	0,696	1000	$ 3.120	542,9
	POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	17	16	26,2	3,27267	1,45452	0,01581	3,7944	1,7391	0,11067	0,12648	9,9603	1000	$ 3.120	53,0
		B009	Ajo, crudo	2	1,9	2,7	0,0893	0,0057	0,5567	0	0,76	0,0247	0,019	0,361	1000	$ 5.556	11,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1	0,4	0,1	0,0048	0,0004	0,0272	0,8	0,228	0,002	0,0008	0,06	1000	$ 2.400	2,4
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.120	6,2

APORTE TOTAL DEL MENÚ	227,8	5,9		6,3		36,1		117,3	173,7	0,8	0,8	73,2		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	808	29,5		30,9		98,0		214,0	357,0	7,9	5,1	195,0	COSTO ALIMENTOS DEL MENÚ $	$ 2.211,41
		LI	LS	LI	LS	LI	LS							
		20,1	40,2	26,8	35,7	100,5	130,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1063	26,6	53,2	35,4	47,2	132,9	172,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL =1500		
								300,0	700,0	11,0	3,0	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,4%	22,2%	11,1%	17,7%	13,3%	27,2%	20,9%	39,1%	24,8%	7,0%	25,5%	7,3%		

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

SEMANA 1

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA	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	AREPA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	40	40	154,4	3,08	1,32	31,04	5,2	2,4	1,08	0,56	8,8	1000	$ 4.393	175,7
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	6,7	0,567	0,486	0,0135	7,965	2,385	0,0765	0,063	6,255	55	$ 585	53,2
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	6	6	17,2	1,404	1,122	0,354	5,76	24,3	0,03	0,174	28,5	1000	23286	139,7
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	21,7
	PIÑA	C072	Piña, cruda	183	100,65	56,4	0,6039	0,10065	12,4806	8,052	16,104	0,50325	0,2013	3,0195	1000	$ 10.850	1985,6
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	48	178	0	0,6	80	1000	$ 10.850	2170,0
	CARNE DE RES DESMECHADA (EN LA AREPA)	F099	Res, carne magra, cruda	35	35	48,7	7,63	1,995	0	0	2,1	0,945	1,26	17,85	1000	$ 10.850	379,8
		B103	Tomate, crudo	3	2,4	0,6	0,0216	0,0024	0,0984	1,488	0,216	0,012	0,0024	0,144	1000	$ 5.556	16,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,4	0,0144	0,0012	0,0816	2,4	0,684	0,006	0,0024	0,18	1000	$ 2.400	7,2
		D012	Aceite de soya	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	32,6

APORTE TOTAL DEL DÍA	491	19	15,6	66,5	79	226	2,7	2,9	145		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1948	72,8	72,8	260,6	446,0	930,0	16,7	10,6	411,0		
					UL= 3000	UL= 2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2704	94,7 135,2	60,1 105,2	338,0 439,0	725,0	800,0	21,4	9,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	25,2%	26,3%	21,5%	25,5%	17,7%	24,3%	15,9%	27,0%	35,2%	COSTO TOTAL $	$ 4.982,04

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Nombre EAS: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

SEMANA 2

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	g									UNIDAD DE MEDIDA	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	PATACON	B092	Plátano hartón, verde, crudo	40	27,2	45,2	0,3264	0,0544	10,6896	28,56	2,176	0,1088	0,0272	7,072	1000	$ 10.850	434,0
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	54,3
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	100	100	54,0	0,9	0,1	11,4	35	35	0,3	0,2	2	1000	4200	420,0
	TAJADA DE QUESO (HAMBURGUESA)	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	35	35	100,1	8,19	6,545	2,065	33,6	141,75	0,175	1,015	166,25	1000	$ 10.850	379,8
	HAMBURGUESA DE CARNE DE CERDO	F019	Cerdo, lomo, crudo	35	35	38,5	7,56	0,875	0,105	0	3,5	0,315	0,665	18,55	1000	$ 10.850	379,8
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 13.200	66,0
		B009	Ajo, crudo	1	0,95	1,4	0,04465	0,00285	0,27835	0	0,38	0,01235	0,0095	0,1805	1000	$ 10.850	10,9
	APORTE TOTAL DEL DÍA					283	17	12,6	24,3	97	182	0,9	1,9	194			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)					1948	72,8	72,8	260,6	446,0	930,0	16,7	10,6	411,0			
										UL= 3000	UL= 2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300			
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					2704	94,7 135,2	60,1 105,2	338,0 439,0	725,0	800,0	21,4	9,5	1500,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA					14,5%	23,3%	17,3%	9,3%	21,8%	19,6%	5,4%	18,0%	47,2%	COSTO TOTAL $		$ 1.667,75

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____) Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

SEMANA 3

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 g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	AREPA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20	40	154,4	3,08	1,32	31,04	5,2	2,4	1,08	0,56	8,8	1000	$ 4.393	87,9
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	6,7	0,567	0,486	0,0135	7,965	2,385	0,0765	0,063	6,255	55	$ 585	53,2
		G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	6	6	17,2	1,404	1,122	0,354	5,76	24,3	0,03	0,174	28,5	1000	23286	139,7
		D012	Aceite de soya	82	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	889,7
	LECHE ENTERA	G011	Leche de vaca, entera, líquida, hervida	150	200	124,0	6,2	6,6	9,6	58	240	0	0,8	84	1000	4500	675,0
	BANANO	C010	Banano común, crudo	82	100	101,0	1,5	0,1	22,3	22	8	0,9	0,2	3	1000	2800	229,6
	HUEVO DE GALLINA (EN LA AREPA)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	54	80,5	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	55	$ 585	585,0

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
APORTE TOTAL DEL DÍA	529	20	20,5	63,5	195	306	3,0	2,6	206			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1948	72,8	72,8	260,6	446,0	930,0	16,7	10,6	411,0			
					UL= 3000	UL= 2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2704	94,7 135,2	60,1 105,2	338,0 439,0	725,0	800,0	21,4	9,5	1500,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	27,1%	26,9%	28,1%	24,4%	43,6%	32,9%	18,0%	24,1%	50,0%	COSTO TOTAL $	$	2.660,06

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD FAMILIAR Y COMUNUNITARIA- EIH
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON - CORMIDI

GRUPO ÉTNICO : (étnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MUJERES O PERSONAS EN GESTACIÓN O PERIODO DE LACTANCIA

SEMANA 4						g											
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 g o cc	COSTO UNIDAD DE MEDIDA $	COSTO PORCION $
REFRIGERIO	EMPANADA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 10.850	217,0
		A009	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	20	20	32,2	0,46	0,08	6,5	0	2	0,04	0,14	0,8	1000	$ 10.850	217,0
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.120	6,2
	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5	27	126	226	0,2	0,6	92	1000	$ 10.850	2170,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	252	100,8	17,1	0,4032	0	3,7296	30,24	4,032	0,3024	0,1008	1,008	1000	$ 10.850	2734,2
	POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	58,7	7,31538	3,25128	0,03534	8,4816	3,8874	0,24738	0,28272	22,2642	1000	$ 10.850	412,3
		B009	Ajo, crudo	1	0,95	1,4	0,04465	0,00285	0,27835	0	0,38	0,01235	0,0095	0,1805	1000	$ 5.556	5,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	0,3	0,0096	0,0008	0,0544	1,6	0,456	0,004	0,0016	0,12	1000	$ 2.400	4,8
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.850	43,4

APORTE TOTAL DEL DÍA	417	16	15,0	53,1	169	238	1,3	1,4	121	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1948	72,8	72,8	260,6	446,0	930,0	16,7	10,6	411,0	
					UL= 3000	UL= 2500	UL= 45	UL= 40	UL= 2300	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2704	94,7 135,2	60,1 105,2	338,0 439,0	725,0	800,0	21,4	9,5	1500,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	21,4%	21,4%	20,6%	20,4%	37,9%	25,6%	8,1%	13,3%	29,4%	COSTO TOTAL $ $ 5.810,50

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF

Fecha de elaboración: Marzo 2025

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

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

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

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Regional Huila

CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON- CORMIDI **AÑO:2025**

RACION PARA PREPARAR

Sub-Proyecto:	**EDICACION INICIAL EN EL HOGAR**	Nit Nº:	891101024-3
Grupo Étnico:	Indigena ____ Etnia_____	Grupo de Edad:	**Niños-Niñas de 6 a 11 meses 29 días**
	Afro____ ROM_____ Sin pertenencia etnica:__X___		

Grupo de Alimentos	DESCRIPCIÓN	MEDIDA DE COMPRA	CANT	TOTAL ENVIADO	TOT REQ. ICBF**	COSTO TOTAL
Cereales y Tuberculos.	ARROZ	500 GR	1	500	500	
	PASTAS ALIMENTICIAS	250 GR	2	500	500	
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500 GR	1	500	500	
	YUCA	500 GR	1	500	500	
Fruta	PIÑA	500 gr	1	500	500	
Verdura	CEBOLLA	500 gr	1	500	500	
Huevos	HUEVO DE GALLINA	UND	15	15	15	
Leguminosas	FRIJOL ROJO	500GR	1	500	500	
Grasa	ACEITE VEGETAL	500 CC	1	500	500	
Otro	BIENESTARINA MAS	900 GR	1	900	900	

JESSICA TARAPUES
Nutricionista CORMIDI
TP. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Regional Huila

CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON- CORMIDI **AÑO:2025**

RACION PARA PREPARAR

Sub-Proyecto:	**EDICACION INICIAL EN EL HOGAR**	Nit Nº:	891101024-3
Grupo Étnico:	Indigena ____ Etnia_____	Grupo de Edad:	**Niños-Niñas de 1 a 2 años 11 meses**
	Afro____ ROM_____ Sin pertenencia etnica:__X___		

Grupo de Alimentos	DESCRIPCIÓN	MEDIDA DE COMPRA	CANT	TOTAL ENVIADO	TOT REQ. ICBF**	COSTO TOTAL
Cereales y Tuberculos.	ARROZ	500 GR	2	1000	1000	
	PASTAS ALIMENTICIAS	250 GR	2	500	500	
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500 GR	1	500	500	
	YUCA	500 GR	1	500	500	
Fruta	PIÑA	500 gr	1	500	500	
Verdura	CEBOLLA	500 gr	1	500	500	
Lácteo	LECHE ENTERA LIQUIDA PASTEURIZADA UTH	1000 CC	2	2000	2000	
	QUESO BLANCO	250 GR	1	250	250	
Huevos	HUEVO DE GALLINA	UND	30	30	30	
Leguminosas	FRIJOL ROJO	500 GR	1	500	500	
	LENTEJA	500 GR	1	500	500	
Grasa	ACEITE VEGETAL	500 CC	1	500	500	
Azúcar	PANELA	250 GR	1	250	250	
Mezclas vegetales	BIENESTARINA MAS	900 GR	1	900	900	

JESSICA TARAPUES
Nutricionista CORMIDI
TP. 6580

Erika Herrera Ruiz
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P. - M.N. 02755
Universidad del Atlántico

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

2

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Regional Huila

CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON- CORMIDI **AÑO:2025**

RACION PARA PREPARAR

Sub-Proyecto:	**EDICACION INICIAL EN EL HOGAR**	Nit Nº:	891101024-3
Grupo Étnico:	Indigena ____ Etnia_____	Grupo de Edad:	**Niños-Niñas de 3 a 5 años 11 meses**
	Afro____ ROM_____ Sin pertenencia etnica:__X___		

Grupo de Alimentos	DESCRIPCIÓN	MEDIDA DE COMPRA	CANT	TOTAL ENVIADO	TOT REQ. ICBF**	COSTO TOTAL
Cereales y Tuberculos.	ARROZ	500 GR	2	1000	2000	
	PASTAS ALIMENTICIAS	250 GR	2	500	500	
	AVENA EN HOJUELAS	500 GR	1	500	500	
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500 GR	2	1000	1000	
	YUCA	500 GR	1	500	500	
Fruta	PIÑA	500 gr	1	500	500	
Verdura	CEBOLLA	500 gr	1	500	500	
Lácteo	LECHE ENTERA LIQUIDA PASTEURIZADA UTH	1000 CC	3	3000	3000	
	QUESO BLANCO	250 GR	1	250	250	
Huevos	HUEVO DE GALLINA	UND	30	30	30	
Leguminosas	FRIJOL ROJO	500GR	1	500	500	
	LENTEJA	500GR	1	500	500	
Grasa	ACEITE VEGETAL	500 CC	1	500	500	
Azúcar	PANELA	250 GR	1	250	250	
Mezclas vegetales	BIENESTARINA MAS	900 GR	1	900	900	

JESSICA TARAPUES
Nutricionista CORMIDI
TP. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

República de Colombia
Ministerio de la Protección Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia de la Fuente de Lleras
Regional Huila

CORPORACION MINUTO DE DIOS DE GARZON- CORMIDI **AÑO:2025**

RACION PARA PREPARAR

Sub-Proyecto:	**EDICACION INICIAL EN EL HOGAR**	Nit Nº:	891101024-3
Grupo Étnico:	Indigena ____ Etnia_____	Grupo de Edad:	**Mujeres o personas en periodo de gestación o lactancia**
	Afro____ ROM_____ Sin pertenencia etnica:__X___		

Grupo de Alimentos	DESCRIPCIÓN	MEDIDA DE COMPRA	CANT	TOTAL ENVIADO	TOT REQ. ICBF**	COSTO TOTAL
Cereales y Tuberculos.	ARROZ	500 GR	4	2000	2000	
	PASTAS ALIMENTICIAS	250 GR	4	1000	1000	
	AVENA EN HOJUELAS	500 GR	2	1000	1000	
	HARINA DE MAIZ AMARILLO	500 GR	3	1500	1500	
	YUCA	500 GR	2	1000	1000	
Fruta	PIÑA	500 gr	2	1000	1000	
Verdura	CEBOLLA	500 gr	2	1000	1000	
Lacteos	LECHE ENTERA LIQUIDA PASTEURIZADA UTH	1000 CC	6	6000	6000	
	LECHE EN POLVO PASTEURIZADA	900 GR	1	900	900	
	QUESO BLANCO	250 GR	1	250	250	
Huevos	HUEVO DE GALLINA	UND	30	30	30	
Leguminosas	FRIJOL ROJO	500GR	3	1500	1500	
	LENTEJA	500 GR	1	500	500	
	ARVEJA	500 GR	2	1000	1000	
Grasa	ACEITE VEGETAL	1000 CC	1	1000	1000	
Azúcar	PANELA	500 GR	1	500	500	
Mezclas vegetales	BIENESTARINA MAS	900 GR	1	900	900	

JESSICA TARAPUES
Nutricionista CORMIDI
TP. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°09	
Hora: 3:45 Pm	**Fecha:** 25/02/2025
Lugar:	Grupo de Atención 4 UA2 Voluntariado Social San Roque de Altamira
Dependencia que Convoca:	EAS CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN - CorMiDi
Proceso:	PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN – PRIMERA INFANCIA
Objetivo:	Realizar la territorialización de la complementación alimentaria, concertación y construcción de los ciclos de menú de refrigerio RLC y de la ración para preparar RPP en el grupo de atención GA4 UA2 del servicio de educación inicial en el hogar del municipio de Altamira.

AGENDA A DESARROLLAR:

1. Saludo y bienvenida.
2. Concertación y construcción de los ciclos de menú de refrigerio RLC y de la ración para preparar RPP
3. Evidencia fotográfica
   Decisiones y cierre

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

1. El equipo interdisciplinario da una calurosa bienvenida a los participantes de la unidad GA4 UA2 , reconociendo y valorando su participación y compromiso para abrir un espacio de diálogo en el que se discutirá y establecerá la minuta patrón con vigencia 2025.

2. **CONCERTACIÓN DE LA RACIÓN PARA PREPARAR RPP Y LA CONSTRUCCIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚ DE REFRIGERIO Y LA RPP**

   En diálogo con las familias participantes, se resaltó que El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) integra la soberanía alimentaria en sus programas para garantizar el derecho a la alimentación de niños, niñas y personas en estado de gestación, priorizando la producción local, la agricultura familiar y los saberes de las comunidades. Esto incluye el reconocimiento del derecho a alimentos nutritivos, culturalmente adecuados y producidos de manera sostenible, a través de estrategias que promueven el consumo de productos locales, el fortalecimiento de la lactancia humana como primer acto de soberanía y la capacitación para la prevención de la desnutrición.

   Por lo tanto, durante el encuentro grupal, se dio un conversatorio participativo, colaborativo y constructivo donde las familias de manera conjunta pudieron aportar sus conocimientos opiniones y experiencias para lograr acuerdos que mejoren la alimentación de todos los participantes.

   El ciclo de menú es uno de los ejes para planeación y suministro de la complementación alimentaria ofrecida por el ICBF y del enfoque progresivo de la entidad frente al derecho humano a la alimentación, igualmente para la construcción y definición del ciclo de menú es necesario vincular a los participantes del servicio como parte activa de este proceso. Partiendo de lo anterior y atendiendo a nuestro modelo enfoque diferencial de derechos MEED, se realizó un ejercicio de concertación con los participantes de la unidad de atención GA4 UA2 , involucrando niñas, niños,

PÚBLICA

personas en estado de gestación y sus familias permitiendo reconocer los patrones culturales alimentarios de la población, los usos y costumbres de la comunidad en torno a los alimentos a suministrar.

Se resaltó la importancia de incluir productos autóctonos que fortalecen la identidad cultural y el aprovechamiento de alimentos locales disponibles en la comunidad, los padres de familia mostraron gran interés y compromiso de mantener la tradición culinaria. Los participantes propusieron diversas preparaciones típicas de la región y de su gusto e interés. Dentro de los alimentos propuestos para el ciclo de menú de los refrigerios para el consumo semanal se destacaron alimentos hechos con masa de maíz entre ellos la empanada, las arepas, además el patacón entre otros dentro del grupo de alimentos de cereales, tubérculos y plátanos; mencionaron además que se incluyan frutas propias de la zona y otras menos conocidas para así estimular las sensaciones de las niñas y niños por medio de sabores, colores y texturas, además, resaltaron frutas como el banano, la mandarina, la piña, la manzana y la sandía como opciones para variar , teniendo en cuenta la edad de los niños. Como parte del proceso de concertación se dialogó sobre la importancia de la proteína dentro del ciclo de menú de los refrigerios para ello refirieron interés por la carne, pollo y huevo.

REFRIGERIOS:

TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTOS PRIORIZADOS POR LAS FAMILIAS
TUBERCULO	Plátano, almojábana, arepa, harina de maíz
FRUTA	Banano, mandarina, sandia y mango
LACTEO	Leche. Yogurt, queso y kumis
PROTEINA	Pollo, carne de res y de cerdo y huevo.

RPP:

TIPO DE ALIMENTO	ALIMENTOS PRIORIZADOS POR LAS FAMILIAS
CEREAL	Pasta, arroz y harina de maíz
TUBERCULO	Plátano
FRUTA	Piña, mango, naranja y mandarina
VERDURA	Cebolla, zanahoria, tomate
LEGUMINOSA	Frijol, alverja

De igual manera, las familias participantes dialogaron sobre los alimentos de la ración para preparar RPP, mencionando su interés en alimentos balanceados, que tengan un aporte nutricional y que les permita variar las preparaciones culinarias. De manera general mencionaron productos como la yuca, cebolla, piña, alimentos empacados como el arroz,

el aceite, lenteja, leche en polvo, queso, panela, frijol entre otros. Con ello, ofrecer variedad de sabores y texturas a las niñas, niños y personas en estado de gestación.

3. EVIDENCIA FOTOGRÁFICA:



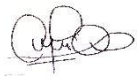


Decisiones y cierre:
*Realizar solicitud de manera formal a la Nutricionista del centro zonal Garzón, para el correspondiente análisis de la propuesta.

NOTA: Se adjunta listado de asistencia f8.p1.mi_formato_listado_de_asistencia_v9.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Construir los ciclos de menú de acuerdo a la concertación con las familias participantes	Familias participantes EAS Talento humano	Febrero – Marzo 2025
Presentar los ciclos de menú al CZ Garzón ICBF para revisión y aprobación	EAS Talento humano	Marzo

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Clara Patricia Quiza Cabrera	Coordinadora	CorMiDi	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
	N/A	N/A	N/A
Colaborador que elabora el acta:	Clara Patricia Quiza Cabrera		

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F3 P1 MF	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Público	

ACTIVIDAD: Concertar ciclos de Menú de refrigeria y PPP
FECHA: 25/02/25
HORA INICIAL: 3:45 pm
HORA FINAL: 5:45 PM
LUGAR: VOLUNTARIADO SAN ROQUE
DEPENDENCIA LIDER: COMUNDI

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Mercy Gonzalez.	1007345247	Mamá	Comundi	Huila	Garzón			3144899024			Mercy G
2	Karen Tovar	1078815885	Mamá	Comundi	Huila	Garzón			3143501521			Karen
3	Valentina Pérez C	1.093.247.385	Mamá	Comundi	Huila	Garzón			3022454147			Valentina P
4	ROSALBA CORREA	52240565	Abuela	Comundi	Huila	Garzón			3125014806			Rosalba Correa
5	Francy chantre	1073689673	participante	Comundi	Huila	Garzón			3126014826			Francy Chantre
6	Jessica Sanchez	1078824673	Mamá	Comundi	huila	Garzón			3132443230			Jessica S.
7	ELIA PÉREZ CACERES	26452601	Abuela	Comundi	Huila	Garzón			3132049605			Elia Perez C.
8	ERIKA VALENCIA	1088933732	Mamá	Comundi	huila	Garzón			312 316 79 25			Erika Valencia
9	Sandra Patricia Lopez	26453021	Mamá	Comundi	Huila	Garzón			317 817 44 84			Sandra P Lopez
10	Elsa Perez Cuellar	26452601	Abuela	Comundi	Huila	Garzón			313 2006 96 05			Elsa Perez Cuellar
11	Ana Lorena Muñoz	1082120998	Mamá	Comundi	Huila	Garzón			3183920180			Ana Muñoz
12	Yoana Cabrera	26453774	Mama	Comundi	Huila	Garzón			3222478598			Yoana CM.
13	Edelmira Tovar H	1078846850	participante	Comundi	Huila	Garzón			3112079777			Edelmira T
14	Yohana Daza	1080926180	Abuela	Comundi	Huila	Garzón			3229054869			Yohana D
15	Estrefania Madrigal	1192844454	Mamá	Comundi	Huila	Garzón			3118914554			Estrefania
16	Geraldine Posso	1083937119	mamá	Comundi	Huila	Garzón			3209059504			Geraldine P.
17												
18												
19												
20												

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