CorMiDi de Garzón
NIT. 891101024-3

C.G.A.G.03

Garzón, 29 de MAYO del 2025.

CMD-084-2025

Doctora.
IRMA CONSTANZA ALMARIO PERDOMO
Coordinador Centro zonal Garzón.
E.S.D.

ASUNTO: Contrato 41001592025 modalidad CDI garrapiños, entrega de ciclos de menú, minutas, análisis nutricional, lista de intercambio y guía de preparaciones.

Apreciada doctora.

Estamos enviando entrega de ciclos de menú, minutas, análisis nutricional, lista de intercambio y guía de preparaciones. cumpliendo con una de las obligaciones contractuales.

Cordial saludo.

Juan Felipe Trujillo

JUAN FELIPE TRUJILLO VANEGAS
Representante legal apoderado
CorMiDi Garzón

Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Oficina de Gestión Documental
CENTRO ZONAL GARZÓN
FECHA RECIBIDO 29 MAY 2025
HORA 4:14
NO. FOLIOS 78
NO. RADICACIÓN 2025700200000624492
RECIBIDO POR

Adjunto; 78 folios

Proyecto:
José Alejandro bejarano Martínez
Auxiliar Administrativo.
Celular: 3154072522

cdiscormidi.czgarzon@gmail.com
www.corpmidi.com

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Direccion Regional Huila
Centro Zonal Garzón
PUBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

Al contestar cite este número

Radicado No:
20254700200052221

Garzón, 2025-05-29

Señor,

Señor,

Juan Felipe Trujillo Vanegas.
Representante Legal.
EAS CORMIDI.
Garzón - Huila

Asunto: Ciclos de Menú contrato de aportes 41001592025.

De acuerdo con la informacion presentada por la EAS por medio de oficio con radicado 20254700200069492 de fecha 29/05/2025 donde la EAS presenta derivación Ciclo de Menú para el servicio Centro de desarrollo infantil – CDI, manifiesto a usted que una vez revisada la derivación presentada se observa que estos cumplen con la minuta patron ración preparada tres tiempos de alimentación establecida por el ICBF.

Cordial saludo,

IRMA CONSTANZA ALMARIO PERDOMO.
Coordinadora ICBF Centro Zonal Garzón.

Aprobó: Irma Constanza Almario/Coordinadora
Revisó: Irma Constanza Almario/Coordinadora.
Proyectó: Erika Herrera Ruiz/Profesional Universitario.

Programa o Proyecto:ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES
3 A 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 1					
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	POLLO DESMECHADO GUISADO	HUEVO REVUELTO (CEBOLLA TOMATE)	CARNE DE RES DESEMECHADA	HUEVOS REVUELTOS	PECHUGA DE POLLO CON HUEVO COCIDO
CEREAL	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	HOJALDRA	AREPA DE HARINA DE MAIZ	ARROZ BLANCO	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	NARANJA	PERA	BANANO	MELON	MANDARINA
ALMUERZO					
PROTEINA	HIGADO APANADO	TILAPIA DORADA	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS APANADO	CARNE GUISADA FRIJOLADA	CREMA DE AUYAMA PECHUGA DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ CON MADURO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	PAPA CRIOLLA GUISADA	PATACONAS DE PLATANO	YUCA DORADA	MADURO COCIDO	PAPA DORADA
VERDURAS	ENSALADA VERDE (LECHUGA Y PEPINO Y AGUACATE)	ENSALADA DE LECHUGA (ZANAHORIA MANZANA)	ENSALADA DULCE (REPOLLO, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	PICO DE GALLO	AGUACATE EN CUADRITOS
FRUTAS	PAPAYA	MANDARINA	PIÑA	MANGO	SANDIA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEO	YOGURT	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	KUMIS	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	SORBETE DE BANANO
CEREAL	MOGOLLA	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	PAN DE YUCA	AREPA DE HARINA DE MAIZ	GALLETA CUCA
FRUTA	MANGO	MELON	SANDIA	PAPAYA	NARANJA

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de Aprobacion: Mayo 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

Programa o Proyecto:ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:MODALIDAD INSTITUCIONAL

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES
3 A 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 2					
COMPONENTE	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	HUEVOS REVUELTO (CEBOLLA TOMATE)	CARNE DE RES PICADA EN CUADRITOS GUISADA	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	POLLO DESMECHADO GUISADO (EN LA AREPA)	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA
CEREAL	AREPA DE HARINA DE MAIZ	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE HARINA MAIZ	TAJADAS DE MADURO FRITO
FRUTA	MELÓN	NARANJA	SANDIA	PIÑA	PAPAYA CON BANANO
ALMUERZO					
PROTEINA		ARVEJA GUISADA			SOPA DE CONCHITAS
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS (PIMENTON, ZANAHORIA)	HIGADO ENCEBOLLADO ASADO CON LIMON	FILETE DE TILAPIA APANADO	CARNE DE RES GUISADA EN CUADRITOS	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, OREGANO Y ZUMO DE LIMON
CEREAL	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	PAPA CRIOLLA DORADA	TAJADAS DE MADURO FRITO	PAPAS A LA FRANCESA	PATACONAS DE PLATANO	YUCA DORADA
VERDURAS	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, ZANAHORIA Y LIMON)	ENSALADA POPEYE (ESPINACA, TOMATE Y MANZANA ROJA PICADA CON LIMÓN)	CEVICHE DE MANGO (MANGO, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO Y AGUACATE PICADO CON LIMON)	MIX DE VERDURAS (ARVEJA, ZANAHORIA HABICHUELA Y PAPA PICADA)	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO PICADO)
FRUTAS	PERA	BANANO	MANDARINA	SANDIA	MANZANA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS Y DERIVADOS	YOGURT	KUMIS	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	BATIDO DE MANGO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA	YOGURT
CEREALES	PAN DE MOGOLLA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	GALLETA DE CUCA	PAN DE BONO	ACHIRAS
FRUTA	PIÑA	PAPAYA	MANGO	BANANO	MANDARINA

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de Aprobacion: Mayo 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 VIGENTE DE 2013

Programa o Proyecto:ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES
3 A 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 3					
COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	CARNE GUISADA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	HUEVO REVUELTO	POLLO DESMECHADO GUISADO
CEREAL	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE HARINA MAIZ	ARROZ BLANCO	PAN DE YUCA	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	PAPAYA	MANDARINA	PERA	SANDIA	BANANO
ALMUERZO					
PROTEINA	FRIJOL GUISADO	SOPA DE LETRAS(PASTAS)			
	HIGADO EN SALSA ROJA	PECHUGA DE POLLO CON FINAS HIERVAS A LA PLANCHA	TILAPIA ASADA CON SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	CARNE DE CERDO GUISADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTAS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MONEDITAS DE PLATANO	YUCA DORADA	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO
VERDURAS	ENSALADA TROPICAL (REPOLLO,ZANAHORIA RAYADA, CON PIÑA Y LIMON	ENSALADA CRIOLLA (CEBOLLA, TOMATE, AGUACATE Y LIMON)	ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	ENSALADA CONEJO (PEPINO ZANAHORIA, TOMATE Y LIMÓN)	ENSALADA FRESCA (LECHUGA, ZANOHORIA, MANZANA Y ADEREZO DE KUMIS
FRUTAS	NARANJA	BANANO	MANGO	MANDARINA	PIÑA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEOS Y DERIVADOS	KUMIS	YOGURT	SORBETE DE BANANO CON LECHE	KUMIS	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
CEREALES	PAN DE YUCA	MANTECADA	ALMOJABANA	ACHIRA	GALLETA DE CUCA
FRUTA	MANGO	PIÑA	NARANJA	MANZANA	PAPAYA

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de Aprobacion: Mayo 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

Programa o Proyecto:ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES
3 A 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 4					
COMPONENTE	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	HUEVO REVUELTO	CARNE DE RES DESMECHADA	HUEVO DE GALLINA EN TORTILLA	CARNE DE CERDO EN CUADROS DORADA
CEREAL	AREPA DE MAIZ AMARILLO	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TAJADAS DE MADURO	PAPAS FRITAS EN RODAJAS
FRUTA	SANDIA	PAPAYA	MELÓN	MANGO	MANDARINA
ALMUERZO					
PROTEINA				FRIJOL GUISADO	
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON FINAS HIERVAS	FILETE DE TILAPIA APANADA	MOLLEJAS GUISADAS	CERDO A LA PLANCHA	CARNE DE RES EN BISTECK
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURO	MACARRONES EN SALSA ROJA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	PATACONAS DE PLATANO	PAPA GUISADA	TAJADAS DE MADURO FRITO	YUCA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA
VERDURAS	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, ZANAHORIA Y LIMON)	ENSALADA VERDE (LECHUGA Y PEPINO Y AGUACATE)	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO PICADO)	ENSALADA MEDITERRANEA REPOLLO, ZANAHORIA RAYADA, CON MANZANA Y LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y MANGO)
FRUTAS	NARANJA	MANGO	PIÑA	BANANO	SANDIA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS	YOGURT	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	KUMIS	YOGURT
CEREALES	ACHIRA	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	GALLETA CUCA	PAN DE MOGOLLA	PAN DE YUCA
FRUTA	MELÓN	MANZANA	SANDIA	PIÑA	PAPAYA

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de Aprobacion: Mayo 2025

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA

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

Programa o Proyecto:ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto:MODALIDAD INSTITUCIONAL

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES
3 A 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 5					
COMPONENTE	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	HUEVOS REVUELTO (CEBOLLA TOMATE)	CARNE DE RES PICADA EN CUADRITOS GUISADA	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	PECHUGA DE POLLO CON HUEVO COCIDO	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA
CEREAL	AREPA DE HARINA DE MAIZ	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	TAJADAS DE MADURO FRITO
FRUTA	MELÓN	NARANJA	SANDIA	MANDARINA	PAPAYA CON BANANO
ALMUERZO					
PROTEINA		ARVEJA GUISADA			SOPA DE CONCHITAS
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS (PIMENTON, ZANAHORIA)	HIGADO ENCEBOLLADO ASADO CON LIMON	FILETE DE TILAPIA APANADO	PECHUGA DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, OREGANO Y ZUMO DE LIMON
CEREAL	ARROZ CON MADURITO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	PAPA CRIOLLA DORADA	TAJADAS DE MADURO FRITO	PAPAS A LA FRANCESA	MONEDITAS DE PLATANO	YUCA DORADA
VERDURAS	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, ZANAHORIA Y LIMON)	ENSALADA POPEYE (ESPINACA, TOMATE Y MANZANA ROJA PICADA CON LIMÓN)	CEVICHE DE MANGO (MANGO, CEBOLLA, TOMATE, CILANTRO Y AGUACATE PICADO CON LIMON)	AGUACATE EN CUADRITOS	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO PICADO)
FRUTAS	MANGO	BANANO	MANDARINA	SANDIA	PIÑA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS Y DERIVADOS	YOGURT	KUMIS	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE BANANO	YOGURT
CEREALES	PAN DE MOGOLLA	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	GALLETA DE CUCA	PAN DE BONO	ACHIRAS
FRUTA	PIÑA	PAPAYA	MANZANA	NARANJA	MANDARINA

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de Aprobacion: Mayo 2025

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA CONTROLADA

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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,5
	POLLO DESMECHADO GUISADO EN LA AREPA)	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	30	49,8	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	1000	$ 18.944	$ 1.136,6
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 10,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 5.556	$ 55,6
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20,00	18	69,48	1,386	0,594	13,968	2,34	1,08	0,486	0,252	3,96	1000	$ 4.393	$ 87,9
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	4,00	4	12,04	0,7	1,02	0,012	16,8	23,44	0,016	0,02	37,4	1000	$ 6.250	$ 25,0
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 8,4
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83,33	50	20,5	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	1000	$ 2.354	$ 196,2
ALMUERZO	HIGADO APANADO	F109	Res, hígado, crudo	40,00	30	41,4	6,12	1,35	1,17	3026,7	2,7	2,52	1,2	22,8	1000	$ 34.278	$ 1.371,1
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,1
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,00	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	60	$ 585	$ 48,8
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,00	10	36	1,25	0,17	7,23	0	1,5	0,43	0,1	0,2	1000	$ 10.800	$ 108,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	8,00	8	32,88	1,352	0,6	5,128	0	4,32	0,36	0,32	0,24	1000	$ 5.556	$ 44,4
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,2
	ARROZ CON MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 94,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 10.800	$ 108,0
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 10,8
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,1
		B089	plátano hartón, maduro, crudo	10,00	8	10,56	0,088	0,016	2,424	4,32	0,24	0,04	0,008	0,32	1000	$ 8.500	$ 85,0
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	PAPA CRIOLLA GUISADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cascara, cruda	30,00	25	22,25	0,525	0,025	4,725	0	3	0,2	0,075	1,5	1000	$ 2.115	$ 63,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 10.800	$ 86,4
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	2,48	0,36	0,02	0,004	0,24	1000	$ 10.800	$ 54,0
		B035	Cilantro, crudo	5,00	3	1,32	0,069	0,018	0,177	11,7	2,46	0,054	0,015	1,38	1000	$ 4.200	$ 21,0
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	ENSALADA VERDE (LECHUGA,PEPINO,Y AGUACATE)	B059	lechuga comun cruda	10,00	8,00	1,44	0,064	0,008	0,208	0,8	1,68	0,072	0,024	0,48	1000	$ 3.000	$ 30,0
		B077	pepino cohombro crudo	10,00	10,00	1,4	0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 2.481	$ 24,8
		C001	Aguacate hass crudo	15,00	10,00	22,1	0,13	1,64	1,35	0,7	0,8	0,05	0,07	0	1000	$ 10.800	$ 162,0
		C044	limon crudo	2,00	2,00	0,88	0,006	0,006	0,186	0,02	0,38	0,01	0,002	0,08	1000	$ 3.000	$ 6,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	100,00	50,00	20	0,25	0,05	4,1	117,5	12	0,15	0,05	2,5	1000	$ 4.200	$ 420,0
	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	24	0	0	40	0	750	$ 5.280	$ 704,0
REFRIGERIO TARDE	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20,00	20	62	1,44	0,38	13,22	0	8	1,2	0	0,2	20	$ 625	$ 625,0
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,00	50	39,5	0,3	0	8,55	70	7,5	0,25	0,05	2	1000	$ 4.207	$ 420,7
				APORTE TOTAL DEL DÍA		826	31,6	27,9	108,2	3375	343	8,8	45,0	156			
				APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)		763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0		COSTO TOTAL $	$ 6.531,7
				RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0			
				% CUBRIMIENTO DEL DÍA		108,2%	114,1%	97,5%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PRESENTADOS SERÁN MANEJADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: _____ **(étnia _____)**

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro___ Raizal___
Rrom___

Sin pertenencia Étnica _X_

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R003	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor a vainilla natural	15,00	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	HOJALDRA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25,00	20	72,6	2,64	0,38	14,42	0	3,6	1,02	0,32	0,4	1000	$ 3.933	$ 98,33
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,00	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	60	$ 5.520	$ 460,00
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
	HUEVO REVUELTO (TOMATE Y CEBOLLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	54,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 526,50
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	5,00	1,85	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	1000	$ 2.386	$ 23,86
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	2,48	0,36	0,02	0,004	0,24	1000	$ 4.200	$ 21,00
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	PERA	C071	Pera, cruda	90,00	50	31,5	0,15	0,1	6,45	0	4	0,2	0,05	0,5	1000	$ 18.944	$ 1.704,96
ALMUERZO	TILAPIA DORADA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	60,00	30	28,8	6,03	0,51	0	0	3	0,18	0,09	15,6	1000	$ 2.115	$ 126,90
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	2,48	0,36	0,02	0,004	0,24	60	$ 585	$ 48,75
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4,21	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,04	0,96	0,012	0,008	0,16	1000	$ 1.920	$ 8,08
		B080	Pimentón rojo, crudo	4,71	4	1,4	0,04	0,012	0,252	7,36	0,28	0,016	0,008	0,16	500	$ 3.250	$ 30,59
		B009	Ajo, crudo	1,05	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 4.200	$ 4,42
	ARROZ CON PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 284,16
		B080	Pimentón rojo, crudo	5,88	5	1,75	0,05	0,015	0,315	9,2	0,35	0,02	0,01	0,2	1000	$ 2.600	$ 15,29
		B009	Ajo, crudo	2,11	2	2,88	0,094	0,006	0,586	0	0,8	0,026	0,02	0,38	1000	$ 4.200	$ 8,84
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	PATACONAS DE PLATANO	B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	25,00	25	32,5	0,2	0,05	7,525	14	1	0,125	0,05	1,25	1000	$ 3.933	$ 98,33
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	ENSALADA DE ZANAHORIA (LECHUGA, ZANAHORIA,MANZANA)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	11,76	10	4,7	0,07	0,01	0,95	131,8	2,7	0,04	0,02	3,5	1000	$ 1.670	$ 19,65
		B059	Lechuga común, cruda	18,18	10	1,8	0,08	0,01	0,26	1	2,1	0,09	0,03	0,6	1000	$ 3.000	$ 54,55
		C054	Manzana común cruda	11,76	10	7,2	0,03	0,02	1,65	0,3	1,6	0,03	0	0,2	750	$ 5.280	$ 82,82
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	1	1000	$ 3.000	$ 214,29
REFRIGERIO TARDE	LECHE DE VACA ENTERA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 5.556	$ 555,60
	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20,00	20	72,6	2,64	0,38	14,42	0	3,6	1,02	0,32	0,4	1000	$ 1.670	$ 33,40
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6,67	6	8,94	0,756	0,648	0,018	10,62	3,18	0,102	0,084	8,34	1000	$ 10.886	$ 72,57
	MELON	C060	Melón, crudo	100,00	50	12,5	0,35	0	2,5	34	5,5	0,2	0,05	4600	1000	$ 4.600	$ 460,00
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**743**	**32,5**	**27,5**	**88,1**	**441**	**448**	**6,2**	**4,6**	**215**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			**763**	**27,7**	**28,6**	**95,0**	**444,0**	**421,0**	**6,6**	**5,6**	**1039,0**			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**994**	**20,1 40,2**	**26,8 35,7**	**100,5 130,6**	**UL= 600 210.0**	**UL= 2500 500.0**	**UL= 40 4.5**	**UL= 7 2.5**	**UL= 1500 1000.0**	**COSTO TOTAL $**		**$ 5.514,98**
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**97,3%**	**117,2%**	**96,2%**	**100,0%**	**211,0%**	**84,0%**	**147,7%**	**222,8%**	**104,0%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

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

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

LOS DATOS PERSONALES CONTENIDOS SERÁN TRATADOS DE CONFORMIDAD 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO ÉTNICO : **Afro**___ **Raizal**___ **Rrom**___

Sin pertenencia Étnica _X_

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900		$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 13
	CARNE DE RES DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	50,00	20	27,8	4,36	1,14	0	0	1,2	0,54	0,72	10,2	1000	$ 25.278	$ 1.264
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	6	2,22	0,072	0,006	0,408	12	3,42	0,03	0,012	0,9	500	$ 3.250	$ 65
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 4.393	$ 110
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	8,00	5	15,05	0,875	1,275	0,015	21	29,3	0,02	0,025	46,75	1000	$ 14.560	$ 116
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 22
	BANANO	C010	Banano común, crudo	110,00	50	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1,5	1000	$ 2.800	$ 308
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS APANADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	30	49,8	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	500	$ 845	$ 101
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	4,00	4	14,4	0,5	0,068	2,892	0	0,6	0,172	0,04	0,08	500	$ 8.954	$ 72
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3,33	3	4,47	0,378	0,324	0,009	5,31	1,59	0,051	0,042	4,17	60	$ 2.300	$ 128
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 5.520	$ 99
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 22
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	3	1,11	0,036	0,003	0,204	6	1,71	0,015	0,006	0,45	1000	$ 5.520	$ 55
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2,00	2	7,42	0,26	0,03	1,494	0	0,5	0,078	0,026	0,12	500	$ 3.250	$ 13
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25,00	25	39,75	0,225	0,075	9,35	0,25	4	0,075	0,075	3,5	250	$ 2.383	$ 238
		D012	Aceite de soya	3,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32
	ENSALADA DULCE (REPOLLO, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	3,6	0,16	0,02	0,52	2	4,2	0,18	0,06	1,2	1000	$ 3.000	$ 109
		C051	Mango común, crudo	14,00	7	5,53	0,042	0	1,197	9,8	1,05	0,035	0,007	0,28	500	$ 1.625	$ 46
		G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	4,00	3	2,43	0,087	0,084	0,336	0,72	0	0	1,2	0	500	$ 1.690	$ 14
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90,91	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 300
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100,00	100	88	2,9	2,5	13,5	63	113	0,1	0,3	46	500	$ 2.600	$ 520
	PAN DE YUCA	A067	pan de yuca	20,00	20	71	3,16	2,44	9,1	0	110	0,24	0	0	500	$ 400	$ 16
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	2	0,15	0,05	0,5	0,6	$ 1.000	$ 208
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**795**	**31,3**	**26,8**	**104,5**	**236**	**592**	**5**	**7**	**215**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			**763**	**27,7**	**28,6**	**95,0**	**444,0**	**421,0**	**6,6**	**5,6**	**1039,0**	**COSTO TOTAL $**		$ 4.550
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**994**	**20,1 40,2**	**26,8 35,7**	**100,5 130,6**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**			
										210,0	**500,0**	**4,5**	**2,5**	**1000,0**			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**106,4%**	**113,6%**	**93,8%**	**100,0%**	**211,0%**	**84,0%**	**147,7%**	**222,8%**	**104,0%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: ____ **(étnia _____)**

GRUPO ÉTNICO : **Afro___ Raizal____ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica _X_**

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R003	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor a vainilla natural	15,00	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	HUEVOS REVUELTOS	j004	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 536,25
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 4,77
	MELON	C060	Melón, crudo	100,00	50	12,5	0,35	0	2,5	34	5,5	0,2	0,05	3,5	1000	$ 2.800	$ 280,00
ALMUERZO	FRIJOLADA	T006	Frijol bola roja, crudo	7,00	7	25,97	1,498	0,084	4,109	0	8,75	0,497	0,196	1,05	1000	$ 2.800	$ 19,60
		B103	Tomate, crudo	3,75	3	0,69	0,027	0,003	0,123	1,86	0,27	0,015	0,003	0,18	500	$ 3.500	$ 26,25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7,50	3	1,11	0,036	0,003	0,204	6	1,71	0,015	0,006	0,45	1000	$ 2.115	$ 15,86
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	60,00	30	41,7	6,54	1,71	0	0	1,8	0,81	1,08	15,3	1000	$ 34.278	$ 2.056,68
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	500	$ 3.250	$ 65,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 29.442	$ 247,93
		B080	Pimentón rojo, crudo	9,41	8	2,8	0,08	0,024	0,504	14,72	0,56	0,032	0,016	0,32	1000	$ 10.800	$ 101,65
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 10.800	$ 194,40
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	1,18	1	0,47	0,007	0,001	0,095	13,18	0,27	0,004	0,002	0,35	1000	$ 1.670	$ 1,96
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	MADURO COCIDO	B088	sin sal	30,00	25	32,5	0,2	0,05	7,525	14	1	0,125	0,05	1,25	1000	$ 10.800	$ 324,00
	PICO DE GALLO	B103	Tomate, crudo	18,75	15	3,45	0,135	0,015	0,615	9,3	1,35	0,075	0,015	0,9	1000	$ 3.360	$ 63,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10	4	0,14	0,01	0,77	0,1	2,4	0,03	0,02	0,4	1000	$ 10.800	$ 113,68
		B035	Cilantro, crudo	11,11	10	4,4	0,23	0,06	0,59	39	8,2	0,18	0,05	4,6	1000	$ 3.000	$ 33,33
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,00	50	39,5	0,3	0	8,55	70	7,5	0,25	0,05	2	1000	$ 4.207	$ 420,70
	LECHE DE VACA ENTERA	G012	pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
REFRIGERIO TARDE	PAPAYA «	C065	Papaya, madura, cruda	100,00	50,00	20	0,25	0,05	4,1	« 117,5	12	0,15	0,05	2,5	1000	$ 4.200	$ 420,00
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo,	25,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 4.393	$ 109,83
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6,67	6	8,94	0,756	0,648	0,018	10,62	3,18	0,102	0,084	8,34	60	$ 585	$ 65,00
	APORTE TOTAL DEL DÍA					757	31,4	24,3	98,7	496	454	6,0	5,5	215			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)					763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0	COSTO TOTAL $		$ 6.110,85
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA					99,2%	113,3%	84,9%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: _____ **(étnia _____)**

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : **Afro___ Raizal___ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica X**

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	100,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	1000	$ 4.200	$ 630,00
		R003	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor a vainilla natural	15,00	100,00	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,575	1,575	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	2	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	1000	$ 6.250	$ 12,50
	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25,00	20,00	20	90,75	3,3	0,475	18,025	0	4,5	1,275	0,4	1000	$ 4.736	$ 118,40
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12,00	100,00	10	30,1	1,75	2,55	0,03	42	58,6	0,04	0,29	1000	$ 5.520	$ 66,24
		D012	Aceite de soya	8,00	100,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 86,40
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15,00	90,00	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	60	$ 585	$ 146,25
	PECHUGA DE POLLO CON HUEVO COCIDO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	30	30	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	1000	$ 2.386	$ 143,16
		D012	Aceite de soya	4,00	100,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 16,80
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	7,45	5,00	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	1000	$ 2.800	$ 20,86
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	500	$ 3.500	$ 500,00
ALMUERZO	CREMA DE AUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	50,00	85,00	20	3	0,08	0,02	0,58	177,5	2	0,08	0,02	1000	$ 2.115	$ 105,75
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	8,00	100,00	10	7,26	0,264	0,038	1,442	0	0,36	0,102	0,032	500	$ 3.500	$ 56,00
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,50	40,00	5	1,5	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	1000	$ 34.278	$ 428,48
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
	PECHUGA DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	30	30	49,8	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	1000	$ 29.442	$ 1.766,52
		B103	Tomate, crudo	6,25	80,00	5	0,85	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	1000	$ 10.800	$ 67,50
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	95,00	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	1000	$ 2.600	$ 13,68
		B080	Pimentón rojo, crudo	5,88	85,00	5	1,35	0,05	0,015	0,315	9,2	0,35	0,02	0,01	1000	$ 5.460	$ 32,12
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	100,00	23	74,29	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	1000	$ 3.933	$ 90,46
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	2,00	100,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	PAPA DORADA	D012	Aceite de soya	2,00	100,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	1000	$ 3.360	$ 6,72
		b068	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cruda	37,50	80,00	30	22,2	0,57	0,03	4,59	0	4,2	0,09	0,06	1000	$ 10.800	$ 405,00
	AGUACATE EN CUADRITOS	c001	Aguacate Hass, Crudo	62,50	64,00	40	88,4	0,52	6,56	5,4	2,8	3,2	0,2	0,28	1000	$ 3.000	$ 187,50
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	« 2	0,15	0,05	0,5	1000	$ 4.207	$ 525,88
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	54,00	50	25	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1000	$ 4.200	$ 226,80
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	100,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	1000	$ 4.200	$ 630,00
	GALLETA DE CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25,00	100,00	25	72,5	1,9	0,75	20,8	0	2	0,1	0	1000	$ 4.393	$ 109,83
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	85,00	50	25	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	200	$ 1.500	$ 637,50
							910,0	34,9	50,5	129,4	458,2	593,3	5,4	28,6			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6		COSTO TOTAL $		$ 7.058
							46,4	36,1	150,6	568,0							
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1247	62,3	48,5	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7				
										253,0	700,0	5,6	2,8				
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			98,2%	100,7%	148,4%	111,4%	80,7%	115,2%	67,2%	432,6%				

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 7183

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	900	$ 6.700	$ 14,89
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
	HUEVO REVUELTO (CEBOLLA TOMATE)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 5.520	$ 29,05
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 10.800	$ 67,50
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	4393	$ 109,83
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
	MELON	C060	Melón, crudo	100,00	50	12,5	0,35	0	2,5	34	5,5	0,2	0,05	3,5	1000	$ 2.800	$ 280,00
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS (PIMENTON ZANAHORIA)	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	30	49,8	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	1000	18944	$ 1.136,64
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 2.115	$ 11,13
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5,88	5	2,35	0,035	0,005	0,475	65,9	1,35	0,02	0,01	1,75	1000	$ 1.670	$ 9,82
		B080	Pimetón rojo, crudo	5,88	5	1,75	0,05	0,015	0,315	9,2	0,35	0,02	0,01	0,2	1000	$ 1.920	$ 11,29
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	ARROZ CON MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	11,11	8	10,56	0,088	0,016	2,424	4,32	0,24	0,04	0,008	0,32	1000	$ 2.600	$ 28,89
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 10.800	$ 108,00
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	PAPA CRIOLLA DORADA	B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cocida, sin sal	25,00	25	21,25	0,35	0	4,525	0	1	0,125	0,1	0,5	1000	$ 2.480	$ 62,00
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,00
	ENSALADA ROJA (REMOLACHA ZANAHORIA Y LIMON)	B059	Lechuga común, cruda	14,55	8	1,44	0,064	0,008	0,208	0,8	1,68	0,072	0,024	0,48	1000	$ 3.000	$ 43,64
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	16,47	14	6,58	0,098	0,014	1,33	184,52	3,78	0,056	0,028	4,9	1000	$ 1.670	$ 27,51
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	17,50	14	7,42	0,196	0,014	1,442	0,28	2,24	0,112	0,056	9,94	1000	$ 3.000	$ 52,50
		C044	Limón, crudo	4,00	2	0,88	0,006	0,006	0,186	0,02	0,38	0,01	0,002	0,08	1000	$ 5.556	$ 22,22
	PERA	C071	Pera, cruda	90,00	50	31,5	0,15	0,1	6,45	0	4	0,2	0,05	0,5	1000	$ 1.670	$ 150,30
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	24	0	0	40	0	750	$ 5.280	$ 704,00
	PAN DE MOGOLLA	A057	Mogolla horneada	20,00	20	62	1,44	0,38	13,22	0	8	1,2	0	0,2	20	$ 625	$ 625,00
	PIÑA	C072	Piña, cruda	100,00	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 330,00
			APORTE TOTAL DEL DÍA			824	28,4	34,4	96,3	500	318	5,9	44,9	177			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $		$ 5.113,06
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			108,0%	102,6%	120,3%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____)
Afro___ Raizal____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica _X_

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	30,00	20	17,8	0,42	0,02	3,78	0	2,4	0,16	0,06	1,2	1000	$ 2.115	$ 63,45
	CARNE DE RES PICADA EN CUADRITOS GUISADA	B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,67	3	1,23	0,048	0,006	0,213	1,8	1,32	0,045	0,012	0,48	1000	$ 10.800	$ 72,00
		F099	Res, carne magra, cruda	50,00	20	27,8	4,36	1,14	0	0	1,2	0,54	0,72	10,2	1000	$ 34.278	$ 1.713,90
		B080	Pimetón rojo, crudo	3,53	3	1,05	0,03	0,009	0,189	5,52	0,21	0,012	0,006	0,12	1000	$ 2.386	$ 8,42
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	85,00	50	20,5	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	1000	$ 2.354	$ 200,09
ALMUERZO	ARVEJA GUISADA	T003	Arveja seca, cruda	7,00	7	26,18	1,673	0,077	4,214	1,54	4,2	0,322	0,245	1,05	500	$ 3.500	$ 49,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3,16	3	1,2	0,042	0,003	0,231	0,03	0,72	0,009	0,006	0,12	1000	$ 2.115	$ 6,68
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	500	$ 3.250	$ 40,63
	HIGADO ENCEBOLLADO ASADO CON LIMÓN	F109	Res, hígado, crudo	60,00	30	41,4	6,12	1,35	1,17	3026,7	2,7	2,52	1,2	22,8	1000	$ 34.278	$ 2.056,68
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4,21	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,04	0,96	0,012	0,008	0,16	1000	$ 10.800	$ 45,47
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 2.600	$ 15,60
		D012	Aceite de soya	2,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34,72	25	33	0,275	0,05	7,575	13,5	0,75	0,125	0,025	1	1000	$ 10.800	$ 375,00
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	ENSALADA DE POPEYE (ESPINACA, MANZANA ROJA EN CUADRITOS TOMATE CON LIMÓN)	B044	Espinaca, cruda	10,00	6	2,04	0,174	0,012	0,228	31,98	7,38	0,144	0,03	3,96	1000	$ 5.520	$ 1,81
		C054	Manzana común, cruda	11,76	10	7,2	0,03	0,02	1,65	0,3	1,6	0,03	0	0,2	1000	$ 3.000	$ 35,29
		B103	Tomate, crudo	12,50	10	2,3	0,09	0,01	0,41	6,2	0,9	0,05	0,01	0,6	1000	$ 5.556	$ 69,45
		C044	Limón, crudo	8,00	4	1,76	0,012	0,012	0,372	0,04	0,76	0,02	0,004	0,16	1000	$ 1.670	$ 13,36
	BANANO	C010	Banano común, crudo	110,00	50	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1,5	1000	$ 2.800	$ 308,00
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100,00	100	88	2,9	2,5	13,5	63	113	0,1	0,3	46	1000	$ 10.886	$ 1.088,60
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 3.933	$ 98,33
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	4,00	4	12,04	0,7	1,02	0,012	16,8	23,44	0,016	0,02	37,4	25	$ 625	$ 100,00
		D012	Aceite de soya	5,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,00
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	100,00	50,00	20	0,25	0,05	4,1	117,5	12	0,15	0,05	2,5	1000	$ 4.200	$ 420,00
	APORTE TOTAL DEL DÍA					778	27,5	28,9	98,4	3359	439	7,8	5,6	189			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)					763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0	COSTO TOTAL $		$ 7.530,51
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA					101,9%	99,2%	101,0%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indigena: _____ (étnia _____)
Afro___ Raizal____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica _X_

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENSTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,00
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,56	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	1000	$ 10.800	$ 60,00
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	25,00	20	72	2,5	0,34	14,46	0	3	0,86	0,2	0,4	1000	$ 3.933,00	$ 98,33
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 4,77
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	2	0,15	0,05	0,5	1000	$ 4.200	$ 525,00
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADO	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	60,00	30	28,8	6,03	0,51	0	0	3	0,18	0,09	15,6	1000	$ 2.800	$ 168,00
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo	5,00	5	18	0,625	0,085	3,615	0	0,75	0,215	0,05	0,1	500	$ 3.500	$ 35,00
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	4	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	60	$ 585	$ 43,33
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	4,71	4	1,88	0,028	0,004	0,38	52,72	1,08	0,016	0,008	1,4	1000	$ 1.670	$ 7,86
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 29.442	$ 58,88
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
	PAPAS A LA FRANCESA	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa,	60,00	25	22,25	0,525	0,025	4,725	0	3	0,2	0,075	1,5	1000	$ 2.115	$ 126,90
	CEVICHE DE MANGO (AGUACATE, MANGO, CEBOLLA,ZANAHORIA TOMATE Y CILANTRO PICADO CON LIMON)	B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 8.500	$ 44,74
		B035	Cilantro, crudo	2,22	2	0,88	0,046	0,012	0,118	7,8	1,64	0,036	0,01	0,92	1000	$ 3.933	$ 8,74
		C001	Aguacate Hass, crudo	12,50	5	11,05	0,065	0,82	0,675	0,35	0,4	0,025	0,035	0	1000	$ 10.000	$ 125,00
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 10.800	$ 64,80
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	4,71	4	1,88	0,028	0,004	0,38	52,72	1,08	0,016	0,008	1,4	1000	$ 3.360	$ 15,81
		C051	Mango común, crudo	8,00	4	3,16	0,024	0	0,684	5,6	0,6	0,02	0,004	0,16	1000	$ 4.207	$ 33,66
		B103	Tomate, crudo	8,75	7	1,61	0,063	0,007	0,287	4,34	0,63	0,035	0,007	0,42	1000	$ 3.000	$ 26,25
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	1	1000	$ 5.556	$ 396,86
REFRIGERIO TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 1.670	$ 167,00
	GALLETA DE CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	20,00	20	78	1,52	0,6	16,64	0	1,6	0,08	0	0	1000	$ 3.000	$ 60,00
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,00	50	39,5	0,3	0	8,55	70	7,5	0,25	0,05	2	1000	$ 4.207	$ 420,70

APORTE TOTAL DEL DÍA	772	31,2	30,2	91,1	433	442	5	4	209	COSTO TOTAL $	$ 3.704,47
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100,8%	112,1%	105,9%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECCHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,5
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25,00	20	76	1,82	0,74	14,78	0	0,8	0,54	0,26	0,2	1000	$ 3.933	$ 98,3
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
	POLLO DESMECHADO GUISADO (EN LA AREPA)	B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 10.800	$ 90,9
		B080	Pimetón rojo, crudo	9,41	8	2,8	0,08	0,024	0,504	14,72	0,56	0,032	0,016	0,32	1000	$ 10.800	$ 101,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 2.386	$ 20,1
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	1000	$ 4.200	$ 42,0
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21,51	20	33,2	4,14	1,84	0,02	4,8	2,2	0,14	0,16	12,6	1000	$ 18.944	$ 407,4
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90,91	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 300,0
ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA EN CUADRITOS	F099	Res, carne magra, cruda	60,00	30	41,7	6,54	1,71	0	0	1,8	0,81	1,08	15,3	1000	$ 25.278	$ 1.516,7
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	500	$ 3.500	$ 70,0
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	17,78	8	3,28	0,128	0,016	0,568	4,8	3,52	0,12	0,032	1,28	1000	$ 1.920	$ 34,1
		B080	Pimetón rojo, crudo	7,06	6	2,1	0,06	0,018	0,378	11,04	0,42	0,024	0,012	0,24	500	$ 3.250	$ 45,9
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,1
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
	MIX DE VERDURAS	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11,76	10	4,7	0,07	0,01	0,95	131,8	2,7	0,04	0,02	3,5	1000	$ 1.670	$ 19,6
		B052	Habichuela, cruda	6,67	5	2,15	0,105	0	0,36	1,65	2	0,05	0,01	0,3	1000	$ 10.800	$ 72,0
		B019	Arveja verde, cruda	25,00	10	9,9	0,59	0,03	1,55	5,1	3,6	0,15	0,12	0,5	1000	$ 8.500	$ 212,5
		B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	5,00	5	4,8	0,11	0,005	1,055	0,1	0,55	0,05	0	0,9	1000	$ 2.481	$ 12,4
	ARROZ CON PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,2
		B080	Pimetón rojo, crudo	4,71	4	1,4	0,04	0,012	0,252	7,36	0,28	0,016	0,008	0,16	1000	$ 9.800	$ 46,1
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
	PATACONAS DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36,76	25	41,5	0,3	0,05	9,825	26,5	2	0,1	0,025	6,5	1000	$ 2.454	$ 90,2
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,2
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	2	0,15	0,05	0,5	1000	$ 5.556	$ 694,5
REFRIGERIO TARDE	BATIDO DE MANGO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA	C051	Mango común, crudo	60,00	30	23,7	0,18	0	5,13	42	4,5	0,15	0,03	1,2	1000	$ 4.207	$ 252,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	1,00	1	3,97	0	0	0,993	0	0	0,001	0	0	1000	$ 3.000	$ 3,0
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,0
	PAN DE BONO	A070	Pandebono, horneado	20,00	20	71,4	3,16	2,02	10,14	0	90	1,46	0	0	200	$ 1.500	$ 150,0
	BANANO	C010	Banano común, crudo	110,00	50	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1,5	1000	$ 2.800	$ 308,0
			APORTE TOTAL DEL DÍA			771	29,7	26,5	99,8	385	497	7	6	143			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210.0	500.0	4,5	2,5	1000.0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			98,6%	105,2%	92,9%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

COSTO TOTAL $ $ 5.668,16

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____)
Afro___ Raizal____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,5
	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,0
		B044	Espinaca, cruda	3,33	2	0,68	0,058	0,004	0,076	10,66	2,46	0,048	0,01	1,32	1000	$ 5.520	$ 18,4
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	TAJADAS DE MADURO FRITO	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,2
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	27,78	20	26,4	0,22	0,04	6,06	10,8	0,6	0,1	0,02	0,8	1000	$ 2.386	$ 66,3
	PAPAYA CON BANANO	C065	Papaya, madura, cruda	35,71	25	10	0,125	0,025	2,05	58,75	6	0,075	0,025	1,25	1000	$ 4.200	$ 150,0
		C010	Banano común, crudo	35,71	25	25,25	0,375	0,025	5,575	5,5	2	0,225	0,05	0,75	1000	$ 2.800	$ 100,0
ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10,00	10	37,1	1,3	0,15	7,47	0	2,5	0,39	0,13	0,6	1000	$ 8.500	$ 85,0
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara,	5,00	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0	0,6	0,04	0,015	0,3	1000	$ 2.115	$ 10,6
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,67	3	1,23	0,048	0,006	0,213	1,8	1,32	0,045	0,012	0,48	500	$ 3.500	$ 46,7
		B035	Cilantro, crudo	2,22	2	0,88	0,046	0,012	0,118	7,8	1,64	0,036	0,01	0,92	500	$ 3.250	$ 14,4
	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, ZUMO DE LIMON)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	50,00	30	42	6,42	1,8	0,06	0,6	5,1	0,24	0,54	15,6	1000	$ 29.442	$ 1.472,1
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,2
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 2.600	$ 15,6
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,2
	ARROZ CON FIDEOS	A071	Pasta alimenticia, con huevo , sin enriquecer, cc	4,00	4	5,28	0,18	0,04	1,02	0,2	0,48	0,02	0,024	0,2	1000	$ 8.500	$ 34,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,2
	YUCA DORADA	P095	Yuca colorada, sin cáscara, cruda	60,00	25	35,75	0,1	0,05	6,21	0	0	0	0	0	1000	$ 3.360	$ 201,6
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE Y PEPINO)	B077	Pepino cohombro, crudo	12,00	9	1,26	0,045	0,009	0,207	0,18	1,62	0,027	0,009	0,18	1000	$ 3.000	$ 36,0
		B103	Tomate, crudo	11,25	9	2,07	0,081	0,009	0,369	5,58	0,81	0,045	0,009	0,54	1000	$ 5.556	$ 62,5
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9,41	8	3,76	0,056	0,008	0,76	105,44	2,16	0,032	0,016	2,8	1000	$ 1.670	$ 15,7
		B059	Lechuga común, cruda	7,27	4	0,72	0,032	0,004	0,104	0,4	0,84	0,036	0,012	0,24	1000	$ 3.000	$ 21,8
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	58,82	50	36	0,15	0,1	8,25	1,5	8	0,15	0	1	1000	$ 10.886	$ 640,4
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	24	0	0	40	0	750	$ 5.280	$ 704,0
	ACHIRAS	P058	Harina de achira, cruda	20,00	20	72,2	0,04	0	18,02	0	1,8	0,6	0	0	25	$ 625	$ 500,0
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	1	500	$ 400	$ 57,1
OTROS INGREDIENTES	ESPECIAS		Tomillo, laurel y oregano		1												
			APORTE TOTAL DEL DÍA			801	27,2	28,7	103,8	403	327	5,1	44,0	157			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $		$ 5.510,57
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210,0	500,0	4.5	2.5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			105,0%	98,0%	100,4%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal__ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 11 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,5
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15,0	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	líquida, pasteurizada	100,00	100,0	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,0
	CARNE GUISADA	B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,67	3	1,23	0,048	0,006	0,213	1,8	1,32	0,045	0,012	0,48	60	$ 585	$ 65,0
		F099	Res, carne magra, cruda	20,00	20	27,8	4,36	1,14	0	0	1,2	0,54	0,72	10,2	1000	$ 5.520	$ 110,4
		B080	Pimetón rojo, crudo	3,53	3	1,05	0,03	0,009	0,189	5,52	0,21	0,012	0,006	0,12	1000	$ 10.800	$ 38,1
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	A040	Harina de trigo,	25,00	20,0	72	2,5	0,34	14,46	0	3	0,86	0,2	0,4	1000	$ 3.933	$ 98,3
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	4,0	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	60	$ 585	$ 43,3
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71,43	50,00	20	0,25	0,05	4,1	117,5	12	0,15	0,05	2,5	1000	$ 4.200	$ 300,0
ALMUERZO	FRIJOL GUISADO	T006	Frijol bola roja, crudo	7,00	7	25,97	1,498	0,084	4,109	0	8,75	0,497	0,196	1,05	1000	$ 2.115	$ 14,8
		B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	5,00	5	4	0,11	0,005	0,845	0	0,6	0,04	0,015	0,3	500	$ 3.500	$ 35,0
		B103	Tomate, crudo	1,25	1	0,23	0,009	0,001	0,041	0,62	0,09	0,005	0,001	0,06	1000	$ 1.920	$ 2,4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2	0,8	0,028	0,002	0,154	0,02	0,48	0,006	0,004	0,08	500	$ 3.250	$ 13,7
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,2
		D012	Aceite de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	HIGADO EN SALSA ROJA	F109	Res, hígado, crudo	60,00	30	41,4	6,12	1,35	1,17	3026,7	2,7	2,52	1,2	22,8	1000	$ 34.278	$ 2.056,7
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5,88	5,0	2,35	0,035	0,005	0,475	65,9	1,35	0,02	0,01	1,75	1000	$ 1.670	$ 9,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7,37	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	0,07	1,68	0,021	0,014	0,28	1000	$ 8.500	$ 62,6
		B103	Tomate, crudo	6,25	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 3.933	$ 24,6
		C065	Papaya, madura, cruda	100,00	70,00	28	0,35	0,07	5,74	164,5	16,8	0,21	0,07	3,5	1000	$ 4.200	$ 420,0
		D012	Aceite de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido,	60,00	18,0	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 284,2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7,50	3,0	1,11	0,036	0,003	0,204	6	1,71	0,015	0,006	0,45	1000	$ 10.800	$ 81,0
		D012	Aceite de soya	1,00	1,0	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.000	$ 3,0
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,2
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	30,00	30,0	28,8	0,66	0,03	6,33	0,6	3,3	0,3	0	5,4	1000	$ 2.481	$ 74,4
	ENSALADA TROPICAL (REPOLLO ZANAHARIA, PIÑA Y LIMÓN)	B099	Repollo blanco, crudo	8,57	6,0	2,4	0,108	0,018	0,384	1,44	2,64	0,03	0,012	1,08	1000	$ 1.250	$ 10,7
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	10,59	9,0	4,23	0,063	0,009	0,855	118,62	2,43	0,036	0,018	3,15	1000	$ 10.886	$ 115,3
		C072	Piña, cruda	18,18	10	5,6	0,06	0,01	1,24	0,8	1,6	0,05	0,2	0,3	1000	$ 3.300	$ 60,0
		C044	Limón, crudo	10,00	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2	500	$ 400	$ 8,0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83,33	50	20,5	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	1000	$ 2.354	$ 196,2
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con	100,00	100,0	88	2,9	2,5	13,5	63	113	0,1	0,3	46	500	$ 400	$ 80,0
	PAN DE YUCA	A067	Pan de yuca, horneado	20,00	20,0	71	3,16	2,44	9,1	0	110	0,24	0	0	500	$ 400	$ 16,0
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,00	50,0	39,5	0,3	0	8,55	70	7,5	0,25	0,05	2	1000	$ 4.207	$ 420,7

APORTE TOTAL DEL DÍA	768	31,3	22,4	106,2	3711	555	8,6	5,6	162		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 5.178,3
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600 210,0	UL= 2500 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100,7%	112,8%	78,3%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚS - ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: ____ **(étnia _____)**

GRUPO ÉTNICO :

Afro___
Raizal___
Rrom___

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD **1 A 2 AÑOS 11 MESES**

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15,0	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100,0	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,0
	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel,	21,51	20	33,2	4,14	1,84	0,02	4,8	2,2	0,14	0,16	12,6	1000	$ 18.944	$ 407,4
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	AREPA DE HARINA DE MAIZ ASADA	A034	Harina de maíz blanco,	25,00	20,0	76	1,82	0,74	14,78	0	0,8	0,54	0,26	0,2	1000	$ 4.393	$ 109,8
		D012	Aceite de soya	5,00	5,0	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,0
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50,0	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	1	1000	$ 4.200	$ 300,0
ALMUERZO	SOPITA DE LETRAS (PASTA)	A072	Pasta alimenticia,	10,00	10	37,1	1,3	0,15	7,47	0	2,5	0,39	0,13	0,6	1000	$ 8.500	$ 85,0
		B074	Papa, variedad	5,00	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0	0,6	0,04	0,015	0,3	500	$ 3.500	$ 35,0
		B028	Cebolla junca, hojas,	6,67	3	1,23	0,048	0,006	0,213	1,8	1,32	0,045	0,012	0,48	1000	$ 2.115	$ 14,1
		B035	Cilantro, crudo	2,22	2	0,88	0,046	0,012	0,118	7,8	1,64	0,036	0,01	0,92	1000	$ 1.920	$ 4,3
	PECHUGA DE POLLO CON FINAS HIERVAS A LA	F085	Pollo, pechuga con piel,	60,00	30	49,8	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	1000	$ 18.944	$ 1.136,6
		D012	Aceite de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido,	15,00	15,0	52,95	1,005	0,06	12,015	0	1,35	0,12	0,18	0,3	1000	$ 4.736	$ 71,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3,00	3,0	11,13	0,39	0,045	2,241	0	0,75	0,117	0,039	0,18	1000	$ 2.600	$ 7,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,50	5,0	1,85	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	1000	$ 10.800	$ 135,0
		B009	Ajo, crudo	2,11	2,0	2,88	0,094	0,006	0,586	0	0,8	0,026	0,02	0,38	1000	$ 4.200	$ 8,8
		D012	Aceite de soya	4,00	4,0	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,2
	MONEDITAS DE PLATANO	B089	Plátano hartón, maduro,	34,72	25,0	33	0,275	0,05	7,575	13,5	0,75	0,125	0,025	1	1000	$ 2.454	$ 85,2
		D012	Aceite de soya	5,00	5,0	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,0
	ENSALADA CRIOLLA (CEBOLLA, TOMATE, AGUACATE Y LIMON)	C001	Aguacate Hass, crudo	60,00	13,0	28,73	0,169	2,132	1,755	0,91	1,04	0,065	0,091	0	1000	$ 10.000	$ 600,0
		B103	Tomate, crudo	10,00	8,0	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	1000	$ 10.800	$ 108,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7,37	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	0,07	1,68	0,021	0,014	0,28	1000	$ 3.000	$ 22,1
		C044	Limón, crudo	6,00	3,0	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 5.556	$ 33,3
REFRIGERIO MAÑANA	BANANO	C010	Banano común, crudo	110,00	50	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1,5	1000	$ 2.800	$ 308,0
	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero,	100,00	100,0	81	2,9	2,8	11,2	24	0	0	40	0	750	$ 5.280	$ 704,0
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	18,00	18,0	72,9	1,422	4,356	6,966	3,24	15,84	0,522	0,09	91,08	1000	$ 10.886	$ 195,9
	PIÑA	C072	Piña, cruda	100,00	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 330,0
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**876**	**28,0**	**36,8**	**104,7**	**167**	**309**	**5**	**45**	**185**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			**763**	**27,7**	**28,6**	**95,0**	**444,0**	**421,0**	**6,6**	**5,6**	**1039,0**		**COSTO TOTAL $**	$ 5.328,41
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**994**	**20,1 40,2**	**26,8 35,7**	**100,5**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**			
										210,0	**500,0**	**4,5**	**2,5**	**1000,0**			
			<			**113,0%**	**100,1%**	**128,6%**	**100,0%**	**211,0%**	**84,0%**	**147,7%**	**222,8%**	**104,0%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚS - ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: ____ **(étnia _____)**

GRUPO ÉTNICO : **Afro**___ **Raizal**__ __ **Rrom**___ **Sin pertenencia Étnica** __X__

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,0
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,5
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,00	20	70,6	1,34	0,08	16,02	0	1,8	0,16	0,24	0,4	1000	$ 4.736	$ 94,7
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,2
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero,	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,0
		B044	Espinaca, cruda	3,33	2	0,68	0,058	0,004	0,076	10,66	2,46	0,048	0,01	1,32	1000	$ 2.386	$ 8,0
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 8,4
	PERA	C071	Pera, cruda	58,82	50	31,5	0,15	0,1	6,45	0	4	0,2	0,05	0,5	1000	$ 2.800	$ 164,7
ALMUERZO	TILAPIA ASADA CON SALSA CRIOLLA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	60,00	30	28,8	6,03	0,51	0	0	3	0,18	0,09	15,6	500	$ 3.500	$ 420,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2	0,8	0,028	0,002	0,154	0,02	0,48	0,006	0,004	0,08	1000	$ 2.115	$ 4,5
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	500	$ 3.500	$ 43,8
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 1.920	$ 5,8
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,2
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,00	20	70,6	1,34	0,08	16,02	0	1,8	0,16	0,24	0,4	1000	$ 4.736	$ 94,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 10.800	$ 108,0
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	3,53	3	1,41	0,021	0,003	0,285	39,54	0,81	0,012	0,006	1,05	1000	$ 2.600	$ 9,2
		B009	Ajo, crudo	1,05	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 4.200	$ 4,4
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara,	31,25	25	39,75	0,225	0,075	9,35	0,25	4	0,075	0,075	3,5	1000	$ 8.500	$ 265,6
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,0
	ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	B099	Repollo blanco, crudo	10,00	7	2,8	0,126	0,021	0,448	1,68	3,08	0,035	0,014	1,26	1000	$ 1.250	$ 12,5
		B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	1,4	0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 10.800	$ 144,0
		B103	Tomate, crudo	60,00	13	2,99	0,117	0,013	0,533	8,06	1,17	0,065	0,013	0,78	1000	$ 3.360	$ 201,6
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,00	50	39,5	0,3	0	8,55	70	7,5	0,25	0,05	2	1000	$ 4.207	$ 420,7
REFRIGERIO MAÑANA	ALMOJABANA	A002	Almojabana bogotana	20,00	20	57	2,6	2,46	6,12	0	64	0,44	0	0	1000	$ 3.000	$ 60,0
	SORBETE DE BANANO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera,	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,0
		C010	Banano común, crudo	71,43	30	30,3	0,45	0,03	6,69	6,6	2,4	0,27	0,06	0,9	1000	$ 2.800	$ 200,0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83,33	30	12,3	0,21	0,09	2,64	0,6	9,9	0,39	0,15	0,6	1000	$ 2.354	$ 196,2
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**789**	**29,6**	**32,2**	**92,1**	**300**	**500**	**5,0**	**4,2**	**199**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON			**763**	**27,7**	**28,6**	**95,0**	**444,0**	**421,0**	**6,6**	**5,6**	**1039,0**		**COSTO TOTAL $**	$ 4.027,37
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**994**	**20,1 40,2**	**26,8 35,7**	**100,5**	**UL= 600 210,0**	**UL= 2500 500,0**	**UL= 40 4,5**	**UL= 7 2,5**	**UL= 1500 1000,0**			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**103,5%**	**106,8%**	**112,5%**	**100,0%**	**211,0%**	**84,0%**	**147,7%**	**222,8%**	**104,0%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ _ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N°14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,0
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,5
	HUEVO REVUELTO	D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61,11	55	81,95	6,93	5,94	0,165	97,35	29,15	0,935	0,77	76,45	60	$ 585	$ 595,8
	PAN DE YUCA	A067	pan de yuca	20,00	20	71	3,16	2,44	9,1	0	110	0,24	0	0	1000	$ 10.800	$ 216,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	2	0,15	0,05	0,5	1000	$ 10.800	$ 1.350,0
ALMUERZO	CARNE DE RES A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	60,00	30	41,7	6,54	1,71	0	0	1,8	0,81	1,08	15,3	1000	$ 34.278	$ 2.056,7
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,2
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.800	$ 8,4
	PASTAS EN SALSA ROJA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18,00	18	66,78	2,34	0,27	13,446	0	4,5	0,702	0,234	1,08	1000	$ 8.500	$ 153,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 2.115	$ 17,8
		B103	Tomate, crudo	12,50	10	2,3	0,09	0,01	0,41	6,2	0,9	0,05	0,01	0,6	1000	$ 5.556	$ 69,5
		B080	Pimetón rojo, crudo	8,24	7	2,45	0,07	0,021	0,441	12,88	0,49	0,028	0,014	0,28	1000	$ 1.920	$ 15,8
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.250	$ 13,0
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,2
	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	25,00	25	22,25	0,525	0,025	4,725	0	3	0,2	0,075	1,5	1000	$ 2.115	$ 52,9
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,0
	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE Y PEPINO)	B077	Pepino cohombro, crudo	12,00	9	1,26	0,045	0,009	0,207	0,18	1,62	0,027	0,009	0,18	1000	$ 10.800	$ 129,6
		B103	Tomate, crudo	11,25	9	2,07	0,081	0,009	0,369	5,58	0,81	0,045	0,009	0,54	1000	$ 8.500	$ 95,6
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9,41	8	3,76	0,056	0,008	0,76	105,44	2,16	0,032	0,016	2,8	1000	$ 1.670	$ 15,7
		B059	Lechuga común, cruda	7,27	4	0,72	0,032	0,004	0,104	0,4	0,84	0,036	0,012	0,24	1000	$ 3.000	$ 21,8
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	1	1000	$ 10.800	$ 771,4
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	60,00	150	132	4,35	3,75	20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	1000	$ 3.360	$ 201,6
	ACHIRAS	P058	Harina de achira, cruda	20,00	20	72,2	0,04	0	18,02	0	1,8	0,6	0	0	1000	$ 10.800	$ 216,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	58,82	50	36	0,15	0,1	8,25	1,5	8	0,15	0	1	1000	$ 3.000	$ 176,5
			APORTE TOTAL DEL DÍA			809	31,6	31,0	98,9	413	597	6,1	4,9	224			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $		$ 6.700,4
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			106,0%	114,0%	108,4%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚS - ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: ____ (étnia _____)
GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal___ Rrom___
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias	Proteinas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
DESAYUNO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	POLLO DESMECHADO GUISADO	B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	60	$ 585	$ 82,11
		B080	Pimetón rojo, crudo	9,41	8	2,8	0,08	0,024	0,504	14,72	0,56	0,032	0,016	0,32	1000	$ 5.520	$ 51,95
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 10.800	$ 90,95
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	1000	$ 10.800	$ 108,00
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21,51	20	33,2	4,14	1,84	0,02	4,8	2,2	0,14	0,16	12,6	1000	$ 18.944	$ 407,40
	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	25,00	20	72	2,5	0,34	14,46	0	3	0,86	0,2	0,4	1000	$ 3.933	$ 98,33
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1,11	1	1,49	0,126	0,108	0,003	1,77	0,53	0,017	0,014	1,39	1000	$ 2.800	$ 3,11
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	BANANO	C010	Banano común, crudo	71,43	50	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1,5	1000	$ 2.800	$ 200,00
ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60,00	30	42	6,42	1,8	0,06	0,6	5,1	0,24	0,54	15,6	500	$ 3.500	$ 420,00
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 1.920	$ 5,76
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	500	$ 3.250	$ 54,74
		B103	Tomate, crudo	12,50	10	2,3	0,09	0,01	0,41	6,2	0,9	0,05	0,01	0,6	1000	$ 5.566	$ 69,58
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 2.600	$ 26,00
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,00
	TAJADAS DE MADURO	B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	25,00	25	32,5	0,2	0,05	7,525	14	1	0,125	0,05	1,25	1000	$ 8.500	$ 212,50
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.933	$ 19,67
	ENSALADA FRESCA (LECHUGA, ZANOHORIA, MANZANA Y ADEREZO DE KUMIS	B059	Lechuga común, cruda	12,73	7	1,26	0,056	0,007	0,182	0,7	1,47	0,063	0,021	0,42	1000	$ 3.000	$ 38,18
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	14,12	12	5,64	0,084	0,012	1,14	158,16	3,24	0,048	0,024	4,2	1000	$ 1.670	$ 23,58
		C054	Manzana común, cruda	60,00	10	7,2	0,03	0,02	1,65	0,3	1,6	0,03	0	0,2	1000	$ 3.360	$ 201,60
		G002	Kumis, entero, con azúcar	10,00	10	8,8	0,29	0,25	1,35	6,3	11,3	0,01	0,03	4,6	1000	$ 10.800	$ 108,00
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90,91	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 300,00
REFRIGERIO TARDE	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
	GALLETA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	20,00	20	78	1,52	0,6	16,64	0	1,6	0,08	0	0	1000	$ 1.670	$ 33,40
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71,43	50,00	20	0,25	0,05	4,1	117,5	12	0,15	0,05	2,5	1000	$ 4.200	$ 300,00
			APORTE TOTAL DEL DÍA			777	28,1	28,2	99,9	449	428	4,5	4,9	144			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $		$ 3.878,98
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			101,2%	101,8%	98,5%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

FECHA DE APROBACIÓN:
MAYO 2025

Programa: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,00
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 5.520	$ 11,04
	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25,00	20	72,6	2,64	0,38	14,42	0	3,6	1,02	0,32	0,4	1000	$ 3.933	$ 98,33
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,56	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	60	$ 585	$ 54,17
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 4,77
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71,43	50,00	20	0,25	0,05	4,1	117,5	12	0,15	0,05	2,5	1000	$ 4.200	$ 300,00
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	60,00	30	28,8	6,03	0,51	0	0	3	0,18	0,09	15,6	1000	$ 2.800	$ 168,00
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,00	10	36	1,25	0,17	7,23	0	1,5	0,43	0,1	0,2	500	$ 3.500	$ 70,00
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	4	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	1000	$ 2.115	$ 9,40
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.500	$ 28,00
	ARROZ CON MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,89	10	13,2	0,11	0,02	3,03	5,4	0,3	0,05	0,01	0,4	500	$ 3.250	$ 90,28
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,50	5	1,85	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	1000	$ 29.442	$ 368,03
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,21
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	PAPA GUISADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	15,00	15	13,35	0,315	0,015	2,835	0	1,8	0,12	0,045	0,9	1000	$ 2.115	$ 31,73
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5,00	2	0,74	0,024	0,002	0,136	4	1,14	0,01	0,004	0,3	1000	$ 8.500	$ 42,50
		B103	Tomate, crudo	2,50	2	0,46	0,018	0,002	0,082	1,24	0,18	0,01	0,002	0,12	1000	$ 3.933	$ 9,83
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 10,80
	ENSALADA VERDE (LECHUGA,PEPINO,Y AGUACATE)	B059	lechuga comun cruda	14,55	8,00	1,44	0,064	0,008	0,208	0,8	1,68	0,072	0,024	0,48	1000	$ 3.000	$ 43,64
		B077	pepino cohombro crudo	60,00	10,00	1,4	0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 3.360	$ 201,60
		C001	Aguacate hass crudo	10,00	10,00	22,1	0,13	1,64	1,35	0,7	0,8	0,05	0,07	0	1000	$ 10.000	$ 100,00
		C044	limon crudo	4,00	2,00	0,88	0,006	0,006	0,186	0,02	0,38	0,01	0,002	0,08	1000	$ 3.000	$ 12,00
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,00	50	39,5	0,3	0	8,55	70	7,5	0,25	0,05	2	1000	$ 4.207	$ 420,70
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	C032	Guayaba, pintona, cruda	26,67	20	15,6	0,18	0,08	3,02	6,2	3,2	0,06	0,04	0,6	1000	$ 1.670	$ 44,53
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 3.000	$ 300,00
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	4	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	60	$ 585	$ 43,33
	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	200	$ 4.393	$ 549,13
		D015	Mantequilla	1,00	1	7,43	0,008	0,82	0	11,7	0,22	0,002	0,001	2,23	500	$ 400	$ 0,80
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	25	$ 625	$ 50,00
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	80,00	50	36	0,15	0,1	8,25	1,5	8	0,15	0	1	500	$ 400	$ 64,00
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**840**	**32,4**	**31,6**	**101,9**	**446**	**449**	**6,2**	**4,7**	**221**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			**763**	**27,7**	**28,6**	**95,0**	**444,0**	**421,0**	**6,6**	**5,6**	**1039,0**			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**994**	**20,1 40,2**	**26,8 35,7**	**100,5 130,6**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**			
										210,0	**500,0**	**4,5**	**2,5**	**1000,0**			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**110,1%**	**116,8%**	**110,6%**	**100,0%**	**211,0%**	**84,0%**	**147,7%**	**222,8%**	**104,0%**	**COSTO TOTAL $**		$ 4.253,15

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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

Programa: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	CARNE DE RES DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	40,00	20	27,8	4,36	1,14	0	0	1,2	0,54	0,72	10,2	1000	$ 34.278	$ 1.371,12
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,50	1	0,37	0,012	0,001	0,068	2	0,57	0,005	0,002	0,15	1000	$ 5.520	$ 13,80
		B103	Tomate, crudo	1,25	1	0,23	0,009	0,001	0,041	0,62	0,09	0,005	0,001	0,06	1000	$ 10.800	$ 13,50
		B080	Pimetón rojo, crudo	1,18	1	0,35	0,01	0,003	0,063	1,84	0,07	0,004	0,002	0,04	1000	$ 10.800	$ 12,71
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 4.393	$ 109,83
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo campesino	4,00	4	12,04	0,7	1,02	0,012	16,8	23,44	0,016	0,02	37,4	1000	$ 2.800	$ 11,20
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	MELON	C060	Melón, crudo	100,00	50	12,5	0,35	0	2,5	34	5,5	0,2	0,05	3,5	1000	$ 2.115	$ 211,50
ALMUERZO	MOLLEJAS GUISADAS	F083	Pollo, molleja, cruda	60,00	30	26,7	5,31	0,63	0	5,7	3,3	0,75	0,81	20,7	500	$ 3.500	$ 420,00
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,50	1	0,37	0,012	0,001	0,068	2	0,57	0,005	0,002	0,15	1000	$ 1.920	$ 4,80
		B103	Tomate, crudo	1,25	1	0,23	0,009	0,001	0,041	0,62	0,09	0,005	0,001	0,06	500	$ 3.250	$ 8,13
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,21
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	MACARRONES EN SALSA ROJA	A072	cruda	18,00	18	66,78	2,34	0,27	13,446	0	4,5	0,702	0,234	1,08	1000	$ 8.500	$ 153,00
		B103	Tomate, crudo	7,50	6	1,38	0,054	0,006	0,246	3,72	0,54	0,03	0,006	0,36	1000	$ 10.800	$ 81,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	1,05	1	0,4	0,014	0,001	0,077	0,01	0,24	0,003	0,002	0,04	1000	$ 8.500	$ 8,95
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36,76	25	41,5	0,3	0,05	9,825	26,5	2	0,1	0,025	6,5	1000	$ 10.800	$ 397,06
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE Y PEPINO)	B077	Pepino cohombro, crudo	60,00	9	1,26	0,045	0,009	0,207	0,18	1,62	0,027	0,009	0,18	1000	$ 3.360	$ 201,60
		B103	Tomate, crudo	11,25	9	2,07	0,081	0,009	0,369	5,58	0,81	0,045	0,009	0,54	1000	$ 10.800	$ 121,50
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9,41	8	3,76	0,056	0,008	0,76	105,44	2,16	0,032	0,016	2,8	1000	$ 1.670	$ 15,72
		B059	Lechuga común, cruda	7,27	4	0,72	0,032	0,004	0,104	0,4	0,84	0,036	0,012	0,24	1000	$ 3.000	$ 21,82
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90,91	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 300,00
REFFRIGERIO TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
	GALLETA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	20,00	20	78	1,52	0,6	16,64	0	1,6	0,08	0	0	1000	$ 10.886	$ 217,72
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	2	0,15	0,05	0,5	1000	$ 3.100	$ 387,50
			APORTE TOTAL DEL DÍA			669	26,8	23,3	85,8	322	421	5,3	5,7	185			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			81,7%	96,9%	81,5%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

		COSTO TOTAL $
		$ 5.066,75

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista IOBE
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚS - ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	HUEVO DE GALLINA EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,00
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 10,80
	TAJADAS DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	27,78	20	26,4	0,22	0,04	6,06	10,8	0,6	0,1	0,02	0,8	1000	$ 2.454	$ 68,17
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,00	50	39,5	0,3	0	8,55	70	7,5	0,25	0,05	2	1000	$ 4.207	$ 420,70
ALMUERZO	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60,00	30	42	6,42	1,8	0,06	0,6	5,1	0,24	0,54	15,6	1000	$ 4.200	$ 252,00
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,21
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4,21	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,04	0,96	0,012	0,008	0,16	500	$ 3.500	$ 29,47
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.115	$ 4,23
	FRIJOL GUISADO	T006	Frijol bola roja, crudo	7,00	7	25,97	1,498	0,084	4,109	0	8,75	0,497	0,196	1,05	500	$ 3.500	$ 49,00
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5,00	2	0,74	0,024	0,002	0,136	4	1,14	0,01	0,004	0,3	1000	$ 1.920	$ 9,60
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	3,53	3	1,41	0,021	0,003	0,285	39,54	0,81	0,012	0,006	1,05	1000	$ 1.670	$ 5,89
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	3,53	3	1,41	0,021	0,003	0,285	39,54	0,81	0,012	0,006	1,05	1000	$ 1.670	$ 5,89
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31,25	25	39,75	0,225	0,075	9,35	0,25	4	0,075	0,075	3,5	1000	$ 8.500	$ 265,63
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	ENSALADA MEDITERRANEA REPOLLO, ZANAHORIA RAYADA, CON MANZANA Y LIMÓN	B099	Repollo blanco, crudo	10,00	7	2,8	0,126	0,021	0,448	1,68	3,08	0,035	0,014	1,26	1000	$ 1.250	$ 12,50
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	15,29	13	6,11	0,091	0,013	1,235	171,34	3,51	0,052	0,026	4,55	1000	$ 1.670	$ 25,54
		C054	Manzana común, cruda	60,00	10	7,2	0,03	0,02	1,65	0,3	1,6	0,03	0	0,2	1000	$ 3.360	$ 201,60
		C044	Limón, crudo	2,00	1	0,44	0,003	0,003	0,093	0,01	0,19	0,005	0,001	0,04	1000	$ 10.800	$ 21,60
	BANANO	C010	Banano común, crudo	71,43	50	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1,5	1000	$ 2.800	$ 200,00
REFFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100,00	100	88	2,9	2,5	13,5	63	113	0,1	3	46	1000	$ 1.670	$ 167,00
	PAN DE MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20,00	20	62	1,44	0,38	13,22	0	8	1,2	0	0,2	20	$ 625	$ 625,00
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90,91	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 300,00
			APORTE TOTAL DEL DÍA			810	28,8	28,6	105,6	568	442	6	5	209			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			103,5%	102,7%	100,0%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%	COSTO TOTAL $		$ 3.898,38

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier otra 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 MENÚS - ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (etnia _____) Afro___ Raizal___ Rom___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	CARNE DE CERDO EN CUADROS DORADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	20,00	20	28	4,28	1,2	0,04	0,4	3,4	0,16	0,36	10,4	60	$ 585	$ 195,00
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5,00	2	0,74	0,024	0,002	0,136	4	1,14	0,01	0,004	0,3	1000	$ 5.520	$ 27,60
		B103	Tomate, crudo	2,50	2	0,46	0,018	0,002	0,082	1,24	0,18	0,01	0,002	0,12	1000	$ 10.800	$ 27,00
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	20,00	20	17,8	0,42	0,02	3,78	0	2,4	0,16	0,06	1,2	1000	$ 2.115	$ 42,30
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	1	1000	$ 2.800	$ 200,00
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	60,00	30	41,7	6,54	1,71	0	0	1,8	0,81	1,08	15,3	1000	$ 34.278	$ 2.056,68
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5,88	5	2,35	0,035	0,005	0,475	65,9	1,35	0,02	0,01	1,75	1000	$ 1.670	$ 9,82
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	2,48	0,36	0,02	0,004	0,24	500	$ 3.500	$ 35,00
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,00
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	15,00	15	14,4	0,33	0,015	3,165	0,3	1,65	0,15	0	2,7	1000	$ 2.115	$ 31,73
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y MANGO)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11,76	10	4,7	0,07	0,01	0,95	131,8	2,7	0,04	0,02	3,5	1000	$ 1.670	$ 19,65
		B099	Repollo blanco, crudo	14,29	10	4	0,18	0,03	0,64	2,4	4,4	0,05	0,02	1,8	1000	$ 1.250	$ 17,86
		C051	Mango común, crudo	20,00	10	7,9	0,06	0	1,71	14	1,5	0,05	0,01	0,4	1000	$ 4.207	$ 84,14
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	2	0,15	0,05	0,5	1000	$ 10.800	$ 1.350,00
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	24	0	0	40	0	750	$ 5.280	$ 704,00
	PAN DE YUCA	A067	Pan de yuca, horneado	60,00	20	71	3,16	2,44	9,1	0	110	0,24	0	0	1000	$ 3.360	$ 201,60
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71,43	50,00	20	0,25	0,05	4,1	117,5	12	0,15	0,05	2,5	1000	$ 4.200	$ 300,00
			APORTE TOTAL DEL DÍA			671	26,5	30,1	71,7	453	405	4,0	44,0	95			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0		COSTO TOTAL $	$ 6.014,52
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1	26,8	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			88,0%	95,7%	105,1%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: ____ **(étnia** _____**)**

GRUPO ÉTNICO : **Afro**___ **Raizal**___ **Rrom**___ **Sin pertenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
	HUEVO REVUELTO (CEBOLLA TOMATE)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 2.115	$ 11,13
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 10.800	$ 67,50
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 2.386	$ 59,65
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
	MELON	C060	Melón, crudo	100,00	50	12,5	0,35	0	2,5	34	5,5	0,2	0,05	3,5	1000	$ 2.354	$ 235,40
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS (PIMENTON ZANAHORIA)	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	30	49,8	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	500	$ 3.500	$ 420,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 2.115	$ 11,13
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5,88	5	2,35	0,035	0,005	0,475	65,9	1,35	0,02	0,01	1,75	1000	$ 1.670	$ 9,82
		B080	Pimetón rojo, crudo	5,88	5	1,75	0,05	0,015	0,315	9,2	0,35	0,02	0,01	0,2	1000	$ 1.920	$ 11,29
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	ARROZ CON MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 10.800	$ 194,40
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	11,11	8	10,56	0,088	0,016	2,424	4,32	0,24	0,04	0,008	0,32	1000	$ 2.600	$ 28,89
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 10.800	$ 108,00
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	PAPA CRIOLLA DORADA	B070	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cocida, sin sal	25,00	25	21,25	0,35	0	4,525	0	1	0,125	0,1	0,5	1000	$ 10.800	$ 270,00
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,00
	ENSALADA ROJA (REMOLACHA ZANAHORIA Y LIMON)	B059	Lechuga común, cruda	14,55	8	1,44	0,064	0,008	0,208	0,8	1,68	0,072	0,024	0,48	1000	$ 3.000	$ 43,64
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	16,47	14	6,58	0,098	0,014	1,33	184,52	3,78	0,056	0,028	4,9	1000	$ 1.670	$ 27,51
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	17,50	14	7,42	0,196	0,014	1,442	0,28	2,24	0,112	0,056	9,94	1000	$ 3.000	$ 52,50
		C044	Limón, crudo	4,00	2	0,88	0,006	0,006	0,186	0,02	0,38	0,01	0,002	0,08	1000	$ 5.556	$ 22,22
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,00	50	39,5	0,3	0	8,55	70	7,5	0,25	0,05	2	1000	$ 4.207	$ 420,70
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	24	0	0	40	0	1000	$ 2.800	$ 280,00
	PAN DE MOGOLLA	A057	Mogolla horneada	20,00	20	62	1,44	0,38	13,22	0	8	1,2	0	0,2	1000	$ 10.886	$ 217,72
	PIÑA	C072	Piña, cruda	100,00	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 330,00
			APORTE TOTAL DEL DÍA			832	28,6	34,3	98,4	570	321	6,0	44,9	178			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			108,0%	102,6%	120,3%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			
																COSTO TOTAL $	$ 4.037,61

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____)
Afro___ Raizal____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	900	$ 6.700	$ 14,89
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	30,00	20	17,8	0,42	0,02	3,78	0	2,4	0,16	0,06	1,2	1000	$ 2.115	$ 63,45
	CARNE DE RES PICADA EN CUADRITOS GUISADA	B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,67	3	1,23	0,048	0,006	0,213	1,8	1,32	0,045	0,012	0,48	1000	$ 10.800	$ 72,00
		F099	Res, carne magra, cruda	50,00	20	27,8	4,36	1,14	0	0	1,2	0,54	0,72	10,2	1000	$ 34.278	$ 1.713,90
		B080	Pimetón rojo, crudo	3,53	3	1,05	0,03	0,009	0,189	5,52	0,21	0,012	0,006	0,12	1000	$ 2.386	$ 8,42
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 8,40
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	85,00	50	20,5	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	1000	$ 2.354	$ 200,09
ALMUERZO	ARVEJA GUISADA	T003	Arveja seca, cruda	7,00	7	26,18	1,673	0,077	4,214	1,54	4,2	0,322	0,245	1,05	500	$ 3.500	$ 49,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3,16	3	1,2	0,042	0,003	0,231	0,03	0,72	0,009	0,006	0,12	1000	$ 2.115	$ 6,68
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	500	$ 3.250	$ 40,63
	HIGADO ENCEBOLLADO ASADO CON LIMÓN	F109	Res, hígado, crudo	60,00	30	41,4	6,12	1,35	1,17	3026,7	2,7	2,52	1,2	22,8	1000	$ 34.278	$ 2.056,68
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4,21	4	1,6	0,056	0,004	0,308	0,04	0,96	0,012	0,008	0,16	1000	$ 10.800	$ 45,47
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 2.600	$ 15,60
		D012	Aceite de soya	2,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34,72	25	33	0,275	0,05	7,575	13,5	0,75	0,125	0,025	1	1000	$ 2.254	$ 78,26
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.360	$ 10,08
	ENSALADA DE POPEYE (ESPINACA, MANZANA ROJA EN CUADRITOS TOMATE CON LIMÓN)	B044	Espinaca, cruda	10,00	6	2,04	0,174	0,012	0,228	31,98	7,38	0,144	0,03	3,96	1000	$ 10.800	$ 108,00
		C054	Manzana común, cruda	11,76	10	7,2	0,03	0,02	1,65	0,3	1,6	0,03	0	0,2	1000	$ 3.000	$ 35,29
		B103	Tomate, crudo	12,50	10	2,3	0,09	0,01	0,41	6,2	0,9	0,05	0,01	0,6	1000	$ 5.556	$ 69,45
		C044	Limón, crudo	8,00	4	1,76	0,012	0,012	0,372	0,04	0,76	0,02	0,004	0,16	1000	$ 1.670	$ 13,36
	BANANO	C010	Banano común, crudo	110,00	50	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1,5	1000	$ 2.800	$ 308,00
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100,00	100	88	2,9	2,5	13,5	63	113	0,1	0,3	46	1000	$ 10.886	$ 1.088,60
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 3.933	$ 98,33
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	4,00	4	12,04	0,7	1,02	0,012	16,8	23,44	0,016	0,02	37,4	25	$ 625	$ 100,00
		D012	Aceite de soya	5,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 54,00
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	100,00	50,00	20	0,25	0,05	4,1	117,5	12	0,15	0,05	2,5	1000	$ 4.200	$ 420,00
	APORTE TOTAL DEL DÍA					778	27,5	28,9	98,4	3359	439	7,8	5,6	189			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)					763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
										UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $		$ 7.306,83
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA					101,9%	99,2%	101,0%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENSTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,00
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,56	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	1000	$ 10.800	$ 60,00
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	25,00	20	72	2,5	0,34	14,46	0	3	0,86	0,2	0,4	1000	3933	$ 98,33
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	2	0,15	0,05	0,5	1000	$ 4.200	$ 525,00
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADO	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	60,00	30	28,8	6,03	0,51	0	0	3	0,18	0,09	15,6	1000	$ 2.800	$ 168,00
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5,00	5	18	0,625	0,085	3,615	0	0,75	0,215	0,05	0,1	500	$ 3.500	$ 35,00
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	4	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	60	$ 585	$ 43,33
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	4,71	4	1,88	0,028	0,004	0,38	52,72	1,08	0,016	0,008	1,4	1000	$ 1.670	$ 7,86
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
	PAPAS A LA FRANCESA	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60,00	25	22,25	0,525	0,025	4,725	0	3	0,2	0,075	1,5	1000	$ 2.115	$ 126,90
	CEVICHE DE MANGO (AGUACATE, MANGO, CEBOLLA,ZANAHORIA TOMATE Y CILANTRO PICADO CON LIMON)	B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 8.500	$ 44,74
		B035	Cilantro, crudo	2,22	2	0,88	0,046	0,012	0,118	7,8	1,64	0,036	0,01	0,92	1000	$ 3.933	$ 8,74
		C001	Aguacate Hass, crudo	12,50	5	11,05	0,065	0,82	0,675	0,35	0,4	0,025	0,035	0	1000	$ 10.000	$ 125,00
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 10.800	$ 64,80
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	4,71	4	1,88	0,028	0,004	0,38	52,72	1,08	0,016	0,008	1,4	1000	$ 1.670	$ 7,86
		C051	Mango común, crudo	8,00	4	3,16	0,024	0	0,684	5,6	0,6	0,02	0,004	0,16	1000	$ 4.207	$ 33,66
		B103	Tomate, crudo	8,75	7	1,61	0,063	0,007	0,287	4,34	0,63	0,035	0,007	0,42	1000	$ 3.000	$ 26,25
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	1	1000	$ 5.556	$ 396,86
REFRIGERIO TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 1.670	$ 167,00
	GALLETA DE CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	20,00	20	78	1,52	0,6	16,64	0	1,6	0,08	0	0	1000	$ 3.000	$ 60,00
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	80,00	50	36	0,15	0,1	8,25	1,5	8	0,15	0	1	1000	$ 10.886	$ 870,88
			APORTE TOTAL DEL DÍA			769	31,1	30,3	90,8	365	442	5,1	4,2	208			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $		$ 4.126,24
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			100,8%	112,1%	105,9%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

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

Cualquier copia o impresión de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA.

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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	100,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	1000	$ 4.200	$ 630,00
		R003	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor a vainilla natural	15,00	100,00	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,575	1,575	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	2	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	1000	$ 6.250	$ 12,50
	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25,00	20,00	20	90,75	3,3	0,475	18,025	0	4,5	1,275	0,4	1000	$ 3.933	$ 98,33
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12,00	100,00	10	30,1	1,75	2,55	0,03	42	58,6	0,04	0,29	1000	$ 15.000	$ 180,00
		D012	Aceite de soya	8,00	100,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 86,40
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15,00	90,00	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	60	$ 585	$ 146,25
	PECHUGA DE POLLO CON HUEVO COCIDO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	30	30	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	1000	$ 18.944	$ 1.136,64
		D012	Aceite de soya	4,00	100,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	7,45	5,00	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	60	$ 585	$ 72,64
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	230	$ 1.939	$ 602,17
ALMUERZO	PECHUGA DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	30	30	49,8	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	1000	$ 18.000	$ 1.080,00
		B103	Tomate, crudo	6,25	80,00	5	0,85	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	1000	$ 5.556	$ 34,73
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	95,00	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	1000	$ 1.500	$ 7,89
		B080	Pimentón rojo, crudo	5,88	85,00	5	1,35	0,05	0,015	0,315	9,2	0,35	0,02	0,01	1000	$ 5.640	$ 33,18
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	100,00	23	74,29	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	1000	$ 4.736	$ 108,93
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,10
		D012	Aceite de soya	2,00	100,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	MONEDITAS DE PLATANO	D012	Aceite de soya	2,00	100,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
		B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	25,00	25	32,5	0,2	0,05	7,525	14	1	0,125	0,05	1,25	1000	$ 2.115	$ 52,88
	AGUACATE EN CUADRITOS	c001	Aguacate Hass, Crudo	62,50	64,00	40	88,4	0,52	6,56	5,4	2,8	3,2	0,2	0,28	1000	$ 10.000	$ 625,00
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,00	50	8,5	0,2	0	1,85	15	2	0,15	0,05	0,5	2300	$ 288	$ 15,63
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	54,00	50	25	50,5	0,75	0,05	11,15	11	4	0,45	0,1	1000	$ 2.800	$ 151,20
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	100,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	1000	$ 4.200	$ 630,00
	PAN DE BONO	A070	Pandebono, horneado	20,00	20	71,4	3,16	2,02	10,14	0	90	1,46	0	0	20	$ 300	$ 266,67
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	85,00	50	25	0,35	0,15	4,4	1	16,5	0,65	0,25	1	1000	$ 2.354	$ 200,09
							910,0	34,1	67,1	115,6	361,5	583,5	5,0	29,6	24570,0		
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $ 10.926	$ 6.262
							46,4	36,1	150,6	568,0						
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1247	62,3	48,5	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
										253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			98,2%	98,4%	197,5%	99,5%	63,6%	113,3%	62,8%	448,3%	1638,0%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZÓN
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** _____ **(étnia** _____**)**
Afro___ **Raizal**____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,50
	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,00
		B044	Espinaca, cruda	3,33	2	0,68	0,058	0,004	0,076	10,66	2,46	0,048	0,01	1,32	1000	$ 5.520	$ 18,40
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	TAJADAS DE MADURO FRITO	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	27,78	20	26,4	0,22	0,04	6,06	10,8	0,6	0,1	0,02	0,8	1000	$ 2.386	$ 66,28
	PAPAYA CON BANANO	C065	Papaya, madura, cruda	35,71	25	10	0,125	0,025	2,05	58,75	6	0,075	0,025	1,25	1000	$ 4.200	$ 150,00
		C010	Banano común, crudo	35,71	25	25,25	0,375	0,025	5,575	5,5	2	0,225	0,05	0,75	1000	$ 2.800	$ 100,00
ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10,00	10	37,1	1,3	0,15	7,47	0	2,5	0,39	0,13	0,6	1000	$ 8.500	$ 85,00
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	5,00	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0	0,6	0,04	0,015	0,3	1000	$ 2.115	$ 10,58
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6,67	3	1,23	0,048	0,006	0,213	1,8	1,32	0,045	0,012	0,48	500	$ 3.500	$ 46,67
		B035	Cilantro, crudo	2,22	2	0,88	0,046	0,012	0,118	7,8	1,64	0,036	0,01	0,92	500	$ 3.250	$ 14,44
	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, ZUMO DE LIMON)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	50,00	30	42	6,42	1,8	0,06	0,6	5,1	0,24	0,54	15,6	1000	$ 29.442	$ 1.472,10
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,21
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 2.600	$ 15,60
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
	ARROZ CON FIDEOS	A071	Pasta alimenticia, con huevo , sin enriquecer, cocida, sin sal	4,00	4	5,28	0,18	0,04	1,02	0,2	0,48	0,02	0,024	0,2	1000	$ 8.500	$ 34,00
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.736	$ 85,25
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2,21
	YUCA DORADA	P095	Yuca colorada, sin cáscara, cruda	60,00	25	35,75	0,1	0,05	6,21	0	0	0	0	0	1000	$ 3.360	$ 201,60
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE Y PEPINO)	B077	Pepino cohombro, crudo	12,00	9	1,26	0,045	0,009	0,207	0,18	1,62	0,027	0,009	0,18	1000	$ 3.000	$ 36,00
		B103	Tomate, crudo	11,25	9	2,07	0,081	0,009	0,369	5,58	0,81	0,045	0,009	0,54	1000	$ 5.556	$ 62,51
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9,41	8	3,76	0,056	0,008	0,76	105,44	2,16	0,032	0,016	2,8	1000	$ 1.670	$ 15,72
		B059	Lechuga común, cruda	7,27	4	0,72	0,032	0,004	0,104	0,4	0,84	0,036	0,012	0,24	1000	$ 3.000	$ 21,82
	PIÑA	C072	Piña, cruda	100,00	50	28	0,3	0,05	6,2	4	8	0,25	1	1,5	1000	$ 3.300	$ 330,00
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100,00	100	81	2,9	2,8	11,2	24	0	0	40	0	750	$ 5.280	$ 704,00
	ACHIRAS	P058	Harina de achira, cruda	20,00	20	72,2	0,04	0	18,02	0	1,8	0,6	0	0	25	$ 625	$ 500,00
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71,43	50	27	0,45	0,05	5,7	17,5	17,5	0,15	0,1	1	500	$ 400	$ 57,14
OTROS INGREDIENTES	ESPECIAS	«	Tomillo, laurel y oregano	-	1	-	-	-	-	«	-	-	-	-	-	-	-
			APORTE TOTAL DEL DÍA			793	27,3	28,7	101,7	405	327	5,2	45,0	157			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			763	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $		$ 5.200,22
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			994	20,1 40,2	26,8 35,7	100,5 130,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			104,0%	98,6%	100,2%	100,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

FECHA DE APROBACIÓN: MAYO 2025

Programa o Proyecto ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ **Afro**___ **Raizal**___ **Rrom**___ **Sin pertenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº _1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,17472	0,02912	26,26624	0	12,2304	1,42688	0,40768	11,3568	1000	$ 4.200	$ 8,40
	POLLO DESMECHADO GUISADO EN LA AREPA)	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	40,00	30	49,8	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	1000	$ 18.944	$ 1.136,6
		D012	Aceite de soya	3,00	3	9	0	9	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 10,80
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3,00	1,48	0,5476	0,01776	0,00148	0,10064	2,96	0,8436	0,0074	0,00296	0,222	1000	$ 5.556	$ 55,56
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	10,00	10	96,5	1,925	0,825	19,4	3,25	1,5	0,675	0,35	5,5	1000	$ 4.393	$ 87,86
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	3,00	3	9,03	0,525	0,765	0,009	12,6	17,58	0,012	0,015	28,05	1000	$ 6.250	$ 25,00
		D012	Aceite de soya	2,00	2	9	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 8,40
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,00	60	24,6	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	1000	$ 4.200	$ 420,00
ALMUERZO	HIGADO APANADO	F109	Res, hígado, crudo	60,00	40	55,2	8,16	1,8	1,56	4035,6	3,6	3,36	1,6	30,4	1000	$ 34.278	$ 1.714
		B009	Ajo, crudo	1,00	1	0,72	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 4.200	$ 8,40
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8,89	8	7,45	1,008	0,864	0,024	14,16	4,24	0,136	0,112	11,12	60	$ 585	$ 878
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	8,00	8	28,8	1	0,136	5,784	0	1,2	0,344	0,08	0,16	1000	$ 4.393	$ 1,82
		A012	Avena en Hojuelas. Precocida	8,00	8	20,55	1,352	0,6	5,128	0	4,32	0,36	0,32	0,24	1000	$ 5.400	$ 1,48
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.393	$ 87,86
	ARROZ CON MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 6.250	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	5	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 4.200	$ 8
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 420
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8
		B089	plátano hartón, maduro, crudo	11,43	8	10,56	0,088	0,016	2,424	4,32	0,24	0,04	0,008	0,32	1000	$ 2.386	$ 5
		D012	Aceite de soya	3,00	3	9	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 11
	PAPA CRIOLLA GUISADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	50,00	30	26,7	0,63	0,03	5,67	0	3,6	0,24	0,09	1,8	1000	$ 2.115	$ 212
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,50	5	1,85	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	1000	$ 5.556	$ 56
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 4.393	$ 88
		B035	Cilantro, crudo	0,56	0,5	0,22	0,0115	0,003	0,0295	1,95	0,41	0,009	0,0025	0,23	1000	$ 6.250	$ 25
		D012	Aceite de soya	3,00	3	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 8
	ENSALADA VERDE (LECHUGA,PEPINO,Y AGUACATE)	B059	lechuga comun cruda	15,00	10	1,8	0,08	0,01	0,26	1	2,1	0,09	0,03	0,6	1000	$ 3.000	$ 25
		B077	pepino cohombro crudo	10,00	10	1,4	0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 2.481	$ 25
		C001	Aguacate hass crudo	20,00	18	39,78	0,234	2,952	2,43	1,26	1,44	0,09	0,126	0	1000	$ 10.800	$ 162
		C044	limon crudo	2,00	*2	0,88	0,006	0,006	0,186	0,02	0,38	0,01	0,002	0,08	1000	$ 3.000	$ 6
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	110,00	60	24	0,3	0,06	4,92	141	14,4	0,18	0,06	3	1000	$ 4.200	$ 294
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	0	0	60	0	750	$ 5.280	$ 704
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25,00	25	77,5	1,8	0,475	16,525	0	10	1,5	0	0,25	20	$ 625	$ 625
	MANGO	C051	Mango común, crudo	110,00	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4	1000	$ 4.207	$ 420,7
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**982**	**38,4**	**44,1**	**157,1**	**4444**	**420**	**11,7**	**66,3**	**191**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			**927**	**34,7**	**34,0**	**116,2**	**568,0**	**515,0**	**8,0**	**6,6**	**1500,0**			
							23,2 46,4	**25,8 36,1**	**115,9 150,6**								
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**1247**	**31,2 62,3**	**34,6 48,5**	**155,9 202,6**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**		**COSTO TOTAL $**	$ 7.570,1
										253,0	**700,0**	**5,6**	**2,8**	**1133,0**			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**106,0%**	**110,7%**	**129,7%**	**135,2%**	**782,3%**	**60,0%**	**146,3%**	**1004,6%**	**12,8%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

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

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

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

Programa o Proyecto ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº _2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pas	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420,0
		R003	Bienestarina Más®, precocida, en p	15,00	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	8,00	8	23,67	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	1000	$ 6.250	$ 12,5
	HOJALDRA	A038	Harina de trigo, fortificada, para pa	20,00	23	83,49	3,036	0,437	16,583	0	4,14	1,173	0,368	0,46	1000	$ 3.933	$ 98,3
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	12,00	2	2,98	0,252	0,216	0,006	3,54	1,06	0,034	0,028	2,78	60	$ 585	$ 48,8
		D012	Aceite de soya	8,00	4	36	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,2
	HUEVOS REVUELTO (TOMATE Y CEBOLLA)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	5,00	1,6	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	60	$ 585	$ 526,5
		B103	Tomate, crudo	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	2,48	0,36	0,02	0,004	0,24	1000	$ 2.386	$ 23,9
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	54,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	1000	$ 4.200	$ 21,0
		D012	Aceite de soya	4,00	15	135	0	15	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.800	$ 5,6
	PERA	C071	Pera, cruda	100,00	60	36,4	0,18	0,12	7,74	0	4,8	0,24	0,06	0,6	500	$ 3.500	$ 630,0
ALMUERZO	TILAPIA DORADA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	80,00	40	38,4	8,04	0,68	0	0	4	0,24	0,12	20,8	1000	$ 2.115	$ 126,9
		B103	Tomate, crudo	11,25	5	0,85	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	500	$ 3.500	$ 35,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9,47	5	1,1	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 1.920	$ 8,1
		B080	Pimentón rojo, crudo	9,41	8	2,16	0,08	0,024	0,504	14,72	0,56	0,032	0,016	0,32	500	$ 3.250	$ 30,6
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,40
	ARROZ CON PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	74,29	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 284,2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	8,00	4	1,88	0,028	0,004	0,38	52,72	1,08	0,016	0,008	1,4	1000	$ 2.600	$ 15,3
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 13.200	$ 20,0
		D012	Aceite de soya	3,00	2	18	0	0	0	0	0	0	0	0	1000	$ 8.500	$ 17,0
	PATACONAS DE PLATANO	B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin	30,00	30	39	0,24	0,06	9,03	16,8	1,2	0,15	0,06	1,5	1000	$ 2.454	$ 61,4
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,6
	ENSALADA DE ZANAHORIA (LECHUGA, ZANAHORIA,MANZANA)	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	11,76	30	14,1	0,21	0,03	2,85	395,4	8,1	0,12	0,06	10,5	1000	$ 10.800	$ 127,1
		B059	Lechuga común, cruda	36,36	10	1,8	0,08	0,01	0,26	1	2,1	0,09	0,03	0,6	1000	$ 3.360	$ 61,1
		C054	Manzana común cruda	11,76	20	14,4	0,06	0,04	3,3	0,6	3,2	0,06	0	0,4	1000	$ 10.800	$ 127,1
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	1000	$ 3.000	$ 214,3
REFRIGERIO TARDE	LECHE DE VACA ENTERA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pas	150,00	150	55	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420,0
	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para pa	20,00	20	72,6	2,64	0,38	14,42	0	3,6	1,02	0,32	0,4	1000	$ 3.933	$ 78,7
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.000	$ 6,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,00	5	8,94	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	60	$ 585	$ 65,0
	MELON	C060	Melón, crudo	110,00	60	15	0,42	0	3	40,8	6,6	0,24	0,06	4,2	200	$ 1.500	$ 750,0
	APORTE TOTAL DEL DÍA					972,5	38,3	39,6	110,9	801,0	583,4	6,9	5,3	268,5			
	APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)					927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0			
						-	23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 150,6	-	-	-	-	-	COSTO TOTAL $	$ 4.307,27	
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					1247	31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	UL= 600 253,0	UL= 2500 700,0	UL= 40 5,6	UL= 7 2,8	UL= 1500 1133,0			
	% CUBRIMIENTO DEL DÍA					104,9%	110,3%	116,5%	95,4%	141,0%	83,3%	86,2%	80,0%	17,9%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

Programa o Proyecto ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ **Afro**___ **Raizal**___ **Rrom**___ **rtenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº _3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	1,3	8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630,0
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 6.250	$ 12,5
	CARNE DE RES DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	40,00	25	34,75	5,45	1,425	0	0	1,5	0,675	0,9	12,75	1000	$ 34.278	$ 1.713,9
		B009	Ajo, crudo	1,05	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,40
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6,67	3	1,11	0,036	0,003	0,204	6	1,71	0,015	0,006	0,45	1000	$ 10.800	$ 108,0
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25,00	25	96,5	1,925	0,825	19,4	3,25	1,5	0,675	0,35	5,5	1000	$ 4.393	$ 109,8
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	3,00	3	9,03	0,525	0,765	0,009	12,6	17,58	0,012	0,015	28,05	1000	$ 2.386	$ 19,1
		D012	Aceite de soya	2,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 8,4
	BANANO	C010	Banano común, crudo	120,00	60	60,6	0,9	0,06	13,38	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	1000	$ 2.800	$ 308,0
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS APANADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	9,6	4,4	0,28	0,32	25,2	1000	$ 2.115	$ 8,5
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5,00	5	18	0,625	0,085	3,615	0	0,75	0,215	0,05	0,1	60	$ 585	$ 32,5
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,56	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	1000	$ 1.920	$ 7,7
		D012	Aceite de soya	3,00	1	9	0	3	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.250	$ 3,3
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,40
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	3,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 10.800	$ 21,6
		D012	Aceite de soya	3,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.600	$ 1,3
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,40
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	3	1,11	0,036	0,003	0,204	6	1,71	0,015	0,006	0,45	1000	$ 8.500	$ 17,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3,00	3	11,13	0,39	0,045	2,241	0	0,75	0,117	0,039	0,18	1000	$ 3.933	$ 98,3
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37,50	30	47,7	0,27	0,09	11,22	0,3	4,8	0,09	0,09	4,2	1000	$ 10.800	$ 32,4
		D012	Aceite de soya	2,00	1	9	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 392,7
REFRIGERIO TARDE	ENSALADA DULCE (REPOLLO, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	B059	Lechuga común, cruda	36,36	20	3,6	0,16	0,02	0,52	2	4,2	0,18	0,06	1,2	1000	$ 4.207	$ 58,9
		C051	Mango común, crudo	40,00	15	11,85	0,09	0	2,565	21	2,25	0,075	0,015	0,6	750	$ 5.280	$ 28,2
		G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	5,00	5	4,05	0,145	0,14	0,56	1,2	0	0	2	0	1000	$ 3.000	$ 267,9
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109,09	60	33,6	0,36	0,06	7,44	4,8	9,6	0,3	1,2	1,8	500	$ 3.500	$ 636,4
	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,00	150	132	4,35	3,75	20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	1000	$ 3.000	$ 60,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	130,00	60,00	10,2	0,24	0	2,22	18	2,4	0,18	0,06	0,6	1000	$ 10.886	$ 1.360,8
	PAN DE YUCA	A067	pan de yuca	20,00	20	71	3,16	2,44	9,1	0	110	0,24	0	0	1000	$ 3.120	$ 468,0
			APORTE TOTAL DEL DÍA			882,3	33,6	29,5	127,7	277,2	643,6	5,8	8,2	233,4			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $		$ 6.430,18
							23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 150,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1247	31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			198,2%	97,0%	86,7%	109,9%	48,8%	91,9%	72,2%	124,9%	15,6%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

Programa o Proyecto ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ Afro___ Raizal____ Rrom___ **Sin pertenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº _4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADAA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630
		R003	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor a vainilla natural	15,00	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	4,00	4	14,56	0,024	0,004	3,608	0	1,68	0,196	0,056	1,56	1000	$ 6.250	$ 30
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 109
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 5.520	$ 3
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43
		j004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585
	HUEVOS REVUELTOS	D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 7
	MELON	C060	Melón, crudo	110,00	60	15	0,42	0	3	40,8	6,6	0,24	0,06	4,2	1000	$ 2.800	$ 280
ALMUERZO	FRIJOLADA	T006	Frijol bola roja, crudo	40,00	15	55,65	3,21	0,18	8,805	0	18,75	1,065	0,42	2,25	1000	$ 2.800	$ 119
		B103	Tomate, crudo	10,00	9	2,07	0,081	0,009	0,369	5,58	0,81	0,045	0,009	0,54	500	$ 3.500	$ 70
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	9	3,33	0,108	0,009	0,612	18	5,13	0,045	0,018	1,35	1000	$ 2.115	$ 21
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,40
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	70,00	40	55,6	8,72	2,28	0	0	2,4	1,08	1,44	20,4	1000	$ 34.278	$ 2.156
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	500	$ 3.250	$ 65
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 29.442	$ 248
		B080	Pimentón rojo, crudo	10,59	9	3,15	0,09	0,027	0,567	16,56	0,63	0,036	0,018	0,36	1000	$ 10.800	$ 102
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 2.600	$ 1
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 10.800	$ 194
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10,59	10	4,7	0,07	0,01	0,95	131,8	2,7	0,04	0,02	3,5	1000	$ 8.500	$ 10
		B009	Ajo, crudo	0,53	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,40
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32
	MADURO COCIDO	B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	30,00	30	39	0,24	0,06	9,03	16,8	1,2	0,15	0,06	1,5	1000	$ 10.800	$ 324
	PICO DE GALLO	B103	Tomate, crudo	12,50	10	2,3	0,09	0,01	0,41	6,2	0,9	0,05	0,01	0,6	1000	$ 3.360	$ 63
		B027	Cebolla cabezona, cruda	21,05	20	8	0,28	0,02	1,54	0,2	4,8	0,06	0,04	0,8	1000	$ 10.800	$ 113
		B035	Cilantro, crudo	11,11	10	4,4	0,23	0,06	0,59	39	8,2	0,18	0,05	4,6	1000	$ 3.000	$ 33
	MANGO	C051	Mango común, crudo	110,00	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4	1000	$ 4.207	$ 420
	LECHE ENTERA DE VACA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420
REFRIGERIO TARDE	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20,00	20	77,2	1,54	0,66	15,52	2,6	1,2	0,54	0,28	4,4	1000	$ 4.200	$ 420
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.393	$ 109
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,00	4	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	200	$ 1.500	$ 15
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	110,00	70,00	28	0,35	0,07	5,74	164,5	16,8	0,21	0,07	3,5	60	$ 585	$ 65
			APORTE TOTAL DEL DÍA			942	39,6	31,9	118,1	763	599	7,3	6,8	270			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $		$ 6.704,56
							## 46,4	36,1	150,6								
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1247	## 62,3	48,5	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			101,6%	114,2%	93,9%	101,7%	134,4%	85,5%	90,9%	102,9%	18,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 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

Programa o Proyecto ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° _5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420
		R003	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor a vainilla natural	15,00	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	3,00	3	7,89	0,018	0,003	2,706	0	1,26	0,147	0,042	1,17	1000	$ 6.250	$ 30
	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20,00	25	90,75	3,3	0,475	18,025	0	4,5	1,275	0,4	0,5	1000	$ 3.933	$ 78
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12,00	10	30,1	1,75	2,55	0,03	42	58,6	0,04	0,05	93,5	1000	$ 15.000	$ 150
		D012	Aceite de soya	8,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 7.000	$ 70
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15,00	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	60	$ 585	$ 67
	PECHUGA DE POLLO CON HUEVO COCIDO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	25	6,21	5,175	2,3	0,025	6	2,75	0,175	0,2	15,75	1000	$ 18.944	$ 56
		D012	Aceite de soya	4,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 1.080
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	40,00	10	7,45	1,26	1,08	0,03	17,7	5,3	0,17	0,14	13,9	60	$ 585	$ 48
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	230	$ 1.939	$ 421
ALMUERZO	CREMA DE AUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	90,00	10	3	0,08	0,02	0,58	177,5	2	0,08	0,02	0,1	1000	$ 1.920	$ 163
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	8,00	2	7,26	0,264	0,038	1,442	0	0,36	0,102	0,032	0,04	1000	$ 3.933	$ 30
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,50	5	1,5	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	1000	$ 1.500	$ 60
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,40
	PECHUGA DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	43,01	40	66,4	8,28	3,68	0,04	9,6	4,4	0,28	0,32	25,2	1000	$ 18.000	$ 540
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	0,85	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 5.556	$ 44
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 1.500	$ 143
		B080	Pimentón rojo, crudo	5,88	5	1,35	0,05	0,015	0,315	9,2	0,35	0,02	0,01	0,2	1000	$ 5.640	$ 479
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,40
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	74,29	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 400
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 13.200	$ 20
		D012	Aceite de soya	2,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.400	$ 1.040
	PAPA DORADA	D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.400	$ 1.040
		b068	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	37,50	30	22,2	0,57	0,03	4,59	0	4,2	0,09	0,06	3,3	1000	$ 2.115	$ 169
	AGUACATE EN CUADRITOS	c001	Aguacate Hass, Crudo	62,50	40	88,4	0,52	6,56	5,4	2,8	3,2	0,2	0,28	0	1000	$ 10.000	$ 340
	SANDIA	c079	Sandía, cruda	150,00	60	10,2	0,24	0	2,22	18	2,4	0,18	0,06	0,6	1000	$ 288	$ 12
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	54,00	30	50,5	0,45	0,03	6,69	6,6	2,4	0,27	0,06	0,9	1000	$ 2.800	$ 140
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 220
	GALLETA CUCA	A021	Galletas ducles, cucas	25,00	25	72,5	1,9	0,75	20,8	0	2	0,1	0	0	22,5	$ 300	$ 33
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83,33	30	20,5	0,21	0,09	2,64	0,6	9,9	0,39	0,15	0,6	1000	$ 2.354	$ 105
			APORTE TOTAL DEL DÍA			922	40,2	39,3	108,3	467	605	5,3	5,0	301			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0			
							23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 150,6						COSTO TOTAL $		$ 7.414,60
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1247	31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			99,5%	115,9%	115,6%	93,2%	82,2%	86,4%	66,1%	75,1%	20,1%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	panela	8,00	8	29,12	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	900	$ 6.700	$ 15
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 450
	HUEVO REVUELTO (CEBOLLA TOMATE)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	66,67	60	89,4	7,56	6,48	0,18	106,2	31,8	1,02	0,84	83,4	60	$ 585	$ 585
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 5.520	$ 38
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	1000	$ 10.800	$ 68
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	10,00	10	38,6	0,77	0,33	7,76	1,3	0,6	0,27	0,14	2,2	1000	$ 4.393	$ 110
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 17
	MELON	C060	Melón, crudo	110,00	60	15	0,42	0	3	40,8	6,6	0,24	0,06	4,2	1000	$ 2.800	$ 280
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS (PIMENTON ZANAHORIA)	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	9,6	4,4	0,28	0,32	25,2	1000	$ 18.944	$ 1.337
		B080	Pimetón rojo, crudo	4,71	4	1,4	0,04	0,012	0,252	7,36	0,28	0,016	0,008	0,16	1000	$ 2.115	$ 15
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,32	6	2,4	0,084	0,006	0,462	0,06	1,44	0,018	0,012	0,24	500	$ 3.500	$ 41
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	7,06	6	2,82	0,042	0,006	0,57	79,08	1,62	0,024	0,012	2,1	1000	$ 1.920	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1,05	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 4.200	$ 30
	ARROZ CON MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 29.442	$ 89
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	11,11	8	10,56	0,088	0,016	2,424	4,32	0,24	0,04	0,008	0,32	1000	$ 4.736	$ 85
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 2.600	$ 29
		B009	Ajo, crudo	1,05	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 10.800	$ 108
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 8.500	$ 7
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	30,00	30	28,8	0,66	0,03	6,33	0,6	3,3	0,3	0	5,4	1000	$ 3.933	$ 12
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.480	$ 262
	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, ZANAHORIA Y LIMON)	B059	Lechuga común, cruda	14,55	8	1,44	0,064	0,008	0,208	0,8	1,68	0,072	0,024	0,48	1000	$ 10.800	$ 54
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	21,18	18	8,46	0,126	0,018	1,71	237,24	4,86	0,072	0,036	6,3	1000	$ 3.360	$ 150
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	22,50	18	9,54	0,252	0,018	1,854	0,36	2,88	0,144	0,072	12,78	1000	$ 10.800	$ 178
		C044	Limon, crudo	8,00	4	1,76	0,012	0,012	0,372	0,04	0,76	0,02	0,004	0,16	1000	$ 3.000	$ 153
	PERA	C071	Pera, cruda	100,00	60	37,8	0,18	0,12	7,74	0	4,8	0,24	0,06	0,6	1000	$ 5.556	$ 22
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero con azúcar	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	0	0	60	0	1000	$ 1.670	$ 250
	PAN DE MOGOLLA	A057	Mogolla, horneada	25,00	25	77,5	1,8	0,475	16,525	0	10	1,5	0	0,25	750	$ 5.280	$ 704
	PIÑA	C072	Piña, cruda	120,00	60	33,6	0,36	0,06	7,44	4,8	9,6	0,3	1,2	1,8	20	$ 625	$ 750
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**928**	**35,0**	**34,8**	**115,2**	**600**	**396**	**7**	**65**	**224**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON			**927**	**34,7**	**34,0**	**116,2**	**568,0**	**515,0**	**8,0**	**6,6**	**1500,0**		**COSTO TOTAL $**	$ 5.881,83
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**1247**	**23,2 46,4**	**25,8 36,1**	**115,9 150,6**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**			
										253,0	**700,0**	**5,6**	**2,8**	**1133,0**			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**99,9%**	**100,5%**	**102,5%**	**104,0%**	**75,7%**	**9,6%**	**43,1%**	**925,1%**	**4,1%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____) Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200,00	$ 630,00
		K033	panela	6,00	6	21,84	0,036	0,006	5,412	0	2,52	0,294	0,084	2,34	900	$ 6.700,00	$ 345,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	60	$ 585,00	$ 39,00
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40,00	25	26,7	0,525	0,03	5,67	0	3,6	0,24	0,09	1,8	1000	$ 2.115,00	$ 84,60
	CARNE DE RES PICADA EN CUADRITOS GUISADA	B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4,00	4	1,64	0,064	0,008	0,284	2,4	1,76	0,06	0,016	0,64	1000	$ 10.800,00	$ 72,00
		D012	Aceite de soya	1,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 34.278,00	$ 34,28
		F099	Res, carne magra, cruda	60,00	25	27,8	5,45	1,14	0	0	1,2	0,54	0,72	10,2	1000	$ 2.386,00	$ 8,42
		B080	Pimentón rojo, crudo	3,00	3	1,05	0,03	0,009	0,189	5,52	0,21	0,012	0,006	0,12	1000	$ 4.200,00	$ 8,40
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,00	60	24,6	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	1000	$ 2.354,00	$ 235,40
ALMUERZO	ARVEJA GUISADA	T003	Arveja seca, cruda	10,00	10	37,4	2,39	0,11	6,02	2,2	6	0,46	0,35	1,5	500	$ 3.500,00	$ 49,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 2.115,00	$ 6,68
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	500	$ 3.500,00	$ 3,50
		D012	Aceite de soya	2,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 1.920,00	$ 3,84
		B103	Tomate, crudo	8,75	7	1,61	0,063	0,007	0,287	4,34	0,63	0,035	0,007	0,42	500	$ 3.250,00	$ 40,63
	HIGADO ENCEBOLLADO ASADO CON LIMÓN	F109	Res, hígado, crudo	45,00	40,00	40	8,16	8,16	1,8	1,56	4035,6	3,6	3,36	1,6	1000	$ 34.278,00	$ 1.542,51
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 10.800,00	$ 45,47
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 2.600,00	$ 15,60
		D012	Aceite de soya	2,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800,00	$ 21,60
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736,00	$ 108,93
		B009	Ajo, crudo	1,05	1	1,44	0,047	0,003	3,312	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 3.933,00	$ 1,97
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800,00	$ 32,40
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	30	39,6	0,33	0,06	9,09	16,2	0,9	0,15	0,03	1,2	1000	$ 10.800,00	$ 375,00
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.360,00	$ 10,08
	ENSALADA DE POPEYE (ESPINACA, MANZANA ROJA PICADA TOMATE CON LIMÓN)	B044	Espinaca, cruda	16,67	10	3,4	0,29	0,02	0,38	53,3	12,3	0,24	0,05	6,6	1000	$ 10.800,00	$ 108,00
		C054	Manzana común, cruda	11,76	10	7,2	0,03	0,02	1,65	0,3	1,6	0,03	0	0,2	1000	$ 3.000,00	$ 35,29
		B103	Tomate, crudo	18,75	15	3,45	0,135	0,015	0,615	9,3	1,35	0,075	0,015	0,9	1000	$ 5.556,00	$ 69,45
		C044	Limón, crudo	10,00	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2	1000	$ 1.670,00	$ 13,36
	BANANO	C010	Banano común, crudo	120,00	60	60,6	0,9	0,06	13,38	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	1000	$ 2.800,00	$ 336,00
	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,00	150	132	4,35	3,75	20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	1000	$ 10.886,00	$ 1.088,60
REFRIGERIO TARDE	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20,00	18	69,48	1,386	13,968	2,34	1,3	1,08	0,486	0,252	3,96	1000	$ 3.933,00	$ 78,66
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	3,00	100,00	3	17,5	0,765	0,009	1,2	12,6	17,58	0,012	0,087	25	$ 625,00	$ 100,00
		D012	Aceite de soya	2,00	100,00	2	0	2	0	1,1	0	0	0	0	500	$ 400,00	$ 4,00
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	110,00	70,00	60	0,35	0,3	0,06	4,92	141	14,4	0,18	0,06	1000	$ 4.200,00	$ 462,00
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**970**		**38,6**	**136,1**	**4466**	**644**	**10**	**7**	**218**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			**927**	**34,7**	**34,0**	**116,2**	**568,0**	**515,0**	**8,0**	**6,6**	**1500,0**			
										UL= 600	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**1247**	**23,2 46,4**	**25,8 36,1**	**115,9 150,6**	**253,0**	**700,0**	**5,6**	**2,8**	**1133,0**		**COSTO TOTAL $**	$ 6.009,67
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**113,8%**	**114,6%**	**113,4%**	**117,1%**	**786,2%**	**125,1%**	**125,2%**	**104,4%**	**14,5%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENSTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200,00	$ 630,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	panela	3,00	3	10,92	0,018	0,003	2,706	0	1,26	0,147	0,042	1,17	1000	$ 6.250,00	$ 18,75
	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	66,67	60	89,4	7,56	6,48	0,18	106,2	31,8	1,02	0,84	83,4	60	$ 585,00	$ 650,00
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 5.520,00	$ 11,04
	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,56	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	1000	$ 10.800,00	$ 60,00
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,00	10	36	1,25	0,17	7,23	0	1,5	0,43	0,1	0,2	1000	$ 3.933,00	$ 339,00
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386,00	$ 95,00
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	130,00	60,00	60	10,2	0	2,22	2,31	18	2,4	0,18	0,06	1000	$ 4.200,00	$ 546,00
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADO	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	80,00	40	38,4	8,04	0,68	0	0	4	0,24	0,12	20,8	1000	$ 2.800,00	$ 444,00
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	9,00	9	32,4	1,125	0,153	6,507	0	1,35	0,387	0,09	0,18	500	$ 3.500,00	$ 63,00
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10,00	9	13,41	1,134	0,972	0,027	15,93	4,77	0,153	0,126	12,51	60	$ 585,00	$ 97,50
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.500,00	$ 28,00
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736,00	$ 108,93
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	4,71	4	1,88	0,028	0,004	0,38	52,72	1,08	0,016	0,008	1,4	500	$ 3.250,00	$ 30,59
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 29.442,00	$ 58,88
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 10.800,00	$ 5,40
	PAPAS A LA FRANCESA	D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.600,00	$ 7,80
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60,00	30	26,7	0,63	0,03	5,67	0	3,6	0,24	0,09	1,8	1000	$ 2.115,00	$ 126,90
	ENSALDA DE CEVICHE DE MANGO (AGUACATE, MANGO, CEBOLLA,ZANAHORIA TOMATE Y CILANTRO PICADO CON LIMON)	B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 8.500,00	$ 71,58
		B035	Cilantro, crudo	1,11	1	0,44	0,023	0,006	0,059	3,9	0,82	0,018	0,005	0,46	1000	$ 3.933,00	$ 4,37
		C001	Aguacate Hass, crudo	12,50	8	19,68	0,104	1,312	1,08	0,56	0,64	0,04	0,056	0	1000	$ 10.000,00	$ 125,00
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 10.800,00	$ 84,00
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9,41	8	3,76	0,056	0,008	0,76	105,44	2,16	0,032	0,016	2,8	1000	$ 3.360,00	$ 91,00
		C051	Mango común, crudo	14,00	7	5,53	0,042	0	1,197	9,8	1,05	0,035	0,007	0,28	1000	$ 4.207,00	$ 78,90
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	1000	$ 3.000,00	$ 60,00
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	1000	$ 5.556,00	$ 942,00
REFRIGERIO TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 1.670,00	$ 450,00
	GALLETA DE CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25,00	25	97,5	1,9	0,75	20,8	0	2	0,1	0	0	1000	$ 3.000,00	$ 75,00
	MANGO	C051	Mango común, crudo	110,00	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4	1000	$ 4.207,00	$ 462,77

APORTE TOTAL DEL DÍA	965	48,1	36,3	104,9	550	592	8	5	210	COSTO TOTAL $	$ 5.765,41
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 150,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98,3%	139,6%	107,2%	90,1%	84,8%	110,2%	65,1%	73,3%	18,1%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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 CBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECCHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	K033	panela	3,00	3	10,92	0,018	0,003	2,706	0	1,26	0,147	0,042	1,17	1000	$ 4.200	$ 12,60
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	900	$ -	$ -
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	1000	$ 6.250	$ 12,50
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	20,00	20	76	1,82	0,74	14,78	0	0,8	0,54	0,26	0,2	1000	$ 3.933	$ 78,66
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 5.520	$ 16,56
	POLLO DESMECHADO GUISADO (EN LA AREPA)	B027	Cebolla cabezona, cruda	9,47	9	3,6	0,126	0,009	0,693	0,09	2,16	0,027	0,018	0,36	1000	$ 10.800	$ 90,95
		B080	Pimetón rojo, crudo	10,59	9	3,15	0,09	0,027	0,567	16,56	0,63	0,036	0,018	0,36	1000	$ 10.800	$ 101,65
		B027	Cebolla cabezona, cruda	9,47	9	3,6	0,126	0,009	0,693	0,09	2,16	0,027	0,018	0,36	1000	$ 2.386	$ 20,09
		B103	Tomate, crudo	12,50	10	2,3	0,09	0,01	0,41	6,2	0,9	0,05	0,01	0,6	1000	$ 4.200	$ 42,00
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	9,6	4,4	0,28	0,32	25,2	1000	$ 18.944	$ 407,00
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109,09	60	33,6	0,36	0,06	7,44	4,8	9,6	0,3	1,2	1,8	500	$ 3.500	$ 636,36
ALMUERZO	CARNE DE RES GUISADA EN CUADRITOS	F099	Res, carne magra, cruda	70,00	40	55,6	8,72	2,28	0	0	2,4	1,08	1,44	20,4	1000	$ 34.278	$ 2.056,00
		B103	Tomate, crudo	11,25	9	2,07	0,081	0,009	0,369	5,58	0,81	0,045	0,009	0,54	500	$ 3.500	$ 70,00
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	20,00	9	3,69	0,144	0,018	0,639	5,4	3,96	0,135	0,036	1,44	1000	$ 1.920	$ 34,13
		B080	Pimetón rojo, crudo	9,41	8	2,8	0,08	0,024	0,504	14,72	0,56	0,032	0,016	0,32	500	$ 3.250	$ 45,88
		B009	Ajo, crudo	60,00	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 29.442	$ 14,72
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	MIX DE VERDURAS (ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA Y PAPA PICADA)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	15,29	13	6,11	0,091	0,013	1,235	171,34	3,51	0,052	0,026	4,55	1000	$ 2.600	$ 30,59
		B052	Habichuela, cruda	11,11	10	4,3	0,21	0	0,72	3,3	4	0,1	0,02	0,6	1000	$ 10.800	$ 72,00
		B019	Arveja verde, cruda	12,50	5	4,95	0,295	0,015	0,775	2,55	1,8	0,075	0,06	0,25	1000	$ 8.500	$ 212,50
		B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	12,00	12	11,52	0,264	0,012	2,532	0,24	1,32	0,12	0	2,16	1000	$ 2.481	$ 19,67
	ARROZ CON PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 85,00
		B080	Pimetón rojo, crudo	5,88	5	1,75	0,05	0,015	0,315	9,2	0,35	0,02	0,01	0,2	1000	$ 10.800	$ 50,82
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.360	$ 10,08
	PATACONAS DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44,12	30	49,8	0,36	0,06	11,79	31,8	2,4	0,12	0,03	7,8	1000	$ 2.454	$ 90,00
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.000	$ 12,00
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	130,00	60,00	10,2	0,24	0	2,22	18	2,4	0,18	0,06	0,6	1000	$ 5.556	$ 694,50
REFRIGERIO TARDE	BATIDO DE MANGO CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA	C051	Mango común, crudo	80,00	30	23,7	0,18	0	5,13	42	4,5	0,15	0,03	1,2	1000	$ 4.207	$ 252,00
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	1000	$ 3.000	$ 3,00
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420,00
	PANDEBONO	A070	Pandebono, horneado	25,00	25	89,25	3,95	2,525	12,675	0	112,5	1,825	0	0	200	$ 1.500	$ 150,00
	BANANO	C010	Banano común, crudo	120,00	60	60,6	0,9	0,06	13,38	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	1000	$ 18.944	$ 1.136,64
			APORTE TOTAL DEL DÍA			974	40,8	34,7	120,5	489	648	8	7	209			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1247	23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 150,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			92,9%	103,8%	94,0%	89,5%	72,2%	66,6%	63,4%	64,0%	8,2%			
															COSTO TOTAL $		$ 6.910,30

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

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

Cualquier copia impresa de este documento se considera una 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	panela	6,00	6	21,84	0,036	0,006	5,412	0	2,52	0,294	0,084	2,34	1000	$ 6.250	$ 38
	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585
		B044	Espinaca, cruda	5,00	3	1,02	0,087	0,006	0,114	15,99	3,69	0,072	0,015	1,98	1000	$ 5.520	$ 28
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 22
	TAJADAS DE MADURO FRITO	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34,72	25	33	0,275	0,05	7,575	13,5	0,75	0,125	0,025	1	1000	$ 2.386	$ 83
	PAPAYA CON BANANO	C065	Papaya, madura, cruda	100,00	30	12	0,15	0,03	2,46	70,5	7,2	0,09	0,03	1,5	1000	$ 4.200	$ 420
		C010	Banano común, crudo	110,00	30	30,3	0,45	0,03	6,69	6,6	2,4	0,27	0,06	0,9	1000	$ 2.800	$ 308
ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10,00	10	37,1	1,3	0,15	7,47	0	2,5	0,39	0,13	0,6	1000	$ 8.500	$ 85
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	8,00	8	7,12	0,168	0,008	1,512	0	0,96	0,064	0,024	0,48	1000	$ 2.115	$ 17
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	8,89	4	1,64	0,064	0,008	0,284	2,4	1,76	0,06	0,016	0,64	500	$ 3.500	$ 62
		B006	Ahuyama, cruda	8,24	7	2,1	0,056	0,014	0,406	124,25	1,4	0,056	0,014	0,07	500	$ 3.250	$ 54
		B035	Cilantro, crudo	2,22	2	0,88	0,046	0,012	0,118	7,8	1,64	0,036	0,01	0,92	1000	$ 29.442	$ 1.472
	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, ZUMO DE LIMON)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,00	40	56	8,56	2,4	0,08	0,8	6,8	0,32	0,72	20,8	1000	$ 10.800	$ 432
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 2.600	$ 1
		C044	Limón, crudo	4,00	2	0,88	0,006	0,006	0,186	0,02	0,38	0,01	0,002	0,08	1000	$ 10.800	$ 43
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 8.500	$ 34
	ARROZ CON FIDEOS	A071	Pasta alimenticia, con huevo , sin enriquecer, cocida, sin sal	4,00	4	5,28	0,18	0,04	1,02	0,2	0,48	0,02	0,024	0,2	1000	$ 4.736	$ 19
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 109
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 201
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 3.360	$ 2
	YUCA DORADA	P095	Yuca colorada, sin cáscara, cruda	60,00	30	42,9	0,12	0,06	6,21	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 648
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.000	$ 36
	ENSALADA DE CONEJITO LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE Y PEPINO PICADO)	B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	1,4	0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 5.556	$ 74
		B103	Tomate, crudo	17,50	14	3,22	0,126	0,014	0,574	8,68	1,26	0,07	0,014	0,84	1000	$ 1.670	$ 29
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	15,47	11	6,58	0,098	0,014	1,33	184,52	3,78	0,056	0,028	4,9	1000	$ 3.000	$ 46
		B059	Lechuga común, cruda	9,09	5	0,9	0,04	0,005	0,13	0,5	1,05	0,045	0,015	0,3	1000	$ 10.886	$ 99
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	90,00	60	43,2	0,18	0,12	9,9	1,8	9,6	0,18	0	1,2	750	$ 5.280	$ 640
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	0	0	60	0	25	$ 625	$ 704
	ACHIRAS	P058	Harina de achira, cruda	25,00	25	90,25	0,05	0	22,525	0	2,25	0,75	0	0	500	$ 400	$ 500
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	1000	$ 4.800	$ 57
OTROS INGREDIENTES	ESPECIAS		Tomillo, laurel y oregano		1	«									500	$ « 400	$ 42
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**903**	**33,3**	**32,4**	**131,1**	**479**	**70**	**3**	**62**	**37**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			**927**	**34,7**	**34,0**	**116,2**	**568,0**	**515,0**	**8,0**	**6,6**	**1500,0**	**COSTO TOTAL $**		$ 7.562,25
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**1247**	**23,2 46,4**	**25,8 36,1**	**150,6**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**			
										253,0	**700,0**	**5,6**	**2.8**	**1133,0**			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**105,5%**	**96,0%**	**95,4%**	**112,9%**	**84,3%**	**13,6%**	**37,0%**	**932,4%**	**2,4%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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

Programa o Proyec ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ **Afro**___ **Raizal**____ **Rrom**___ **Sin pertenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 8,4
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15,0	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 4.200	$ 420,0
	CARNE GUISADA	B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4,00	4	1,64	0,064	0,008	0,284	2,4	1,76	0,06	0,016	0,64	60	$ 585	$ 39,0
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 5.520	$ 5,5
		F099	Res, carne magra, cruda	40,00	25	34,75	5,45	1,425	0	0	1,5	0,675	0,9	12,75	1000	$ 10.800	$ 432,0
		B080	Pimentón rojo, crudo	3,00	3	1,05	0,03	0,009	0,189	5,52	0,21	0,012	0,006	0,12	1000	$ 10.800	$ 32,4
	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	25,00	25,0	90	3,125	0,425	18,075	0	3,75	1,075	0,25	0,5	1000	$ 3.933	$ 98,3
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	4,0	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	60	$ 585	$ 43,3
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.800	$ 300,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	110,00	70,00	28	0,35	0,07	5,74	164,5	16,8	0,21	0,07	3,5	1000	$ 4.200	$ 462,0
ALMUERZO	FRIJOL GUISADO	T006	Frijol bola roja, crudo	10,00	10	37,1	2,14	0,12	5,87	0	12,5	0,71	0,28	1,5	1000	$ 2.115	$ 21,2
		B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	25,00	5	4	0,11	0,005	0,845	0	0,6	0,04	0,015	0,3	500	$ 3.500	$ 175,0
		B103	Tomate, crudo	5,00	1	0,23	0,009	0,001	0,041	0,62	0,09	0,005	0,001	0,06	1000	$ 1.920	$ 62,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,00	2	0,8	0,028	0,002	0,154	0,02	0,48	0,006	0,004	0,08	500	$ 3.250	$ 63,0
		D012	Aceite de soya	2,00	3,0	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 29.442	$ 420,0
	HIGADO EN SALSA ROJA	F109	Res, hígado, crudo	45,00	40,00	55,2	8,16	1,8	1,56	4035,6	3,6	3,36	1,6	30,4	1000	$ 10.800	$ 486,0
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	3,53	3,0	1,41	0,021	0,003	0,285	39,54	0,81	0,012	0,006	1,05	1000	$ 34.278	$ 420,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2,0	0,8	0,028	0,002	0,154	0,02	0,48	0,006	0,004	0,08	1000	$ 10.800	$ 22,7
		B103	Tomate, crudo	6,25	5,0	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 8.500	$ 300,0
		D012	Aceite de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.933	$ 7,9
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18,0	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 4.200	$ 94,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,50	1,0	0,37	0,012	0,001	0,068	2	0,57	0,005	0,002	0,15	1000	$ 10.800	$ 77,0
		D012	Aceite de soya	3,00	3,0	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.736	$ 14,2
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 10.800	$ 5,4
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	60,00	30,0	28,8	0,66	0,03	6,33	0,6	3,3	0,3	0	5,4	1000	$ 3.000	$ 380,0
	ENSALADA TROPICAL (REPOLLO ZANAHARIA, PIÑA Y LIMÓN)	B099	Repollo blanco, crudo	14,29	10,0	4	0,18	0,03	0,64	2,4	4,4	0,05	0,02	1,8	1000	$ 3.000	$ 42,9
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11,76	10,0	4,7	0,07	0,01	0,95	131,8	2,7	0,04	0,02	3,5	1000	$ 10.886	$ 128,1
		C072	Piña, cruda	27,27	15	8,4	0,09	0,015	1,86	1,2	2,4	0,075	0,3	0,45	200	$ 1.500	$ 204,5
		C044	Limón, crudo	10,00	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2	500	$ 400	$ 8,0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,00	60,0	24,6	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	1000	$ 2.354	$ 235,4
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,00	150,0	132	4,35	3,75	20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	500	$ 400	$ 120,0
	PAN DE YUCA	A067	Pan de yuca, horneado	25,00	25,0	88,75	3,95	3,05	11,375	0	137,5	0,3	0	0	500	$ 400	$ 20,0
	MANGO	C051	Mango común, crudo	110,00	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4	1000	$ 4.207	$ 462,8

APORTE TOTAL DEL DÍA	918	39,4		28,7		121,4		4652	518	10,2	6,8	215	COSTO TOTAL $ $ 5.611,78
APORTE DE LA MINUTA PATRON	927	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	19,0	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102,6%	111,6%		102,0%		98,0%		211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de Aprobacion: Mayo 2025

BIENESTAR

Programa o Proyec ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ Afro___ Raizal___ Rrom___ **Sin pertenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	K033	panela	2,00	2,0	7,28	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	1000	$ 4.200	$ 8
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15,0	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630
		K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	5,00	5,0	23,3	0,18	0,83	3,775	0	1,8	0,175	0,06	0	60	$ 585	$ -
	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 18.944	$ 38
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	25,00	25,0	41,5	5,175	2,3	0,025	6	2,75	0,175	0,2	15,75	1000	$ 10.800	$ 22
	AREPA DE MAIZ ASADA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	15,00	15,0	57	1,365	0,555	11,085	0	0,6	0,405	0,195	0,15	1000	$ 4.393	$ 216
		D012	Aceite de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 12
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60,0	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	1000	$ 4.200	$ 300
ALMUERZO	SOPITA DE LETRAS (PASTA)	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10,00	10	37,1	1,3	0,15	7,47	0	2,5	0,39	0,13	0,6	1000	$ 8.500	$ 85
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	8,00	8	7,12	0,168	0,008	1,512	0	0,96	0,064	0,024	0,48	500	$ 3.500	$ 35
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	8,89	4	1,64	0,064	0,008	0,284	2,4	1,76	0,06	0,016	0,64	1000	$ 2.115	$ 14
		B006	Ahuyama, cruda	8,24	7	2,1	0,056	0,014	0,406	124,25	1,4	0,056	0,014	0,07	1000	$ 1.920	$ 4
		B035	Cilantro, crudo	2,22	2	0,88	0,046	0,012	0,118	7,8	1,64	0,036	0,01	0,92	1000	$ 18.944	$ 1.136
	PECHUGA DE POLLO CON FINAS HIERVAS A LA PLANCHA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	9,6	4,4	0,28	0,32	25,2	1000	$ 29.442	$ 59
		D012	Aceite de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.736	$ 9
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	8,00	8,0	28,24	0,536	0,032	6,408	0	0,72	0,064	0,096	0,16	1000	$ 2.600	$ 8
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15,00	15,0	55,65	1,95	0,225	11,205	0	3,75	0,585	0,195	0,9	1000	$ 10.800	$ 135
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,50	5,0	1,85	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	1000	$ 8.500	$ 18
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 3.933	$ 16
		D012	Aceite de soya	2,00	2,0	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.454	$ 89
	MONEDITAS DE PLATANO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	60,00	35,0	46,2	0,385	0,07	10,605	18,9	1,05	0,175	0,035	1,4	1000	$ 10.800	$ 54
		D012	Aceite de soya	1,00	1,0	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.000	$ 600
	ENSALADA CRIOLLA (CEBOLLA, TOMATE, AGUACATE Y LIMON)	C001	Aguacate Hass, crudo	20,63	15,0	33,15	0,195	2,46	2,025	1,05	1,2	0,075	0,105	0	1000	$ 10.800	$ 108
		B103	Tomate, crudo	14,00	13,0	2,99	0,117	0,013	0,533	8,06	1,17	0,065	0,013	0,78	1000	$ 3.000	$ 22
		B027	Cebolla cabezona, cruda	11,53	7,0	2,8	0,098	0,007	0,539	0,07	1,68	0,021	0,014	0,28	1000	$ 5.556	$ 33
		C044	Limón, crudo	10,00	5,0	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2	1000	$ 1.670	$ 149
	BANANO	C010	Banano común, crudo	120,00	60	60,6	0,9	0,06	13,38	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	1000	$ 18.944	$ 1.137
REFRIGERIO MAÑANA	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,00	≈150,0	121,5	4,35	4,2	16,8	36	0	0	60	0	1000	$ 4.207	$ 685
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	15,00	15,0	60,75	1,185	3,63	5,805	2,7	13,2	0,435	0,075	75,9	gr	$ 210	$ 450
	PIÑA	C072	Piña, cruda	120,00	60	33,6	0,36	0,06	7,44	4,8	9,6	0,3	1,2	1,8	gr	$ 120	$ 600

APORTE TOTAL DEL DÍA	944	35,3		32,6	123,2		342	381	5,9	65,2	203	COSTO TOTAL $ $ 6.672,16
APORTE DE LA MINUTA PATRONAMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34,0	116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		23,2	46,4	25,8	115,9	150,6						
	1247	31,2	62,3	34,6	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
<							253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
	101,8%	101,8%		96,0%	106,0%		60,2%	54,4%	73,3%	987,3%	13,5%	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de Aprobacion: Mayo 2025

Programa o Proye ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ **Afro**___ **Raizal**____ **Rrom**___ **Sin pertenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15,0	53,1	4,8	0,1	5,1	58,5	180	0	0,6	63	900	$ -	$ -
		K033	panela	6,00	6,0	21,84	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	1000	$ 4.200	$ 420
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150,0	82,5	0,17472	0,02912	26,26624	0	12,2304	1,42688	0,40768	11,3568	1000	$ 6.250	$ 13
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	6,21	2,76	0,03	7,2	3,3	0,21	0,24	18,9	1000	$ 4.736	$ 109
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0	9	0	0	0	0	0	0	1000	$ 5.520	$ 3
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0,01776	0,00148	0,10064	2,96	0,8436	0,0074	0,00296	0,222	1000	$ 10.800	$ 95
	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	1,925	0,825	19,4	3,25	1,5	0,675	0,35	5,5	60	$ 585	$ 585
		B044	Espinaca, cruda	5,00	3	1,02	0,525	0,765	0,009	12,6	17,58	0,012	0,015	28,05	1000	$ 2.386	$ 8
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 8
	PERA	C071	Pera, cruda	70,59	60	37,8	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	1000	$ 2.800	$ 165
ALMUERZO	TILAPIA EN SALSA CRIOLLA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	80,00	40	38,4	8,16	1,8	1,56	4035,6	3,6	3,36	1,6	30,4	500	$ 3.500	$ 339
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2	0,8	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 2.115	$ 4
		B103	Tomate, crudo	3,75	3	0,69	1,008	0,864	0,024	14,16	4,24	0,136	0,112	11,12	500	$ 3.500	$ 44
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	1	0,136	5,784	0	1,2	0,344	0,08	0,16	1000	$ 1.920	$ 6
		B009	Ajo, crudo	2,00	2	2,88	1,352	0,6	5,128	0	4,32	0,36	0,32	0,24	500	$ 3.250	$ 3
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,00	20	70,6	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.736	$ 95
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15,00	6	2,22	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 10.800	$ 308
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9,41	8	3,76	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 2.600	$ 7
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 8.500	$ 465
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	60,00	25	39,75	0,088	0,016	2,424	4,32	0,24	0,04	0,008	0,32	1000	$ 3.933	$ 49
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 308
	ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	B099	Repollo blanco, crudo	18,57	9	3,6	0,63	0,03	5,67	0	3,6	0,24	0,09	1,8	1000	$ 10.800	$ 244
		B077	Pepino cohombro, crudo	20,00	16	2,24	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	1000	$ 3.360	$ 202
		B103	Tomate, crudo	18,75	15	3,45	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 4.207	$ 420
REFRIGERIO TARDE	ALMOJABANA	A002	Almojabana bogotana	25,00	25	71,25	0,0115	0,003	0,0295	1,95	0,41	0,009	0,0025	0,23	1000	$ 3.000	$ 120
	SORBETE DE BANANO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 630
		C010	Banano común, crudo	85,71	60	60,6	0,08	0,01	0,26	1	2,1	0,09	0,03	0,6	1000	$ 2.800	$ 240
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,00	60		0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 2.354	$ 235
	APORTE TOTAL DEL DÍA					895	31,4	31,7	106,0	4181	385	9,6	6,1	370			
	APORTE DE LA MINUTA PATRONAMDR para macronutrientes (LI / LS)					927	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $		$ 5.156,11
	RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD					1247	19,0 38,2	25,4	95,4 124,0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
					<	102,0%	106,0%	107,0%	97,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica _X_

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630
		K033	panela	3,00	3	10,92	0,018	0,003	2,706	0	1,26	0,147	0,042	1,17	1000	$ 6.250	$ 13
	HUEVO REVUELTO	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	3	0	0	0	0	0	0	60	$ 585	$ 29
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61,11	55	81,95	6,93	5,94	0,165	97,35	29,15	0,935	0,77	76,45	60	$ 585	$ 585
	PAN DE YUCA	a067	pan de yuca	25,00	25	88,75	3,95	3,05	11,375	0	137,5	0,3	0	0	1000	$ 10.800	$ 216
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150,00	60	10,2	0,24	0	2,22	18	2,4	0,18	0,06	0,6	1000	$ 3.120	$ 48
ALMUERZO	CARNE DE RES A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	70,00	40	55,6	8,72	2,28	0	0	2,4	1,08	1,44	20,4	1000	$ 34.278	$ 2.399
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 2
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.800	$ 8
	PASTAS EN SALSA ROJA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25,00	25	92,75	3,25	0,375	18,675	0	6,25	0,975	0,325	1,5	1000	$ 8.500	$ 213
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10	4	0,14	0,01	0,77	0,1	2,4	0,03	0,02	0,4	1000	$ 2.115	$ 18
		B103	Tomate, crudo	16,25	13	2,99	0,117	0,013	0,533	8,06	1,17	0,065	0,013	0,78	500	$ 3.500	$ 88
		B080	Pimentón rojo, crudo	9,41	8	2,8	0,08	0,024	0,504	14,72	0,56	0,032	0,016	0,32	1000	$ 1.920	$ 16
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.250	$ 13
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 10.800	$ 130
	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60,00	30	26,7	0,63	0,03	5,67	0	3,6	0,24	0,09	1,8	1000	$ 2.115	$ 270
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.600	$ 13
	ENSALADA DE CONEJITO LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE Y PEPINO PICADO)	B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	1,4	0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 10.800	$ 130
		B103	Tomate, crudo	17,50	14	3,22	0,126	0,014	0,574	8,68	1,26	0,07	0,014	0,84	1000	$ 8.500	$ 96
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	15,47	11	6,58	0,098	0,014	1,33	184,52	3,78	0,056	0,028	4,9	1000	$ 3.933	$ 37
		B059	Lechuga común, cruda	9,09	5	0,9	0,04	0,005	0,13	0,5	1,05	0,045	0,015	0,3	1000	$ 10.800	$ 79
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	1000	$ 10.800	$ 771
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,00	150	132	4,35	3,75	20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	1000	$ 3.360	$ 202
	ALCHIRAS	P058	Alchiras	25,00	25	90,25	0,05	0	22,525	0	2,25	0,75	0	0	1000	$ 10.800	$ 216
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	90,00	60	43,2	0,18	0,12	9,9	1,8	9,6	0,18	0	1,2	1000	$ 3.000	$ 176

APORTE TOTAL DEL DÍA	968	38,9		39,7		126,9		575	575	7,2	6,4	558	COSTO TOTAL $	$ 6.396,41
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	27,7		28,6		95,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	968	19,0	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	94,0%	111,6%		117,0%		102,4%		211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ Afro___ Raizal____ Rrom___ **Sin pertenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

NÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	K033	panela	6,00	6	67,7	0,018	0,003	2,706	0	1,26	0,147	0,042	1,17	1000	$ 4.200	$ 420
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	900	$ -	$ -
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	1000	$ 6.250	$ 13
	POLLO DESMECHADO GUISADO	B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	60	$ 585	$ 82
		B080	Pimetón rojo, crudo	9,41	8	2,8	0,08	0,024	0,504	14,72	0,56	0,032	0,016	0,32	1000	$ 5.520	$ 52
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 10.800	$ 91
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	1000	$ 10.800	$ 108
		F085	cruda	21,51	25	33,2	4,14	1,84	0,02	4,8	2,2	0,14	0,16	12,6	1000	$ 18.944	$ 608
	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	20,00	20	84	1,875	0,255	10,845	0	2,25	0,645	0,15	0,3	1000	$ 3.933	$ 63
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	18,00	15	22,5	1,26	1,08	0,03	17,7	5,3	0,17	0,14	13,9	1000	$ 2.800	$ 3
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	3	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.500	$ 21
	BANANO	C010	Banano común, crudo	120,00	60	60,6	0,9	0,06	13,38	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	1000	$ 2.800	$ 336
ALMUERZO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra,	60,00	40	42	6,42	1,8	0,06	0,6	5,1	0,24	0,54	15,6	500	$ 3.500	$ 410
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 1.920	$ 6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	18,00	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	500	$ 3.250	$ 55
		B103	Tomate, crudo	18,00	10	2,3	0,09	0,01	0,41	6,2	0,9	0,05	0,01	0,6	1000	$ 29.442	$ 368
	ARROZ BLANCO	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	3	0	0	0	0	0		1000	$ 4.736	$ 85
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	0	1,62	0,144	0,216	0,36	1000	$ 2.600	$ 26
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,50	1	0,37	0,012	0,001	0,068	2	0,57	0,005	0,002	0,15	1000	$ 10.800	$ 54
	TAJADAS DE MADURO	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 8.500	$ 413
		B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	60,00	35	45,5	0,28	0,07	10,535	19,6	1,4	0,175	0,07	1,75	1000	$ 3.933	$ 20
	ENSALADA FRESCA (LECHUGA, ZANOHORIA, MANZANA Y ADEREZO DE KUMIS	B059	Lechuga común, cruda	20,00	7	1,8	0,08	0,01	0,26	1	2,1	0,09	0,03	0,6	1000	$ 10.800	$ 137
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	15,00	13	4,7	0,07	0,01	0,95	131,8	2,7	0,04	0,02	3,5	1000	$ 10.800	$ 152
		C054	Manzana común, cruda	11,76	10	7,2	0,03	0,02	1,65	0,3	1,6	0,03	0	0,2	1000	$ 3.360	$ 202
		G002	Kumis, entero, con azúcar	10,00	10	8,8	0,29	0,25	1,35	6,3	11,3	0,01	0,03	4,6	1000	$ 10.800	$ 108
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109,09	60	33,6	0,36	0,06	7,44	4,8	9,6	0,3	1,2	1,8	500	$ 3.500	$ 636
REFRIGERIO TARDE	LECHE ENTERA DE VACA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630
	GALLETA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25,00	25	97,5	1,9	0,75	20,8	0	2	0,1	0	0	1000	$ 1.670	$ 33
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	110,00	70,00	60	7	0,06	4,92	1,12	141	14,4	0,18	0,06	1000	$ 4.200	$ 462

APORTE TOTAL DEL DÍA	1003	39,2	27,5	111,7	364	683	19,0	5,8	370	COSTO TOTAL $ $ 5.593,39
APORTE DE LA MINUTA PATRONAMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	27,7	28,6	95,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	19,0 38,2	25,4	95,4 ##	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
					210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
<	102,0%	106,0%	107,0%	97,0%	211,0%	84,0%	147,7%	222,8%	104,0%	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA CON PANELA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	1000	$ 4.200	$ 420,0
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	29,12	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	1000	$ 6.250	$ 12,5
	PECHUGA DE POLLO DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	26,88	25	41,5	5,175	2,3	0,025	6	2,75	0,175	0,2	15,75	60	$ 585	$ 209,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7,50	3	1,11	0,036	0,003	0,204	6	1,71	0,015	0,006	0,45	1000	$ 5.520	$ 27,6
		B103	Tomate, crudo	3,75	3	0,69	0,027	0,003	0,123	1,86	0,27	0,015	0,003	0,18	1000	$ 10.800	$ 27,0
		B080	Pimetón rojo, crudo	3,53	3	1,05	0,03	0,009	0,189	5,52	0,21	0,012	0,006	0,12	1000	$ 10.800	$ 12,7
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 9,5
	AREPA DE MAIZ AMARILLO	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25,00	25	38	0,91	0,37	7,39	0	0,4	0,27	0,13	0,1	1000	$ 4.393	$ 42,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	3,00	3	9,03	0,525	0,765	0,009	12,6	17,58	0,012	0,087	28,05	1000	$ 2.800	$ 14,0
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.500	$ 21,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	130,00	60,00	60	10,2	0	2,22	2,31	18	2,4	0,18	0,06	1000	$ 2.115	$ 264,4
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON FINAS HIERVAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	9,6	4,4	0,28	0,32	25,2	1000	18944	$ 1.326,1
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 1.920	$ 1,0
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.250	$ 19,5
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 108,9
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 10.800	$ 5,7
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.600	$ 7,8
	PATACONAS DE PLATANO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	30	39,6	0,33	0,06	9,09	16,2	0,9	0,15	0,03	1,2	1000	$ 2.454	$ 102,3
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 8.500	$ 25,5
	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, ZANAHORIA Y LIMON)	B059	Lechuga común, cruda	14,55	8	1,44	0,064	0,008	0,208	0,8	1,68	0,072	0,024	0,48	1000	$ 3.933	$ 57,2
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	21,18	18	8,46	0,126	0,018	1,71	237,24	4,86	0,072	0,036	6,3	1000	$ 10.800	$ 177,9
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	22,50	18	9,54	0,252	0,018	1,854	0,36	2,88	0,144	0,072	12,78	1000	$ 10.800	$ 189,0
		C044	Limon, crudo	8,00	4	1,76	0,012	0,012	0,372	0,04	0,76	0,02	0,004	0,16	1000	$ 3.360	$ 201,6
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,00	60	24,6	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	1000	$ 2.354	$ 235,4
REFFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	0	0	60	0	750	$ 5.280	$ 1.056,0
	ACHIRAS	P058	Harina de achira, cruda	25,00	25	72,2	0,04	0	18,02	0	1,8	0,6	0	0	1000	$ 5.556	$ 111,1
	MELON	C060	Melón, crudo	110,00	60	15	0,42	0	3	40,8	6,6	0,24	0,06	4,2	1000	$ 1.670	$ 167,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	903	40,8	33,0	106,6	452	390	7,5	64,0	173	COSTO TOTAL $	$ 4.852,36
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD		23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 150,6							
					UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	1247	31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
	97,4%	117,5%	97,0%	91,7%	79,7%	55,8%	93,4%	970,2%	11,5%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630
		K033	Panela	2,00	2	29,12	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	1000	$ 6.250	$ 13
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 5.520	$ 11
	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	10,00	10	36,3	1,32	0,19	7,21	0	1,8	0,51	0,16	0,2	1000	$ 3.933	$ 98
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,56	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	60	$ 585	$ 54
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 5
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	110,00	70,00	60	24	0,3	0,06	4,92	141	14,4	0,18	0,06	1000	$ 4.200	$ 462
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	80,00	40	38,4	8,04	0,68	0	0	4	0,24	0,12	20,8	1000	$ 2.800	$ 224
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,00	10	36	1,25	0,17	7,23	0	1,5	0,43	0,1	0,2	500	$ 3.500	$ 70
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	4	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	1000	$ 2.115	$ 9
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.500	$ 28
	ARROZ CON MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 109
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	13,89	10	13,2	0,11	0,02	3,03	5,4	0,3	0,05	0,01	0,4	500	$ 3.250	$ 90
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12,50	5	1,85	0,06	0,005	0,34	10	2,85	0,025	0,01	0,75	1000	$ 29.442	$ 368
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 10.800	$ 6
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.600	$ 5
	PAPA GUISADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	20,00	20	17,8	0,42	0,02	3,78	0	2,4	0,16	0,06	1,2	1000	$ 2.115	$ 42
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7,50	3	1,11	0,036	0,003	0,204	6	1,71	0,015	0,006	0,45	1000	$ 8.500	$ 64
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	1,15	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 3.933	$ 25
		D012	Aceite de soya	1,00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 11
	ENSALADA VERDE (LECHUGA,PEPINO,Y AGUACATE)	B059	lechuga comun cruda	15,00	70,00	10	9,13	0,27	0,045	0,96	3,6	6,6	0,075	0,03	1000	$ 10.800	$ 162
		B077	pepino cohombro crudo	10,00	55,00	10	7,65	0,09	0,015	1,86	1,2	2,4	0,075	0,03	1000	$ 3.360	$ 34
		C001	Aguacate hass crudo	20,00	70,00	18	20,3	0,15	0,01	2,23	2,2	0,8	0,09	0,02	1000	$ 10.000	$ 400
		C044	limon crudo	2,00	100,00	2	8,1	0,29	0,28	1,12	2,4	8,9	0	0,03	1000	$ 3.000	$ 6
	MANGO	C051	Mango común, crudo	110,00	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4	1000	$ 4.207	$ 463
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	C032	Guayaba, pintona, cruda	33,33	25	19,5	0,225	0,1	3,775	7,75	4	0,075	0,05	0,75	1000	$ 1.670	$ 56
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 3.000	$ 450
	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	4	5,96	0,504	0,432	0,012	7,08	2,12	0,068	0,056	5,56	60	$ 585	$ 43
		A033	Harina de maíz amarillo, precocida	10,00	10	38,6	0,77	0,33	7,76	1,3	0,6	0,27	0,14	2,2	200	$ 4.393	$ 549
		D015	Mantequilla	1,00	1	7,43	0,008	0,82	0	11,7	0,22	0,002	0,001	2,23	500	$ 400	$ 1
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	25	$ 625	$ 50
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	90,00	60	43,2	0,18	0,12	9,9	1,8	9,6	0,18	0	1,2	500	$ 400	$ 72

APORTE TOTAL DEL DÍA	948	104,8		34,0		99,3		395	710	39	5	266	COSTO TOTAL $	$ 5.193,91
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	93,9%	103,9%		101,5%		85,6%		62,4%	46,9%	36,8%	29,5%	7,9%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

Cualquier copia o impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	58,24	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	1000	$ 6.250	$ 12,50
	CARNE DE RES DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	60,00	25	27,8	4,36	1,14	0	0	1,2	0,54	0,72	10,2	1000	$ 34.278	$ 2.056,68
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5,00	2	0,74	0,024	0,002	0,136	4	1,14	0,01	0,004	0,3	1000	$ 5.520	$ 27,60
		B103	Tomate, crudo	2,50	2	0,46	0,018	0,002	0,082	1,24	0,18	0,01	0,002	0,12	1000	$ 10.800	$ 27,00
		B080	Pimetón rojo, crudo	1,18	1	0,35	0,01	0,003	0,063	1,84	0,07	0,004	0,002	0,04	1000	$ 10.800	$ 12,71
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 9,54
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	10,00	10	38,6	0,77	0,33	7,76	1,3	0,6	0,27	0,14	2,2	1000	$ 4.393	$ 109,00
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo campesino	4,00	4	12,04	0,7	1,02	0,012	16,8	23,44	0,016	0,02	37,4	1000	$ 2.800	$ 11,20
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.500	$ 21,00
	MELON	C060	Melón, crudo	110,00	60	15	0,42	0	3	40,8	6,6	0,24	0,06	4,2	1000	$ 2.115	$ 232,65
ALMUERZO	MOLLEJAS GUISADAS	F083	Pollo, molleja, cruda	44,00	40	35,6	7,08	0,84	0	7,6	4,4	1	1,08	27,6	500	$ 3.500	$ 420,00
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5,00	2	0,74	0,024	0,002	0,136	4	1,14	0,01	0,004	0,3	1000	$ 1.920	$ 9,60
		B103	Tomate, crudo	2,50	2	0,46	0,018	0,002	0,082	1,24	0,18	0,01	0,002	0,12	500	$ 3.250	$ 16,25
		B009	Ajo, crudo	1,00	1	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 29.442	$ 29,44
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	MACARRONES EN SALSA ROJA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	23,00	23	85,33	2,99	0,345	17,181	0	5,75	0,897	0,299	1,38	1000	$ 8.500	$ 195,50
		B103	Tomate, crudo	7,50	6	1,38	0,054	0,006	0,246	3,72	0,54	0,03	0,006	0,36	1000	$ 10.800	$ 81,00
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3,16	3	1,2	0,042	0,003	0,231	0,03	0,72	0,009	0,006	0,12	1000	$ 8.500	$ 26,84
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.933	$ 15,73
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44,12	30	49,8	0,36	0,06	11,79	31,8	2,4	0,12	0,03	7,8	1000	$ 10.800	$ 476,47
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,40
	ENSALADA DE CONEJITO LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE Y PEPINO PICADO)	B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	1,4	0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 3.360	$ 44,80
		B103	Tomate, crudo	17,50	14	3,22	0,126	0,014	0,574	8,68	1,26	0,07	0,014	0,84	1000	$ 10.800	$ 189,00
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	15,47	11	6,58	0,098	0,014	1,33	184,52	3,78	0,056	0,028	4,9	1000	$ 3.000	$ 46,41
		B059	Lechuga común, cruda	9,09	5	0,9	0,04	0,005	0,13	0,5	1,05	0,045	0,015	0,3	1000	$ 5.556	$ 50,51
	PIÑA	C072	Piña, cruda	120,00	60	33,6	0,36	0,06	7,44	4,8	9,6	0,3	1,2	1,8	1000	$ 1.670	$ 200,40
REFFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 630,00
	GALLETA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25,00	25	97,5	1,9	0,75	20,8	0	2	0,1	0	0	1000	$ 10.886	$ 272,15
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	130,00	60,00	60	10,2	0	2,22	2,31	18	2,4	0,18	0,06	200	$ 1.500	$ 975,00

APORTE TOTAL DEL DÍA	903	42,5	28,7	100,0	450	569	8,2	6,7	240	COSTO TOTAL $ $ 6.683,79
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	UL= 600 253,0	UL= 2500 700,0	UL= 40 5,6	UL= 7 2,8	UL= 1500 1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	84,9%	96,4%	83,4%	83,9%	43,9%	43,6%	42,9%	54,8%	7,9%	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ **(étnia** _____**)**
Afro___ **Raizal**____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica _X_

GRUPO DE EDAD : DE 3 AÑOS A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	1000	$ 4.200	$ 420
		G010	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	150,00	150	97,5	4,95	5,55	6,9	64,5	180	0,3	0,6	73,5	900	$ -	$ -
		K033	Panela	2,00	2	29,12	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	1000	$ 6.250	$ 13
	HUEVO DE GALLINA EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 5.520	$ 6
	TAJADAS DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34,72	25	33	0,275	0,05	7,575	13,5	0,75	0,125	0,025	1	1000	$ 10.800	$ 300
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 22
	MANGO	C051	Mango común, crudo	110,00	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4	1000	$ 4.207	$ 463
ALMUERZO	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	70,00	40	28	4,28	1,2	0,04	0,4	3,4	0,16	0,36	10,4	1000	$ 4.200	$ 84
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 2.800	$ 1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,11	2	0,8	0,028	0,002	0,154	0,02	0,48	0,006	0,004	0,08	500	$ 3.500	$ 29
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.115	$ 4
	FRIJOL GUISADO	T006	Frijol bola roja, crudo	10,00	10	37,1	2,14	0,12	5,87	0	12,5	0,71	0,28	1,5	500	$ 3.500	$ 59
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5,00	3	0,74	0,024	0,002	0,136	4	1,14	0,01	0,004	0,3	1000	$ 1.920	$ 10
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.250	$ 20
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	2,35	3	0,94	0,014	0,002	0,19	26,36	0,54	0,008	0,004	0,7	1000	$ 29.442	$ 104
	ARROZ CON ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	4,71	4	1,88	0,028	0,004	0,38	52,72	1,08	0,016	0,008	1,4	1000	$ 4.736	$ 85
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	0	0,092	0,3	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 2.600	$ 9
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	70,00	30	55	0,27	0,09	11,22	0,3	4,8	0,09	0,09	4,2	1000	$ 8.500	$ 266
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.933	$ 51
	ENSALADA MEDITERRANEA REPOLLO, ZANAHORIA RAYADA, CON MANZANA Y LIMÓN	B099	Repollo blanco, crudo	14,29	7	4	0,18	0,03	0,64	2,4	4,4	0,05	0,02	1,8	1000	$ 10.800	$ 108
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11,76	15	4,7	0,07	0,01	0,95	131,8	2,7	0,04	0,02	3,5	1000	$ 10.800	$ 165
		C054	Manzana común, cruda	11,76	15	7,2	0,03	0,02	5,04	0,3	1,6	0,03	0	0,2	1000	$ 3.360	$ 202
		C044	Limón, crudo	4,00	3	0,88	0,006	0,006	0,186	0,02	0,38	0,01	0,002	0,08	1000	$ 10.800	$ 72
	BANANO	C010	Banano común, crudo	120,00	60	60,6	0,9	0,06	13,38	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	1000	$ 2.800	$ 336
REFRIGERIO TARDE	« KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,00	150	132	4,35	3,75	« 20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	1000	$ 1.670	$ 167
	PAN DE MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25,00	25	77,5	1,8	0,475	16,525	0	10	1,5	0	0,25	20	$ 625	$ 781
	PIÑA	C072	Piña, cruda	120,00	60	33,6	0,36	0,06	7,44	4,8	9,6	0,3	1,2	1,8	1000	$ 10.886	$ 990

APORTE TOTAL DEL DÍA	1011	30,1		33,8		124,0		606	571	7,5	6,0	263	COSTO TOTAL $	$ 5.382,24
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34,0		116,2		568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	109,8%	97,8%		102,6%		92,9%		78,3%	50,9%	73,6%	72,2%	12,3%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___
Rrom___
Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : DE 3 AÑO A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G010	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	150,00	150	97,5	4,95	5,55	6,9	64,5	180	0,3	0,6	73,5	1000	$ 4.200	$ 630,0
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	4,00	4	58,16	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	1000	$ 6.250	$ 25,0
	CARNE DE CERDO EN CUADROS DORADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,00	25	35	5,35	1,5	0,05	0,5	4,25	0,2	0,45	13	60	$ 585	$ 390,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7,50	3	4,2	0,036	0,003	0,204	6	1,71	0,015	0,006	0,45	1000	$ 5.520	$ 41,4
		B103	Tomate, crudo	3,75	3	0,69	0,027	0,003	0,123	1,86	0,27	0,015	0,003	0,18	1000	$ 10.800	$ 40,5
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,2
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 9,5
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60,00	30	29,4	0,63	0,03	5,67	0	3,6	0,24	0,09	1,8	1000	$ 2.115	$ 126,9
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTECK	F099	Res, carne magra, cruda	70,00	40	55,6	8,72	2,28	0	0	2,4	1,08	1,44	20,4	1000	$ 2.800	$ 196,0
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	17,65	15	7,05	0,105	0,015	1,425	197,7	4,05	0,06	0,03	5,25	1000	$ 34.278	$ 604,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25,00	10	12,1	0,12	0,01	0,68	20	5,7	0,05	0,02	1,5	1000	$ 2.115	$ 52,9
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	1,247	0	0	0	0	0	500	$ 3.500	$ 21,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,32	0,092	18,02	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 1.920	$ 44,2
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.736	$ 85,2
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	60,00	30	24,5	0,33	0,015	3,165	0,3	1,65	0,15	0	2,7	1000	$ 29.442	$ 147,2
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.115	$ 5,2
	ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y MANGO)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	17,65	15	7,05	0,105	0,015	1,425	197,7	4,05	0,06	0,03	5,25	1000	$ 2.600	$ 127,4
		B099	Repollo blanco, crudo	15,00	10	2	0,09	0,015	3,148	1,2	2,2	0,025	0,01	0,9	1000	$ 10.800	$ 121,4
		C051	Mango común, crudo	10,00	10	3,95	0,03	0	0,855	7	0,75	0,025	0,005	0,2	1000	$ 8.500	$ 85,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	137,50	60	9,35	0,22	0	2,035	16,5	2,2	0,165	0,055	0,55	1000	$ 4.207	$ 578,5
REFRIGERIO MAÑANA	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	0	0	60	0	1000	$ 10.800	$ 1.350,0
	PAN DE YUCA	A067	Pan de yuca, horneado	25,00	25	88,75	3,95	3,05	11,375	0	137,5	0,3	0	0	750	$ 5.280	$ 704,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	110,00	60,00	24	0,3	0,06	4,92	141	14,4	0,18	0,06	3	1000	$ 3.360	$ 201,0
															1000	$ 4.200	$ 300,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	895	37,8	32,7	96,5	617	177	2,3	61,9	40	COSTO TOTAL $	$ 5.930,35
≈ APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	≈ 6,6	1500,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 62,3	34,6 48,5	155,9 202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	89,8%	109,0%	96,1%	83,1%	108,7%	34,4%	28,5%	938,3%	2,7%		

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

Indígena: ____ **(étnia** _____**)**

GRUPO ÉTNICO : **Afro**___ **Raizal**___ **Rrom**___ **Sin pertenencia Étnica** __X__

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	panela	8,00	8	29,12	0,048	0,008	7,216	0	3,36	0,392	0,112	3,12	900	$ 6.700	$ 15
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 450
	HUEVO REVUELTO (CEBOLLA TOMATE)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	66,67	60	89,4	7,56	6,48	0,18	106,2	31,8	1,02	0,84	83,4	60	$ 585	$ 585
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 5.520	$ 38
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	1000	$ 10.800	$ 68
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32
	AREPA DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	10,00	10	38,6	0,77	0,33	7,76	1,3	0,6	0,27	0,14	2,2	1000	$ 4.393	$ 110
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 4.200	$ 17
	MELON	C060	Melón, crudo	110,00	60	15	0,42	0	3	40,8	6,6	0,24	0,06	4,2	1000	$ 2.800	$ 280
ALMUERZO	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS (PIMENTON ZANAHORIA)	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	70,00	40	66,4	8,28	3,68	0,04	9,6	4,4	0,28	0,32	25,2	1000	$ 18.944	$ 1.337
		B080	Pimetón rojo, crudo	4,71	4	1,4	0,04	0,012	0,252	7,36	0,28	0,016	0,008	0,16	1000	$ 2.115	$ 15
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6,32	6	2,4	0,084	0,006	0,462	0,06	1,44	0,018	0,012	0,24	500	$ 3.500	$ 41
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	7,06	6	2,82	0,042	0,006	0,57	79,08	1,62	0,024	0,012	2,1	1000	$ 1.920	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1,05	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	500	$ 3.250	$ 30
	ARROZ CON MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 29.442	$ 89
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	11,11	8	10,56	0,088	0,016	2,424	4,32	0,24	0,04	0,008	0,32	1000	$ 4.736	$ 85
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	8	2,28	0,02	0,008	0,6	1000	$ 2.600	$ 29
		B009	Ajo, crudo	1,05	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 10.800	$ 108
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 8.500	$ 7
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	30,00	30	28,8	0,66	0,03	6,33	0,6	3,3	0,3	0	5,4	1000	$ 3.933	$ 12
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.480	$ 262
	ENSALADA ROJA (REMOLACHA, ZANAHORIA Y LIMON)	B059	Lechuga común, cruda	14,55	8	1,44	0,064	0,008	0,208	0,8	1,68	0,072	0,024	0,48	1000	$ 10.800	$ 54
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	21,18	18	8,46	0,126	0,018	1,71	237,24	4,86	0,072	0,036	6,3	1000	$ 3.360	$ 150
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	22,50	18	9,54	0,252	0,018	1,854	0,36	2,88	0,144	0,072	12,78	1000	$ 10.800	$ 178
		C044	Limon, crudo	8,00	4	1,76	0,012	0,012	0,372	0,04	0,76	0,02	0,004	0,16	1000	$ 3.000	$ 153
	MANGO	C051	Mango común, crudo	110,00	60	47,4	0,36	0	10,26	84	9	0,3	0,06	2,4	1000	$ 4.207	462,8
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero con azúcar	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	0	0	60	0	1000	$ 1.670	$ 250
	PAN DE MOGOLLA	A057	Mogolla, horneada	25,00	25	77,5	1,8	0,475	16,525	0	10	1,5	0	0,25	750	$ 5.280	$ 704
	PIÑA	C072	Piña, cruda	120,00	60	33,6	0,36	0,06	7,44	4,8	9,6	0,3	1,2	1,8	20	$ 625	$ 750
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**938**	**35,1**	**34,7**	**117,7**	**684**	**400**	**7**	**65**	**226**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON			**927**	**34,7**	**34,0**	**116,2**	**568,0**	**515,0**	**8,0**	**6,6**	**1500,0**			
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**1247**	**23,2 46,4**	**25,8 36,1**	**115,9 150,6**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**	**COSTO TOTAL $**		$ 6.322,37
										253,0	**700,0**	**5,6**	**2,8**	**1133,0**			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**99,9%**	**100,5%**	**102,5%**	**104,0%**	**75,7%**	**9,6%**	**43,1%**	**925,1%**	**4,1%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420,0
		K033	panela	6,00	6	21,84	0,036	0,006	5,412	0	2,52	0,294	0,084	2,34	900	$ -	$ -
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	1000	$ 6.250	$ 93,8
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	60	$ 585	$ 39,0
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	40,00	25	26,7	0,525	0,03	5,67	0	3,6	0,24	0,09	1,8	1000	$ 2.115	$ 42,3
	CARNE DE RES PICADA EN CUADRITOS GUISADA	B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4,00	4	1,64	0,064	0,008	0,284	2,4	1,76	0,06	0,016	0,64	1000	$ 10.800	$ 72,0
		D012	Aceite de soya	1,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 34.278	$ 685,0
		F099	Res, carne magra, cruda	60,00	25	27,8	5,45	1,14	0	0	1,2	0,54	0,72	10,2	1000	$ 2.386	$ 8,4
		B080	Pimentón rojo, crudo	3,00	3	1,05	0,03	0,009	0,189	5,52	0,21	0,012	0,006	0,12	1000	$ 4.200	$ 8,4
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,00	60	24,6	0,42	0,18	5,28	1,2	19,8	0,78	0,3	1,2	1000	$ 2.354	$ 196,2
ALMUERZO	ARVEJA GUISADA	T003	Arveja seca, cruda	10,00	10	37,4	2,39	0,11	6,02	2,2	6	0,46	0,35	1,5	500	$ 3.500	$ 49,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 2.115	$ 6,7
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	500	$ 3.500	$ 3,7
		D012	Aceite de soya	2,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 1.920	$ 3,8
		B103	Tomate, crudo	8,75	7	1,61	0,063	0,007	0,287	4,34	0,63	0,035	0,007	0,42	500	$ 3.250	$ 40,6
	HIGADO ENCEBOLLADO ASADO CON LIMÓN	F109	Res, hígado, crudo	45,00	40,00	40	8,16	8,16	1,8	1,56	4035,6	3,6	3,36	1,6	1000	$ 34.278	$ 2.056,7
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 10.800	$ 45,5
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 2.600	$ 15,6
		D012	Aceite de soya	2,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 85,2
		B009	Ajo, crudo	1,05	1	1,44	0,047	0,003	3,312	0	0,4	0,013	0,01	0,19	1000	$ 3.933	$ 2,1
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 32,4
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	30	39,6	0,33	0,06	9,09	16,2	0,9	0,15	0,03	1,2	1000	$ 10.800	$ 375,0
		D012	Aceite de soya	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.360	$ 201,6
	ENSALADA DE POPEYE (ESPINACA, MANZANA ROJA PICADA TOMATE CON LIMÓN)	B044	Espinaca, cruda	16,67	10	3,4	0,29	0,02	0,38	53,3	12,3	0,24	0,05	6,6	1000	$ 10.800	$ 108,0
		C054	Manzana común, cruda	11,76	10	7,2	0,03	0,02	1,65	0,3	1,6	0,03	0	0,2	1000	$ 3.000	$ 35,3
		B103	Tomate, crudo	18,75	15	3,45	0,135	0,015	0,615	9,3	1,35	0,075	0,015	0,9	1000	$ 5.556	$ 69,5
		C044	Limón, crudo	10,00	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,05	0,95	0,025	0,005	0,2	1000	$ 1.670	$ 13,4
	BANANO	C010	Banano común, crudo	120,00	60	60,6	0,9	0,06	13,38	13,2	4,8	0,54	0,12	1,8	1000	$ 2.800	$ 200,0
	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,00	150	132	4,35	3,75	20,25	94,5	169,5	0,15	0,45	69	1000	$ 10.886	$ 1.088,6
REFRIGERIO TARDE	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20,00	18	69,48	1,386	13,968	2,34	1,3	1,08	0,486	0,252	3,96	1000	$ 4.393	$ 109,8
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	3,00	100,00	3	17,5	0,765	0,009	1,2	12,6	17,58	0,012	0,087	500	$ 400	$ 3,2
		D012	Aceite de soya	2,00	100,00	2	0	2	0	1,1	0	0	0	0	25	$ 625	$ 25,0
	PAPAYA	*C065	Papaya, madura, cruda	110,00	70,00	60	0,35	0,3	0,06	4,92 *	141	14,4	0,18	0,06	1000	$ 4.200	$ 300,00
					APORTE TOTAL DEL DÍA	970		38,6	136,1	4466	644	10	7	218			
					APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0			
					RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 150,6	UL= 600 253,0	UL= 2500 700,0	UL= 40 5,6	UL= 7 2,8	UL= 1500 1133,0	COSTO TOTAL $		$ 6.468,18
					% CUBRIMIENTO DEL DÍA	113,8%	114,6%	113,4%	117,1%	786,2%	125,1%	125,2%	104,4%	14,5%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** _____ **(étnia** _____**)**
Afro___ **Raizal**___
Rrom___ **Sin pertenencia Étnica** X

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENSTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	panela	3,00	3	10,92	0,018	0,003	2,706	0	1,26	0,147	0,042	1,17	1000	$ 6.250	$ 13
	HUEVO DE GALLINA REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	66,67	60	89,4	7,56	6,48	0,18	106,2	31,8	1,02	0,84	83,4	60	$ 585	$ 585
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 5.520	$ 11
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5,56	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	1000	$ 10.800	$ 60
	HOJALDRE DE HARINA DE TRIGO	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,00	10	36	1,25	0,17	7,23	0	1,5	0,43	0,1	0,2	1000	$ 3.933	$ 98
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.386	$ 5
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	130,00	60,00	60	10,2	0	2,22	2,31	18	2,4	0,18	0,06	1000	$ 4.200	$ 525
ALMUERZO	FILETE DE TILAPIA APANADO	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	80,00	40	38,4	8,04	0,68	0	0	4	0,24	0,12	20,8	1000	$ 2.800	$ 168
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	9,00	9	32,4	1,125	0,153	6,507	0	1,35	0,387	0,09	0,18	500	$ 3.500	$ 35
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10,00	9	13,41	1,134	0,972	0,027	15,93	4,77	0,153	0,126	12,51	60	$ 585	$ 43
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	500	$ 3.500	$ 28
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 85
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	4,71	4	1,88	0,028	0,004	0,38	52,72	1,08	0,016	0,008	1,4	500	$ 3.250	$ 31
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 29.442	$ 59
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 10.800	$ 5
	PAPAS A LA FRANCESA	D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 2.600	$ 10
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	60,00	30	26,7	0,63	0,03	5,67	0	3,6	0,24	0,09	1,8	1000	$ 2.115	$ 127
	ENSALDA DE CEVICHE DE MANGO (AGUACATE, MANGO, CEBOLLA,ZANAHORIA TOMATE Y CILANTRO PICADO CON LIMON)	B027	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,2	0,112	0,008	0,616	0,08	1,92	0,024	0,016	0,32	1000	$ 8.500	$ 45
		B035	Cilantro, crudo	1,11	1	0,44	0,023	0,006	0,059	3,9	0,82	0,018	0,005	0,46	1000	$ 3.933	$ 9
		C001	Aguacate Hass, crudo	12,50	8	19,68	0,104	1,312	1,08	0,56	0,64	0,04	0,056	0	1000	$ 10.000	$ 125
		C044	Limón, crudo	6,00	3	1,32	0,009	0,009	0,279	0,03	0,57	0,015	0,003	0,12	1000	$ 10.800	$ 65
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9,41	8	3,76	0,056	0,008	0,76	105,44	2,16	0,032	0,016	2,8	1000	$ 3.360	$ 16
		C051	Mango común, crudo	14,00	7	5,53	0,042	0	1,197	9,8	1,05	0,035	0,007	0,28	1000	$ 4.207	$ 34
		B103	Tomate, crudo	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48	1000	$ 3.000	$ 26
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	1000	$ 5.556	$ 397
REFRIGERIO TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 1.670	$ 167
	GALLETA DE CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25,00	25	97,5	1,9	0,75	20,8	0	2	0,1	0	0	1000	$ 3.000	$ 60
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	90,00	60	43,2	0,18	0,12	9,9	1,8	9,6	0,18	0	1,2	1000	$ 10.886	$ 871
			APORTE TOTAL DEL DÍA			960	48,0	36,5	104,6	468	593	8	5	209			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0		COSTO TOTAL $	$ 4.122,12
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1247	23,2 46,4	25,8 36,1	115,9 150,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			98,3%	103,6%	107,2%	90,1%	84,8%	110,2%	65,1%	73,3%	18,1%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº _24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420,0
		R003	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor a vainilla natural	15,00	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	Panela	4,00	4	34,56	0,018	0,003	2,706	0	1,26	0,147	0,042	1,17	3250	$ 52	$ 0,0
	DEDITOS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20,00	25	90,75	3,3	0,475	18,025	0	4,5	1,275	0,4	0,5	1000	$ 3.933	$ 78,7
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12,00	10	30,1	1,75	2,55	0,03	42	58,6	0,04	0,05	93,5	1000	$ 15.000	$ 150,0
		D012	Aceite de soya	5,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 7.000	$ 700,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15,00	5	7,45	0,63	0,54	0,015	8,85	2,65	0,085	0,07	6,95	60	$ 585	$ 87,7
	PECHUGA DE POLLO CON HUEVO COCIDO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	25	6,21	5,175	2,3	0,025	6	2,75	0,175	0,2	15,75	1000	$ 18.944	$ 568,3
		D012	Aceite de soya	4,00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 1.080,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	40,00	10	7,45	1,26	1,08	0,03	17,7	5,3	0,17	0,14	13,9	60	$ 585	$ 48,8
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	230	$ 1.939	$ 421,0
ALMUERZO	PECHUGA DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	43,01	40	66,4	8,28	3,68	0,04	9,6	4,4	0,28	0,32	25,2	1000	$ 18.000	$ 5,4
		B103	Tomate, crudo	6,25	5	0,85	0,045	0,005	0,205	3,1	0,45	0,025	0,005	0,3	1000	$ 5.556	$ 444,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,26	5	2	0,07	0,005	0,385	0,05	1,2	0,015	0,01	0,2	1000	$ 1.500	$ 142,5
		B080	Pimentón rojo, crudo	5,88	5	1,35	0,05	0,015	0,315	9,2	0,35	0,02	0,01	0,2	1000	$ 5.640	$ 44,0
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 4.200	$ 8,4
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	74,29	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 4.736	$ 47,3
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	5520	$ 37	$ 47,3
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.400	$ 1.040,0
	MONEDITAS DE PLATANO	D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.400	$ 1.040,0
		B092	Plátano hartón, verde, crudo	44,12	49,8	0,36	0,02	11,79	31,8	2,4	0,12	0,03	7,8	1000	1000	$ 2.115	$ 169,2
	AGUACATE EN CUADRITOS	c001	Aguacate Hass, Crudo	62,50	40	88,4	0,01	6,56	5,4	2,8	3,2	0,2	0,28	0	1000	$ 10.000	$ 640,0
	SANDIA	c079	Sandía, cruda	150,00	60	23,4	0,24	0	2,22	18	2,4	0,18	0,06	0,6	2300	$ 288	$ 6,3
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	54,00	30	50,5	0,45	0,03	6,69	6,6	2,4	0,27	0,06	0,9	1000	$ 2.800	$ 396,0
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 167,0
	PAN DE BONO	A070	Pan de bono	25,00	25	34,5	0,02	50,7	1,2	450	7,3	0	0	gr	22,5	$ 300	$ 60,0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83,33	30	20,5	0,21	0,09	2,64	0,6	9,9	0,39	0,15	0,6	1000	$ 2.354	$ 117,7
			APORTE TOTAL DEL DÍA			**908**	**36,9**	**100,9**	**113,4**	**732**	**600**	**4,9**	**12,6**	**1297**			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			**927**	**34,7**	**34,0**	**116,2**	**568,0**	**515,0**	**8,0**	**6,6**	**1500,0**		**COSTO TOTAL $**	$ 7.929,99
							23,2 46,4	**25,8 36,1**	**115,9 150,6**								
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			**1247**	**31,2 62,3**	**34,6 48,5**	**155,9 202,6**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**			
										253,0	**700,0**	**5,6**	**2,8**	**1133,0**			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			**98,0%**	**106,2%**	**296,9%**	**97,6%**	**128,8%**	**85,8%**	**61,5%**	**191,3%**	**86,5%**			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

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

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

LOS DATOS PERSONALES RECOLECTADOS 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 INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD : DE 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,00	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,6	63	1000	$ 4.200	$ 420,00
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natural	15,00	15	53,1	3,15	0,45	9	17,4	120	1,6275	1,575	10,05	900	$ -	$ -
		K033	panela	6,00	6	21,84	0,036	0,006	5,412	0	2,52	0,294	0,084	2,34	1000	$ 6.250	$ 12,50
	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54	80,46	6,804	5,832	0,162	95,58	28,62	0,918	0,756	75,06	60	$ 585	$ 585,00
		B044	Espinaca, cruda	5,00	3	1,02	0,087	0,006	0,114	15,99	3,69	0,072	0,015	1,98	1000	$ 5.520	$ 18,40
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
	TAJADAS DE MADURO FRITO	D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 43,20
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34,72	25	33	0,275	0,05	7,575	13,5	0,75	0,125	0,025	1	1000	$ 2.386	$ 66,30
	PAPAYA CON BANANO	C065	Papaya, madura, cruda	100,00	30	12	0,15	0,03	2,46	70,5	7,2	0,09	0,03	1,5	1000	$ 4.200	$ 150,00
		C010	Banano común, crudo	110,00	30	30,3	0,45	0,03	6,69	6,6	2,4	0,27	0,06	0,9	1000	$ 2.800	$ 100,00
ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10,00	10	37,1	1,3	0,15	7,47	0	2,5	0,39	0,13	0,6	1000	$ 8.500	$ 85,00
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	8,00	8	7,12	0,168	0,008	1,512	0	0,96	0,064	0,024	0,48	1000	$ 2.115	$ 10,60
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	8,89	4	1,64	0,064	0,008	0,284	2,4	1,76	0,06	0,016	0,64	500	$ 3.500	$ 46,70
		B006	Ahuyama, cruda	8,24	7	2,1	0,056	0,014	0,406	124,25	1,4	0,056	0,014	0,07	500	$ 3.250	$ 14,40
		B035	Cilantro, crudo	2,22	2	0,88	0,046	0,012	0,118	7,8	1,64	0,036	0,01	0,92	1000	$ 29.442	$ 1.472,00
	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, ZUMO DE LIMON)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,00	40	56	8,56	2,4	0,08	0,8	6,8	0,32	0,72	20,8	1000	$ 10.800	$ 5,70
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 2.600	$ 15,60
		C044	Limón, crudo	4,00	2	0,88	0,006	0,006	0,186	0,02	0,38	0,01	0,002	0,08	1000	$ 10.800	$ 43,20
		D012	Aceite de soya	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 8.500	$ 34,00
	ARROZ CON FIDEOS	A071	Pasta alimenticia, con huevo , sin enriquecer, cocida, sin sal	4,00	4	5,28	0,18	0,04	1,02	0,2	0,48	0,02	0,024	0,2	1000	$ 4.736	$ 85,20
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,00	23	81,19	1,541	0,092	18,423	0	2,07	0,184	0,276	0,46	1000	$ 10.800	$ 21,60
		D012	Aceite de soya	3,00	3	27	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 5,70
		B009	Ajo, crudo	0,50	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0	0,2	0,0065	0,005	0,095	1000	$ 3.360	$ 201,60
	YUCA DORADA	P095	Yuca colorada, sin cáscara, cruda	60,00	30	42,9	0,12	0,06	6,21	0	0	0	0	0	1000	$ 10.800	$ 21,60
		D012	Aceite de soya	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	$ 3.000	$ 36,00
	ENSALADA DE CONEJITO LECHUGA, ZANAHORIA,TOMATE Y PEPINO PICADO)	B077	Pepino cohombro, crudo	13,33	10	1,4	0,05	0,01	0,23	0,2	1,8	0,03	0,01	0,2	1000	$ 5.556	$ 62,50
		B103	Tomate, crudo	17,50	14	3,22	0,126	0,014	0,574	8,68	1,26	0,07	0,014	0,84	1000	$ 1.670	$ 15,70
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	15,47	11	6,58	0,098	0,014	1,33	184,52	3,78	0,056	0,028	4,9	1000	$ 3.000	$ 21,80
		B059	Lechuga común, cruda	9,09	5	0,9	0,04	0,005	0,13	0,5	1,05	0,045	0,015	0,3	1000	$ 10.886	$ 640,00
	PIÑA	C072	Piña, cruda	120,00	60										20	$ 625	$ 750,00
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150,00	150	121,5	4,35	4,2	16,8	36	0	0	60	0	25	$ 625	$ 704,00
	ACHIRAS	P058	Harina de achira, cruda	25,00	25	90,25	0,05	0	22,525	0	2,25	0,75	0	0	500	$ 400	$ 500,00
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85,71	60	32,4	0,54	0,06	6,84	21	21	0,18	0,12	1,2	500	$ 400	$ 57,10
OTROS INGREDIENTES	ESPECIAS		Tomillo, laurel y oregano		1										500	$ 400	$ 57,10
			APORTE TOTAL DEL DÍA			860	33,3	32,4	131,1	479	70	3	62	37			
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)			927	34,7	34,0	116,2	568,0	515,0	8,0	6,6	1500,0	COSTO TOTAL $		$ 6.324,10
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD			1247	23,2 46,4	25,8 36,1	150,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
										253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
			% CUBRIMIENTO DEL DÍA			105,5%	96,0%	95,4%	112,9%	84,3%	13,6%	37,0%	932,4%	2,4%			

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P.6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02755

Fecha de aprobación: Mayo 2025

Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACIÒN EL MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___** **Afro ____** **Raizal____** **Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ___X_**

TIPO DE PREPARACIÓN					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO POR CANTIDAD**		**TOTAL PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO**
		12 (1-3 años)	**12 (4-5 años)**		
SOPA DE CONCHITAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20,00	20,00	40	En una olla con agua caliente, agregar la cebolla junca, el ajo y la zanahoria finamente picados. Incorporar la papa en trozos y cocinar hasta que esté suave. Añadir la pasta y cocinar hasta que esté al dente. Justo antes de retirar del fuego, agregar el cilantro picado. Servir caliente.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	5,00	2,35	7,4	
	Cilantro, crudo	3,33	2,22	5,6	
	Cebolla junca, tallos, cruda	15,00	5,00	20,0	
	Ajo, crudo	3,16	2,11	5,3	
	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	9,00	4,00	13	
CREMA DE AUYAMA	Zapallo, crudo	30,77	50,00	81	Lavar bien las verduras y el pollo. Pelar la zanahoria y cortarla en rodajas. Picar el zapallo en cubos y la cebolla en trozos pequeños. En una olla con agua, cocinar el pollo hasta que esté bien cocido, luego retirarlo, desmenuzarlo y reservar. En el mismo caldo, agregar el zapallo, la zanahoria y la cebolla, y cocinar hasta que las verduras estén tiernas. Licuar la mezcla hasta obtener una textura cremosa. Añadir el pollo desmenuzado, mezclar bien y servir caliente.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	5,88	5,88	12	
	Cebolla junca, tallos, cruda	5,00	10,00	15	
	Pollo, pechuga con piel cruda	32,00	43,01	75	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
TP 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación:MAYO 2025

BIENESTAR FAMILIAR

Programa
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACIÒN EL MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___** **Afro ____** **Raizal____** **Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ___X_**

TIPO DE PREPARACIÓN

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR (1-3 años)	PESO BRUTO POR (4-5 años)	TOTAL PESO	PROCEDIMIENTO
PICO DE GALLO	Tomate	18,75	12,50	**31**	Lavar y desinfectar muy bien las verduras. Picar en cuadros pequeños el tomate y la cebolla. En un recipiente mezclar los ingredientes, aderezar (limon,cilantro y pizca de sal) y sirva.
	Cebolla	10,53	21,05	**32**	
	Cilantro	11,11	11,11	**22**	
ENSALADA VERDE (LECHUGA Y PEPINO Y AGUACATE)	Lechuga común	10,00	15,00	**25,0**	Se lavan y desinfectan la lechuga y el pepino. Luego, la lechuga se corta en tiras y el pepino en rodajas finas. El aguacate se pela y se corta en cubos. En un recipiente, se mezclan todos los ingredientes y se añade jugo de limón al gusto. Finalmente, se revuelve suavemente y se sirve.
	Pepino cohombro	10,00	10,00	**20,0**	
	Aguacate Hass	15,00	20,00	**35**	
	Limón, crudo	2,00	2,00	**4,00**	
ENSALADA ROJA (REMOLACHA, ZANAHORIA Y LIMON)	Remolacha	14,55	21,18	**35,7**	Lavar y desinfectar la remolacha y la zanahoria. Luego, se pican en cuadros y se mezclan en un recipiente. Finalmente, se añade jugo de limón al gusto, se revuelve bien y se sirve.
	Zanahoria	16,47	22,50	**39,0**	
	Limón	17,50	8,00	**25,5**	
ENSALADA DE POPEYE (ESPINACA, MANZANA ROJA EN CUADRITOS TOMATE CON LIMÓN)	Espinaca	10,00	16,67	**26,7**	Lavar y desinfectar las hojas de espinaca, la manzana roja y el tomate. Luego, se pica la manzana en cuadritos y el tomate en trozos pequeños. En un recipiente, se mezclan la espinaca, la manzana y el tomate. Finalmente, se agrega jugo de limón al gusto, se revuelve suavemente y se sirve.
	Manzana	11,76	11,76	**24**	
	Tomate	12,50	18,75	**31,25**	
	Limon	8,00	10,00	**18**	
ENSALADA DULCE (REPOLLO, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	Repollo blanco, crudo	36,36	36,36	**73**	Lavar y desinfectar el repollo y la zanahoria. Cortar el repollo en tiras finas y rallar la zanahoria. Pelar el mango y cortarlo en cubos.Agregar Yogurt. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y servir.
	Mango común, crudo	14,00	40,00	**54**	
	Yoguth	4,00	5,00	**9**	
ENSALADA DE ZANAHORIA (LECHUGA, ZANAHORIA,MANZANA)	Zanahoria, sin cáscara, cruda	11,76	11,76	**24**	Se lavan y desinfectan la lechuga, la zanahoria y la manzana. Luego, la lechuga se corta en tiras, la zanahoria se ralla y la manzana se pica en cuadritos. Finalmente, se mezclan todos los ingredientes en un recipiente, se revuelven suavemente y se sirve.
	Lechuga común, cruda	18,18	36,36	**55**	
	Manzana común cruda	11,76	11,76	**24**	
AGUACATE EN CUADRITOS	Aguacate hass	62,5	62,5	**125**	Lavar el aguacate con agua potable, cortarlo por la mitad y retirar la semilla. Extraer la pulpa con una cuchara y cortarla en trozos. Espolvorear con una pizca de sal y servir.

CEVICHE DE MANGO (AGUACATE, MANGO, CEBOLLA,ZANAHORIA TOMATE Y CILANTRO PICADO CON LIMON)	Cebolla cabezona, cruda	5,26	8,42	**14**	Se lavan y desinfectan el mango, el aguacate, la cebolla, la zanahoria, el tomate y el cilantro. Luego, se pican en cubos pequeños el mango, el aguacate y el tomate, mientras que la cebolla, la zanahoria y el cilantro se pican finamente. En un recipiente, se mezclan todos los ingredientes y se añade jugo de limón al gusto. Finalmente, se revuelve suavemente y se sirve.
	Cilantro, crudo	2,22	1,11	**3**	
	Aguacate Hass, crudo	12,50	12,50	**25**	
	Limón, crudo	6,00	6,00	**12**	
	Zanahoria, sin cascara, cruda	4,71	9,41	**14**	
	Mango común, crudo	8,00	14,00	**22**	
	Tomate, crudo	8,75	10,00	**19**	
MIX DE VERDURAS	Zanahoria	11,76	15,29	**27**	Se lavan y desinfectan la zanahoria, la habichuela, la arveja verde y la papa pastusa. Luego, se pelan y cortan en cubos pequeños la zanahoria y la papa, y se pican en trozos la habichuela. En una olla con agua hirviendo, se cocinan primero la zanahoria y la papa por unos minutos, luego se agrega la habichuela y, finalmente, la arveja verde. Se deja cocinar hasta que las verduras estén tiernas, se escurre el agua y se sirve.
	Habichuela	11,11	11,11	**22**	
	Arveja verde	25,00	12,50	**38**	
	Papa Pastusa	10,00	12,00	**22**	
ENSALADA TROPICAL (REPOLLO ZANAHARIA, PIÑA Y LIMÓN)	Repollo blanco, crudo	8,57	11,76	**20,3**	Lavar y desinfectar la lechuga con agua potable. Retirar las hojas externas si están dañadas y cortar en tiras finas. Dejar en remojo con agua y unas gotas de vinagre o limón por 10 minutos, luego enjuagar y escurrir bien. Pelar la piña, retirar el corazón y picarla en trozos pequeños, cortar el banano en moneditas. Cocinar la piña a
	Zanahoria	10,59	36,36	**47,0**	
	Piña, cruda	18,18	11,76	**29,9**	
	Limon	10,00	5	**15,0**	
ENSALADA CRIOLLA (CEBOLLA, TOMATE, AGUACATE Y LIMON)	Aguacate Hass, crudo	15,00	20,63	**35,6**	Lavar y desinfectar el tomate, la cebolla y el limón. Posteriormente, se pela la cebolla y se corta en julianas finas. El tomate se corta en cubos pequeños o en gajos, de acuerdo con la preferencia. El aguacate se parte por la mitad, se retira la semilla y se corta la pulpa en cubos. Aparte, se exprime el limón y se reserva el jugo. En un recipiente, se mezclan la cebolla, el tomate y el aguacate con cuidado para evitar que el aguacate se deshaga.
	Tomate, crudo	10,00	14,00	**24,0**	
	Cebolla cabezona, cruda	7,37	11,53	**18,9**	
	Limón, crudo	6,00	10,00	**16,0**	
ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO)	Pepino cohombro, crudo	12,00	13,33	**25,3**	Lavar y desinfectar todos los ingredientes: pepino cohombro, tomate, zanahoria y lechuga. A continuación, se pela la zanahoria y se ralla finamente. El pepino se corta en rodajas delgadas, mientras que el tomate se trocea en cubos pequeños o en gajos, según la preferencia. La lechuga se corta en tiras delgadas o se trocea con las manos en pedazos medianos. Una vez listos los ingredientes, se colocan en un recipiente amplio y se mezclan de forma suave para integrar todos los componentes. Se recomienda servir inmediatamente para conservar la frescura y el sabor de los vegetales.
	Tomate, crudo	11,25	17,50	**28,8**	
	Zanahoria, sin cascara, cruda	9,41	15,47	**24,9**	
	Lechuga común, cruda	7,27	9,09	**16,4**	

ENSALADA FRESCA (LECHUGA, ZANOHORIA, MANZANA Y ADEREZO DE KUMIS	Lechuga común, cruda	40,00	20,00	**60,0**	Lavar y desinfectar muy bien la lechuga, la zanahoria y la manzana. Luego, se pela la zanahoria y se ralla finamente. La manzana se parte en cubos pequeños, conservando o retirando la cáscara según la preferencia, y se recomienda añadir unas gotas de limón para evitar que se oxide. La lechuga se corta en tiras delgadas o se trocea en pedazos medianos. En un recipiente amplio, se mezclan suavemente la lechuga, la zanahoria y la manzana. Finalmente, se incorpora el kumis como aderezo, distribuyéndolo de manera uniforme sobre la mezcla.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	20,00	15,00	**35,0**	
	Manzana común, cruda	11,76	11,76	**23,5**	
	Kumis, entero, con azúcar	12,00	10,00	**22,0**	
ENSALADA DE REPOLLO, PEPINO Y TOMATE	Repollo blanco, crudo	14,29	18,57	**32,9**	Lavar y desinfectar el repollo, el pepino y el tomate. El repollo se corta en tiras finas, el pepino se corta en rodajas delgadas y el tomate se trocea en cubos pequeños o gajos, según la preferencia. Una vez preparados los ingredientes, se mezclan en un recipiente amplio de manera uniforme.
	Pepino cohombro, crudo	13,33	20,00	**33,3**	
	Tomate, crudo	15,00	18,75	**33,8**	
ENSALADA DE ZANAHORIA, REPOLLO Y MANGO)	Zanahoria, sin cascara, cruda	11,76	17,65	**29,4**	Lavar y desinfectar la zanahoria, el repollo y el mango. Luego, se pela la zanahoria y se ralla finamente. El repollo se corta en tiras delgadas y el mango se pela, se le retira la semilla y se corta en cubos pequeños o en tiras finas, dependiendo de la presentación deseada. En un recipiente amplio, se mezclan cuidadosamente los tres ingredientes para integrarlos de forma homogénea.
	Repollo blanco, crudo	14,29	7,14	**21,4**	
	Mango común, crudo	20,00	10,00	**30,0**	
ENSALADA MEDITERRANEA REPOLLO, ZANAHORIA RAYADA, CON MANZANA Y LIMÓN	Repollo blanco, crudo	14,29	14,29	**29**	Se lavan y desinfectan el repollo, la zanahoria y la manzana. Luego, el repollo se corta en tiras finas, la zanahoria se ralla y la manzana se pica en cuadritos. En un recipiente, se mezclan todos los ingredientes y se añade jugo de limón al gusto. Finalmente, se revuelve suavemente y se sirve.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	8,24	11,76	**20**	
	Manzana común, cruda	11,76	11,76	**24**	
	Limón, crudo	2,00	4,00	**6,00**	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación:MAYO 2025

Programa
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACIÒN EL MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___**
Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica ___X_

TIPO DE PREPARACION					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO POR CANTIDAD**		**TOTAL PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO**
		12 (1-3 años)	**12 (4-5 años)**		
FRIJOLADA	Frijol bola roja, crudo	7,00	40,00	47	Se seleccionan y lavan bien los frijoles bola roja, eliminando impurezas, y se dejan en remojo por mínimo 8 horas. Luego, se cocinan en agua limpia hasta que estén blandos. Aparte, se sofríen tomate, cebolla junca y ajo finamente picados. Finalmente, se agrega el sofrito al frijol cocido, se mezcla y se deja hervir unos minutos antes de servir.
	Tomate, crudo	3,75	10,00	13,8	
	Cebolla junca, tallos, cruda	7,50	22,50	30,0	
	Ajo, crudo	2,00	0,53	2,5	
FRIJOL GUISADO	Frijol bola roja, crudo	7,00	10,00	17,0	Se seleccionan y lavan los frijoles bola roja, retirando impurezas, y se dejan en remojo por mínimo 8 horas. Luego, se cocinan en agua limpia hasta que estén blandos. Aparte, se pican y sofríen en aceite de soya el tomate, la cebolla cabezona y el ajo. Se agregan las papas lavadas y picadas sin cáscara, se incorpora el frijol cocido y se deja hervir hasta que las papas estén blandas y los sabores integrados.
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	25,00	25,00	50,0	
	Tomate, crudo	5,00	5,00	10,0	
	Cebolla cabezona, cruda	2,00	2,00	4,0	
	Ajo, crudo	1,00	1,00	2,0	
	Aceite de soya	2,00	2,00	4,0	
ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	7,00	10,00	17	Se seleccionan y lavan bien las arvejas secas, eliminando impurezas, y se dejan en remojo por mínimo 8 horas. Luego, se cocinan en agua limpia hasta que estén blandas. Aparte, se pican y sofríen en aceite de soya el tomate, la cebolla cabezona y el ajo. Se agrega este sofrito a la arveja cocida y se deja hervir unos minutos para integrar los sabores.
	Cebolla cabezona, cruda	3,16	5,26	8	
	Ajo, crudo	1,05	1,05	2	
	Aceite de soya	2,00	2,00	4	
	Tomate, crudo	6,25	8,75	15	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6080

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación:MAYO 2025

Programa
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACIÒN EL MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___** **Afro ____ Raizal____** **Rrom___** **Sin pertenencia Étnica ___X_**

TIPO DE PREPARACIÓN					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD (1-3 Años)	PESO BRUTO POR CANTIDAD (4-5 Años)	TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
HUEVO REVUELTO (TOMATE Y CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	54,00	54	108	En una sartén con un poquito de aceite caliente, sofría los tallos de cebolla junca finamente picados. Luego, agregue el tomate picado y deje que se cocine bien, hasta que suelte su jugo. En un recipiente aparte, bata los huevos de gallina y viértalos sobre el guiso. Revuelva constantemente hasta que el huevo esté cocido Sirva.
	Cebolla junca, tallos, cruda	10,00	10	20	
	Tomate, crudo	5,00	5	10	
	Aceite de soya	2,00	4	6	
HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	55,00	60,00	115	Bata los huevos de gallina en un tazón. En una sartén con un poco de aceite de soya, vierta los huevos batidos y revuelva suavemente con una cuchara de madera hasta que cuajen. Cocine a fuego medio para que no se resequen y queden suaves. Una receta sencilla, rápida y muy nutritiva.
	Aceite de soya	2,00	3,00	5	
HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	60,00	120	Lave muy bien la espinaca y píquela en trozos pequeños. Bata los huevos en un tazón y mezcle con la espinaca picada. En una sartén con un poco de aceite caliente, vierta la mezcla y cocine a fuego bajo, tapando la sartén si es necesario, hasta que la tortilla esté dorada por debajo y firme por encima. Voltee con cuidado para dorar ambos lados. Sirva
	Espinaca, cruda	3,33	5,00	8,3	
	Aceite de soya	2,00	2,00	4	
HUEVO DE GALLINA EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	60,00	120	Bata los huevos de gallina en un tazón. En una sartén con un poco de aceite caliente, vierta los huevos y cocine a fuego medio. Cuando la parte inferior esté firme, voltee la tortilla para dorar el otro lado.
	Aceite de soya	1,00	3,00	4	
CARNE DE RES EN BISTECK	Carne de res, magra	30	30	60	Cocinar la carne en trozos en una olla hasta que esté bien cocida y dejar reposar. Aparte, en un sartén con un poco de aceite, sofreír la cebolla, el tomate y el ajo finamente picados hasta formar un guiso. Agregar una taza de agua y la carne, dejando hervir por 5 minutos. Retirar del fuego y servir.
	Tomate, pulpa	11,25	11,25	6,00	
	Ajo	2,11	0,50	6,00	
	Cebolla junca, tallos	5,26	4,74	6,00	
	Aceite, de soya	3	6	9	
CARNE DE RES GUISADA EN CUADRITOS	Res, carne magra, cruda	30,00	40,00	70	Cortar la carne magra de res en cuadritos y sazónala con sal y pimienta. En una olla, calienta aceite de soya y sofríe ajo, cebolla junca picada, pimentón rojo y tomate hasta que se forme una salsa. Agrega la carne y dora por unos minutos. Añade agua o caldo y cocina a fuego medio-bajo por 40-50 minutos hasta que la carne esté tierna y la salsa espesa. Sirve caliente.
	Tomate, crudo	10,00	10,00	20	
	Cebolla junca, hojas, cruda	17,78	8,42	26,20	
	Pimetón rojo, crudo	7,06	10,59	17,65	
	Ajo, crudo	60,00	0,53	60,53	
	Aceite de soya	3,00	2,00	5,00	

HIGADO DE ASADO	Hígado de res	20	25	45	Limpiar el hígado (remover tejido que cubre la carne), porcionar en cuadritos pequeños. A parte en un sartén poner aceite a calentar a fuego medio. Colocar el hígado en la sartén a freir hasta que dore o selle.
	Aceite de Soya	3	5	8	
HIGADO EN SALSA	Res, hìgado, crudo	30,00	45,00	75,0	En una sartén con aceite caliente, sofreír ajo, cebolla y tomate. Agregar el hígado y dorar por ambos lados. Añadir la zanahoria, un poco de agua y sal. Cocinar a fuego medio hasta que el hígado esté suave. Retirar del fuego y servir caliente.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	3,53	5,88	9,4	
	Cebolla cabezona, cruda	2,11	5,26	7,4	
	Tomate, crudo	6,25	6,25	12,5	
	Ajo, crudo	2,11	2,11	4,2	
	Aceite de soya	2,00	2,00	4,0	
HIGADO ASADO CON ESPECIES	Res, hìgado, crudo	30,00	64,00	94,0	Comenzar picando finamente el ajo y cortando el hígado en filetes delgados. Luego, sazónalo con ajo, sal y otras especias al gusto, dejándolo reposar durante 10 minutos para potenciar su sabor. En una sartén, calienta un poco de aceite de soya a fuego medio-alto y, cuando esté caliente, cocina los filetes de hígado por aproximadamente 2-3 minutos por cada lado, hasta que estén bien dorados y cocidos. Finalmente, retira del fuego y sirve.
	Ajo, crudo	2,11	4,21	6,3	
	Aceite de soya	2,00	3,00	5,0	
HIGADO ENCEBOLLADO ASADO CON LIMÓN	Res, hìgado, crudo	30,00	40,00	70,0	Cortar el hígado de res en filetes y sazónalo con sal, pimienta y jugo de limón. En una sartén caliente con un poco de aceite, ásalo por 3-4 minutos por cada lado hasta que esté bien cocido pero jugoso. En la misma sartén, sofríe cebolla en rodajas hasta que esté dorada y tierna. Sirve el hígado con la cebolla encima y un toque extra de limón.
	Cebolla cabezona, cruda	3,16	5,26	8,4	
	Limón, crudo	4,00	6,00	10,0	
	Aceite de soya	2,00	2,00	4,0	
HIGADO APANADO	Res, hígado, crudo	30,00	90,00	120,0	Comenzar picando finamente el ajo y cortando el hígado en filetes delgados. Luego, sazónarlos con ajo, sal y otras especias al gusto, dejándolos reposar durante 10 minutos. En un recipiente, batir los huevos y, en otro, mezcle la harina de trigo con la avena en hojuelas. Pasa cada filete de hígado primero por la harina, luego por el huevo batido y, finalmente, por la mezcla de harina y avena, asegurando que queden bien cubiertos. Calienta aceite de soya en una sartén a fuego medio-alto y fríe los filetes hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados. Retira el exceso de grasa con papel absorbente y sirva.
	Ajo, crudo	1,00	1,05	2,1	
	Huevo de gallina, entero, crudo	5,00	8,89	13,9	
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,00	8,00	18,0	
	Avena en Hojuelas, Precocida	8,00	8,00	16,0	
	Aceite de soya	3,00	4,00	7,0	
CARNE DE CERDO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	33,00	40,00	73,0	Comenzar cortando la carne en trozos y picando la cebolla y el tomate en pequeños cubos. En una olla, calienta el aceite de soya y sofríe la cebolla hasta que esté transparente. Agregar la carne de cerdo y cocínar hasta que se dore. Luego, incorporar el tomate y cocina hasta que se deshaga, formando una salsa. Añade un poco de agua si es necesario, tapa la olla y deja cocinar a fuego bajo hasta que la carne esté tierna. Finalmente, ajusta la sazón al gusto y sirva.
	Aceite de soya	3,00	3,00	6,0	
	Cebolla cabezona, cruda	18,00	18,00	36,0	
	Tomate, crudo	18,00	18,00	36,0	
CERDO ASADO EN TROZOS	Carne de cerdo	30,00	40,00	70,0	En una sarte con aceite caliente , agregar la carne de cerdo,agregar el ajo machacado o rallado y dejar a fuego medio hasta que este dorada , posterior retirar del fuego una vez la carne este bien cocida.
	Ajo	1,05	2,11	3,2	
	Aceite de Soya	2,00	2,00	4,0	
CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO, ZUMO DE LIMON)	Cerdo, carne magra, cruda	30,00	40,00	70,0	Marinar el lomo de cerdo con ajo picado, tomillo, jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta por al menos 1 hora. Precalienta el horno a 180°C, sella la carne en una sartén caliente y luego hornéala por 40-50 minutos, bañándola con sus jugos. Deja reposar 10 minutos antes de cortar y servir.
	Ajo, crudo	1,05	1,05	2,1	
	Limón, crudo	6,00	6,00	12,0	
	Aceite de soya	4,00	3,00	7,0	

POLLO DESMECHADO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	32,26	43,01	75,3	En una sarte con aceite caliente , agregar la proteina que corresponda al ciclo de menú ,agrgar el ajo machacado o rallado y dejar a fuego medio hasta que este dorada , posterior retirar del fuego una vez la carne este fuera del punto de tres cuarto o cruda
	Cebolla cabezona, cruda	4,21	4,71	8,9	
	Pimetón rojo, crudo	2,35	6,32	8,7	
	Ajo, crudo	1,05	1,00	2,1	
PECHUGA DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	32,26	43,01	75,3	Cocina la pechuga de pollo con piel en agua con sal hasta que esté bien cocida. Retírala, deja enfriar y desméchala. En una sartén con un poco de aceite, sofríe ajo, cebolla cabezona y pimentón picados hasta que estén blandos. Agrega la pulpa de tomate y cocina hasta formar una salsa espesa. Incorpora el pollo desmechado, mezcla bien y cocina unos minutos más para que tome sabor. Sirve caliente.
	Tomate, crudo	10,00	4,71	14,7	
	Cebolla cabezona, cruda	8,42	6,32	14,7	
	Pimentón rojo, crudo	11,76	1,05	12,8	
	Ajo, crudo	1,05	2,00	3,1	
PEHUGA DE POLLO ASADA	Carne de pollo, pechuga con piel	43,1	64	107,1	En una sarte con aceite caliente , agregar la pechuga de pollo,agregar el ajo machacado o rallado y dejar a fuego medio hasta que este dorada , posterior retirar del fuego una vez la carne este bien cocida.
	AJO	0,53	0,5	1,0	
	Aceite de Soya	1	2	3,0	
PECHUGA DE POLLO APANADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	32,26	64,00	96,3	Limpiar la pechuga (remover la piel).En un recipiente batir el huevo y agregar el ajo, a parte en otro recipiente agregar la harina de trigo, pasar la pechuga por el recipiente con la mezcla del huevo y luego por el recipiente de la harina. En un sarten agregar aceite y fritar la pechuga. Reservar y servir
	Harina de trigo	5,00	5,00	10,0	
	Huevo de gallina	2,22	2,22	4,4	
	Ajo, crudo	2	1,05	3,1	
	Aceite de soya	4	4,00	8,0	
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS	Pollo, pechuga con piel, cruda	54,00	64,00	118,0	En una sartén con aceite caliente, sofreír el ajo. Agregar la pechuga de pollo en trozos y dorar por todos lados. Cocinar a fuego medio hasta que el pollo esté bien cocido. Retirar del fuego y servir caliente.
	Ajo, crudo	1,58	64,00	65,6	
	Aceite de soya	3,00	64,00	67,0	
PECHUGA DE POLLO EN JULIANAS APANADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	32,26	43,01	75,3	Se comienza cortando la pechuga en tiras delgadas y picando finamente el ajo. Luego, se sazona el pollo con ajo, sal y otras especias al gusto, dejándolo reposar durante 10 minutos. En un recipiente, se baten los huevos y, en otro, se coloca la harina de trigo. Cada tira de pollo se pasa primero por la harina, luego por el huevo batido y nuevamente por la harina, asegurando una cobertura uniforme. A continuación, se calienta aceite de soya en una sartén a fuego medio-alto y se fríen las julianas de pollo hasta que estén doradas y crujientes. Finalmente, se retiran del fuego.
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	4,00	5,00	9,0	
	Huevo de gallina, entero, crudo	3,33	5,56	8,9	
	Aceite de soya	2,00	3,00	5,0	
	Ajo, crudo	2,00	3,00	5,0	
PECHUGA DE POLLO CON FINAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	32,26	40,00	72,3	Se limpia la pechuga con piel y se sazona con sal, pimienta y una mezcla de finas hierbas al gusto. En una sartén caliente, se coloca la pechuga con la piel hacia abajo y se dora hasta que quede crujiente. Luego, se voltea y se cocina a fuego medio hasta que esté completamente cocida. Servir.
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS (PIMENTON, ZANAHORIA)	Pollo, pechuga con piel, cruda	32,26	64,00	96,3	Se comienza cortando la pechuga en filetes y picando finamente el ajo. Luego, se sazona el pollo con ajo, sal y otras especias al gusto, dejándolo reposar durante 10 minutos. Mientras tanto, se cortan en julianas la zanahoria, el pimentón, la cebolla y el tomate.A continuación, se calienta un poco de aceite de soya en una sartén a fuego medio-alto y se cocina la pechuga hasta que esté dorada y bien cocida por ambos lados. En otra sartén, se calienta un poco más de aceite y se saltean las verduras durante unos minutos hasta que estén tiernas pero aún crujientes. Finalmente, se sirve la pechuga acompañada de las verduras salteadas.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	5,88	4,71	10,6	
	Pimetón rojo, crudo	3,53	2,35	5,9	
	Cebolla cabezona, cruda	2,11	1,05	3,2	
	Tomate, crudo	2,50	2,11	4,6	
	Ajo, crudo	1,05	2,50	3,6	
	Aceite de soya	3,00	4,00	7,0	

PECHUGA DE POLLO CON HUEVO COCIDO	Pollo, pechuga con piel, cruda	60,00	60,00	120,0	Primero se cocina la pechuga de pollo con piel en agua hasta que esté bien cocida. Luego se saca, se deja enfriar un poco y se desmecha, es decir, se parte en tiritas. En una sartén se pone un poquito de aceite y se calienta. Después se echan los huevos y se revuelven. Cuando empiecen a cocinarse, se le agrega el pollo desmechado y se mezcla todo bien. Se cocina por unos minutos más, hasta que el huevo esté listo.
	Aceite de soya	4,00	4,00	8,0	
	Huevo de gallina, entero, crudo	7,45	10,00	17,5	
PECHUGA DE POLLO ASADA EN JULIANAS	Carne de pollo, pechuga con piel	54,00	60,00	114,0	En una sarte con aceite caliente , ,agregar el ajo machacado o rallado y dejar a fuego medio hasta que este dorada , posterior retirar del fuego una vez la pechuga este fuera del punto de tres cuarto o cruda, cortarla en julianas y servir.
	Cebolla cabezona	1,58	2,11	3,7	
	Ajo	0,53	0,53	1,1	
	Aceite, de soya	5,00	5,00	10,0	
TILAPIA ASADA CON SALSA CRIOLLA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	54,00	64,52	118,5	Se comienza limpiando bien el pescado eliminado escamas, retirar branquias y sazonándolo con sal y otras especias al gusto. Luego, se calienta un poco de aceite de soya en una sartén o parrilla y se asa la tilapia a fuego medio, cocinándola por ambos lados hasta que esté bien dorada y cocida por dentro. Mientras tanto, se prepara la salsa criolla. Se pica finamente la cebolla y el tomate, y se sofríen en una sartén con un poco de aceite de soya hasta que la mezcla adquiera una textura suave y jugosa. Finalmente, se sirve la tilapia bañada con la salsa criolla caliente,
	Cebolla cabezona, cruda	2,11	11,25	13,4	
	Tomate, crudo	6,25	9,47	15,7	
	Aceite de soya	3,00	9,41	12,4	
TILAPIA DORADA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	54,52	64,52	119,0	Se limpia bien el pescado eliminado escamas, retirar branquias y se realizan pequeños cortes en la piel para que absorba mejor los sabores. Se pican el tomate, la cebolla, el pimentón y el ajo en trozos pequeños. En una sartén con un poco de aceite caliente, se sofríen la cebolla, el ajo y el pimentón hasta que estén tiernos. Luego, se agrega el tomate y se cocina hasta que se forme una salsa. Se sazona el pescado con sal y pimienta, y se dora en la sartén por ambos lados hasta que la piel esté crujiente y la carne bien cocida. Finalmente, se sirve.
	Tomate, crudo	5,00	11,25	16,3	
	Cebolla cabezona, cruda	4,21	9,47	13,7	
	Pimentón rojo, crudo	4,71	9,41	14,1	
	Ajo, crudo	1,05	0,53	1,6	
FILETE DE PESCADO APANADO	Tilapia o mojarra, entera, cruda	48,39	64,52	112,9	Se limpia el pescado y se retira la piel y las espinas, obteniendo los filetes. En un recipiente, se bate el huevo hasta obtener una mezcla homogénea. Luego, se pasan los filetes primero por la harina de trigo, asegurándose de cubrirlos bien, después por el huevo batido y nuevamente por la harina para lograr un apanado uniforme. En una sartén con aceite de soya caliente, se fríen los filetes hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados. Finalmente, se retiran del aceite, se escurren sobre papel absorbente y se sirven
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10,00	10,00	20,0	
	Huevo de gallina, entero, crudo	4,44	5,56	10,0	
	Aceite de soya	4,00	5,00	9,0	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación:MAYO 2025

Programa
o Proyecto: PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN (ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA)
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACIÒN EL MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO :

Indígena ___
Afro ____ Raizal____
Rrom___
Sin pertenencia Étnica ___X_

TIPO DE PREPARACIÓN						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)			TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		g o cc	NIÑOS 1 A 3	NIÑOS 4 A 5		
PAN MOGOLLA	Mogolla	g	20	25	45	Producto Panaderia
PANDEBONO	Pandebono	g	20	25	45	Producto Panaderia
ALMOJABANA	Almojábana horneada	g	20	25	45	Producto Panaderia
ACHIRAS	Achiras horneadas	g	20	25	45	Producto Panaderia
MANTECADA	Mantecada horneada	g	20	25	45	Producto Panaderia
PAN DE YUCA	Pan de yucaa horneada	g	20	25	45	Producto Panaderia
AREPA DE MAÍZ BLANCO ASADA	Harina de maiz blanco precocida	g	10,00	10,00	20,00	En un recipiente mezcle la harina de trigo con agua tiba, agregar una pizca de sal y amase continuamente hasta obtener una masa de textura suave. Agregar al sarten aceite (aprox una cuchara y media sopera), calentar el aceite. Asar las arepas por ambos lados hasta que se dore, dejar reposar y sirva.
	Huevo de gallina, entero, crudo	g	3,33	4,00	7,33	
	Aceite de soya	cc	2,00	2,00	4	
HOJALDRA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo	g	15	10,00	25	En un recipiente mezcle la harina de trigo con agua tibia, agregar una pizca de sal y amase continuamente hasta obtener una masa de textura suave. Agregar al sarten aceite (aprox una cuchara y media sopera), calentar el aceite. Frite el hojaldre por ambos lados hasta que se dore, dejar reposar y sirva.
	Huevo de gallina	g	8,89	2,22	11,11	
	Aceite de soya	cc	4	2,00	6	
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maiz amarillo	g	20	10	30	En un recipiente mezcle la harina de maiz con agua tibia, agregar una pizca de azucar y amase continuamente hasta obtener una masa de textura suave. Agregar al sarten aceite*(aprox una cuchara y media sopera), calentar el aceite. Frite los deditos por todos los lados hasta que se dore, dejar reposar y sirva.
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	g	4,00	6,00	10	
	Aceite de soya	cc	5,00	3,00	8	
AREPA DE HARINA DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	gr	20	25	50	En un recipiente mezcle la harina de maiz con agua tiba, agregar una pizca de sal y amase continuamente hasta obtener una masa de textura suave. Agregar al sarten aceite (aprox una cuchara y media sopera), calentar el aceite. Asar las arepas por ambos lados hasta que se dore, dejar reposar y sirva.
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	gr	6,64	8	11	
	Aceite de soya	cc	6	3	5	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación:MAYO 2025

Programa o Proyecto: PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN (ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA)

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACIÒN EL MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___** **Afro ____ Raizal____** **Rrom___** **Sin pertenencia Étnica __x__**

TIPO DE PREPARACIÓN					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)**		**TOTAL PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO**
		1 (1-3)	1 (4-5)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	ienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor natur	15,00	15,00	**30**	Ponga a calentar en una olla limpia la mitad de la leche con la panela hasta que observe que la panela se ha desecho por completo. En un recipiente aparte, disuelva la Bienestarina con la leche restante. Agregar esta última mezcla a la olla caliente. Mezcle constantemente a fuego lento máximo por 5 minutos y sirva.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100,00	#N/D	**#N/D**	
	Panela	3,00	7,00	**10**	
YOGURT	Yogurt entero	100	150	**250**	Antes de servir, agite muy bien el contenido
LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150	**250**	Antes de servir, agite muy bien el contenido

SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150	**250**	En una licuadora incorpe la leche ,seguidamente adicione la fruta según el gramaje a utilizar que se va a utilizar , deje licuar por 5 minutos hasta obtener una mezcla homogenea, y sirva en un vaso
	Guayaba	25	30	**55**	
BATIDO DE MANGO CON LECHE PASTEURIZADA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150	**250**	En una licuadora incorpe la leche ,seguidamente adicione la fruta mango que se va a utilizar , deje licuar por 5 minutos hasta obtener una mezcla homogenea, y sirva en un vaso.
	Mango	25	30	**55**	
BATIDO DE BANANO CON LECHE	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150	**250**	Agregar agua a la licuadora en la cantidad deseada. La leche Luego, incorporar la fruta previamente pelada y cortada en trozos. Añadir el azúcar blanco granulado al gusto. Posteriormente, licuar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea
	Banano	25	30	**55**	
SORBETE DE BANANO	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150	**250**	Agregar agua a la licuadora en la cantidad deseada. La leche Luego, incorporar la fruta previamente pelada y cortada en trozos. Añadir el azúcar blanco granulado al gusto. Posteriormente, licuar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea
	banano	60	50	**110**	
KUMIS	Kumis entero	100	150	**250**	Antes de servir, agite muy bien el contenido

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación:MAYO 2025

Programa
o Proyecto: PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN (ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA)

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACIÒN EL MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO :

Indígena ___

Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica _X___

TIPO DE PREPARACIÓN					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		12 (1-3 años)	12 (4-5 años)		
BANANO PICADO	Banano	100	85	185	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, porcionar y servir.
MANDARINA	Mandarina	100	114,2	214,2	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, porcionar y servir.
MANGO DULCE	Mango	100	120	220	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, porcionar y servir.
NARANJA PICADA	Naranja	116	133	249	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, porcionar y servir.
PAPAYA	Papaya	100	114,2	214,2	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.
PIÑA PICADA	Piña	90	109	199	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.
SANDÍA	Sandía	175	150	325	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.
PERA	Pera	50	60	110	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.
MELÓN	Melón	50	60	110	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.
MANZANA	Manzana	50	60	110	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: MAYO 2025

Programa o Proyecto: PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN (ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA)

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACIÒN EL MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO :

Indígena ___

Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica ___X_

TIPO DE PREPARACIÓN					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		12 (1-3 años)	12 (4-5 años)		
PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	25,00	34,72	59,7222222	Limpiar, lavar,desinfectar, se coloca en agua con cascara o sin cascara y se deja coccionar hasta que esta blanda. Luego sobre una sartén adicione aceite y ponga las papas hasta dorar por todos los lados.
	Aceite de soya	5,00	3,00	8	
MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE FRITAS	Plátano hartón verde	27,78	34,72	62,5	Retirar la cascara,cortar en rodajas delgadas, aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente y se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.
	Aceite de soya	4,00	5,00	9	
TAJADAS DE MADURO FRITO	Maduro hartón maduro	34,72	34,72	45	Retirar la cascara,cortar tajas semigruesas, aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente y se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.

	Aceite de soya	3	3	6	
TAJADAS DE PLÁTANO MADURO FRITAS (refrigerio reforzado)	Maduro hartón maduro	27,78	34,72	62,5	Retirar la cascara,cortar tajas semigruesas, aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente y se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.
	Aceite de soya	4,00	5,00	9	
PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27,78	34,72	62,5	Lavar y desinfectar muy bien las papas, luego se cortan bastones medianos y se dejan 5 a 7 minutos en agua, se retiran, se elimina el exceso de agua y aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente, se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.
	Aceite de soya	4,00	5,00	9	
PATACONES DE PLÁTANO	Plátano harton verde	27,78	34,72	62,5	Retirar la cascara,cortar trozos medianos de acuerdo al gramaje. Aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente y se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco, formar los patacones y servir.
	Aceite de soya	5	3	8	
YUCA DORADA	Aceite de soya	3	4	7	Retirar la cascara, lavar y desinfectar, se corta en bastones gruesos y se pone a cocinar en suficiente agua. Una vez este blanda se reserva. Aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente, se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.
	Yuca	27,78	34,72	62,5	

ARROZ CON PIMENTON	Arroz	60,00	15,00	75	Lavar y desinfectar el pimenton, rayar la parte interna, y en una olla con agua,se deja hervir durante 10 min. Lavar el arroz, en una olla con agua, sal y cebolla,dejar hervir y agregar el arroz, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar.
	Pimenton	5,88	5,88	11,8	
	Ajo, crudo	2,11	2,11	4,2	
	Aceite de soya	5,00	3,00	8	
ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	23,00	41	Lave y desinfecte el cilantro, y pique finamente. En una sartén vierta la mitad del aceite y agregue los fideos, revuelva constantemente hasta que estén dorados. Lavar el arroz, en una olla con agua, sal y cebolla al gusto,dejar hervir y agregar el arroz y los fideos, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agrega el cilantro.
	Cebolla junca	2,00	2,00	4	
	Ajo, crudo	0,50	0,50	1	
	Aceite de soya	4,00	5,00	9	
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2,00	5,00	7	
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz	18,00	23,00	41	Lavar y desinfectar las verduras, cortar la zanahoria en cuadros pequeños, en una olla con agua,se deja hervir durante 10 min. Picar finamente la cebolla Lavar el arroz, en una olla agregue agua, sal y aceite,dejar hervir y agregar el arroz y la cebolla, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agregan los cuadros de zanahoria anteriormente preparados.
	Zanahoria	1,18	4,00	5,2	
	Ajo, crudo	3,16			
	Aceite de soya	2,00	2,00	4	

PAPA CRIOLLA COCIDA	Papa criolla	27,78	34,72	62,5	Lavar y desinfectar muy bien la papa. Retirar la cascara. En un recipiente con agua agregue las papas y deje cocinar hasta que estén blandas, dejar enfriar un poco y servir
PAPA EN TROZOS AL VAPOR	Papa pastusa	27,78	34,72	62,5	Lavar y desinfectar bien la papa pastusa y cortarla en trozos medianos sin retirar la cáscara. Luego, colocar los trozos en una vaporera sobre agua hirviendo y cocinar a fuego medio
PAPA PASTUSA HORNEADA	Papa pastusa	27,78	34,72	62,5	Lavar y desinfectar las papas y secarlas. Luego, colocarlas en una bandeja para hornear y cocinarlas en un horno precalentado a 200°C durante aproximadamente 40 minutos o
MADURO COCIDO	Platano, hartón maduro	27,78	34,72	62,50	Lavar y desinfectar el plátano, retirar la cascara y cortarla en trozos. En un recipiente con agua agregue los plátanos y cuando ya se encuentren blandos, retirar el agua, dejar enfriar para servir
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	18,00	23,00	41,00	Lavar el arroz, en una olla con agua, sal y ajo ,dejar hervir y agregar el arroz, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agregan los cuadros de las verduras anteriormente preparados
	Aceite de soya	3,00	5,00	8	
	Ajo, crudo	1,05	2	4	

PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	27,78	34,72	62,5	Limpiar, lavar,desinfectar la papa y el cilantro, se coloca en agua con cascara o sin cascara y se deja coccionar hasta que esta blanda. Luego sobre una sartén adicione aceite y ponga las papas hasta dorar por todos los lados, luego de servir agregar el cilantro picado
	Aceite de soya	1,00	3,00	4	
	Cilantro, crudo	3	3	6	
ARROZ CON MADURO	Arroz	18,00	23,00	41	Lavar, desinfectar y pelqar el platano maduro, luego picarlo en cuadritos y en un recipiente con aceite asarlos. En una olla con agua,se deja hervir durante 10 min. Picar finamente la cebolla Lavar el arroz, en una olla agregue agua, sal y aceite,dejar hervir y agregar el arroz y la cebolla, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agregan los cuadros de platano maduro anteriormente preparados.
	Platano, hartón maduro	11,43	11,43	22,86	
	Cebolla junca	10	10	20	
	Ajo, crudo	0,53	0,53	1,06	
	Aceite de girasol	3	3	6	
PAPA CRIOLLA GUISADA	Papa criolla	30	30	60	En un recipiente con agua cocinar la papa con una pizca de sal. Luego lavar y desinfectar los ingredientes del guisado (cebolla, tomate, ajo) picarlos finamente y en una sarten agregar aceite y mezclar homogeneamente los ingredientes durante 8 minutos, luego agregar la papa y procurar que la papa quede untada del guiso previamente hecho.
	Cebolla junca	10	12,5	22,5	
	Cilantro, crudo	5	0,56	5,56	
	aceite	2	2	4	
	tomate	5	6,25	11,25	

ARROZ CON FIDEOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	4	5	9	En una sarten con un poco aceite freir la pasta, lego en un recipiente con agua, agregar el aceite y el ajo, dejar hervir durante 10 minutos y luego añadiel el arroz con los fideos previamente asados, dejar secar para porsteriormente servir.
	arroz blanco pulido crudo	18	23	41	
	aceite de soya	2	3	5	
	ajo crudo	1,05	0,53	1,58	

JESSICA TARAPUES VILLOTA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6480

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de aprobación: MAYO 2025

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN
Formato Lista de Intercambios

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EL MINUTO DE DIOS

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

LISTA DE INTERCMABIO (1 a 3 años 11 meses)				
GRUPO ALIMENTO	**ALIMENTO**	**PESO BRUTO POR PORCION**	**PESO NETO POR PORCION**	**MEDIDA CASERA**
CEREALES	Arroz	15 gramos	15 gramos	2 cucharadas soperas
	Pastas	15 gramos	15 gramos	2 cucharadas soperas
	Arepa de harina de maiz	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Palito de harina de maiz	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Hojaldre	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Pan mogolla	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Pan tajado	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Galleta de soda	15 gramos	15 gramos	2 unidad pequeña
	Galleta de leche	15 gramos	15 gramos	2 unidad pequeña
	Cucas	15 gramos	15 gramos	2 unidad pequeña
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Platano harton verde	40 gramos	35 gramos	1/2 unidad pequeña
	Platano harton maduro	40 gramos	35 gramos	1/2 unidad pequeña
	Papa	40 gramos	35 gramos	1 unidad pequeña
	Papa criolla	40 gramos	35 gramos	3 unidades pequeñas
	Yuca	40 gramos	35 gramos	1/2 astilla pequeña
FRUTAS	Guayaba	75 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Patilla	175 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Mango	140 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Piña	128 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Manzana	83 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Naranja	115 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Melon	140 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Papaya	100 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Banano	100 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Mandarina	100 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana

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

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

VERDURAS	Cebolla (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Pimenton (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Tomate (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Cilantro	5 gramos	5 gramos	1/2 cucharada
	Tomate	45 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Pepino	47 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Zanahoria	42 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Lechuga	65 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Habichuela	34 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Remolacha	45 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Repollo	45 gramos	35 gramos	3 cucharadas soperas
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Carne res	45 gramos	40 gramos	1 porcion pequeña
	Carne de cerdo	40 gramos	40 gramos	1 porcion pequeña
	Pechuga	50 gramos	40 gramos	1 porcion pequeña
	Higado	45 gramos	40 gramos	1 porcion pequeña
	Huevo	56 gramos	50 gramos	1 unidad
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN	Frijol	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
	Arvejas	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
	Lentejas	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
LACTEOS Y DERIVADOS	Queso	30 gramos	30 gramos	6 cucharadas soperas
	Leche pasteurizada	100 mililitros	100 mililitros	3.5 onzas
	Kumis	100 mililitros	100 mililitros	3.5 onzas
	Yogur	100 mililitros	100 mililitros	3.5 onzas
GRASAS	Aceite	10 mililitros	10 mililitros	1 cucharada sopera
AZUCARES	Panela	7 gramos	7 gramos	1 trozo pequeño

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de elaboración: MAYO 2025

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTTITUCIONAL

Nombre EAS: CORPORACION EL MINUTO DE DIOS

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

LISTA DE INTERCAMBIO (4 a 5 años 11 meses)				
GRUPO ALIMENTO	**ALIMENTO**	**PESO BRUTO POR PORCION**	**PESO NETO POR PORCION**	**MEDIDA CASERA**
CEREALES	Arroz	20 gramos	20 gramos	3 cucharadas soperas
	Pastas	20 gramos	20 gramos	3 cucharadas soperas
	Arepa de harina de maiz	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Palitos de harina de maiz	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Hojaldre	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Pan mogolla	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Pan tajado	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Galleta de soda	30 gramos	30 gramos	4 unidad pequeña
	Galleta de leche	30 gramos	30 gramos	4 unidad pequeña
	Cuca	30 gramos	30 gramos	4 unidad pequeña
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Platano harton verde	60 gramos	40 gramos	1/2 unidad pequeña
	Platano harton maduro	60 gramos	40 gramos	1/2 unidad pequeña
	Papa	45 gramos	40 gramos	1 unidad pequeña
	Papa criolla	45 gramos	40 gramos	3 unidades pequeñas
	Yuca	50 gramos	50 gramos	1/2 astilla pequeña
FRUTAS	Guayaba	85 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Patilla	200 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Mango	160 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Piña	146 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Manzana	95 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Naranja	134 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Melon	160 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Papaya	115 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Banano	115 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana

	Mandarina	115 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
VERDURAS	Cebolla (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Pimenton (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Tomate (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Cilantro	5 gramos	5 gramos	1/2 cucharada
	Tomate	50 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Pepino	53 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Zanahoria	48 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Lechuga	73 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Habichuela	45 gramos	30 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Remolacha	50 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Carne res	55 gramos	50 gramos	1 porcion mediana
	Carne de cerdo	50 gramos	50 gramos	1 porcion mediana
	Pechuga	60 gramos	50 gramos	1 porcion mediana
	Higado	55 gramos	50 gramos	1 porcion mediana
	Huevo	56 gramos	50 gramos	1 unidad
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Frijol	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
	Alverjas	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
	Lentejas	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
LACTEOS Y DERIVADOS	Queso	30 gramos	30 gramos	1 trozo mediano
	Leche pasteurizada	150 mililitros	150 mililitros	5 onzas
	Kumis	150 mililitros	150 mililitros	5 onzas
	Yogur	150 mililitros	150 mililitros	5 onzas
GRASAS	Aceite	13 mililitros	13 mililitros	1 1/2 cucharada sopera
AZUCARES	Panela	7 gramos	7 gramos	1 trozo pequeño

JESSICA TARAPUES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 6580

ERIKA HERRERA
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02755

Fecha de elaboración: MAYO 2025