IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD

CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

N° Contrato	11023892025
Entidad Administradora De Servicio	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
Nit:	900118806-2
Fecha De Suscripción	29/12/2025
Fecha De Inicio:	31/12/2025
Fecha De Finalización	31/07/2026
Objeto Del Contrato	"Prestar los servicios de educación inicial en el marco de la atención Integral a la primera infancia de conformidad con los Manuales Técnicos, Guías operativas para la Atención a la Primera Infancia y los lineamientos establecidos por el ICBF, en armonía con la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre"
Modalidad	Institucional
Servicio	Centro de Desarrollo Infantil - D- CDI
Nombre de la unidad	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA
Cupos Contratados	200
Total, Unidades	1
Código Cuéntame	1100100133331
Dirección	Calle 75 sur 9-21
Barrio	Santa librada
Responsable de la unidad	JUANA MARLEN SUAN
Teléfono De Contacto	3142385453
Correo	Asm.suenos2939@gmail.com

CRONOGRAMA REFLEXION Y CUALIFICACION PEDAGOGICA TALENTO HUMANO
CDI SUEÑOS DEL MAÑANA 2026

MES	DIA	ACTIVIDAD Y/ O TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	TIEMPO	RESPONSABLE
ENERO	26-30	INDUCCION TH	Realizar actividades deacuerdo a la guia operativa V2, de forma ludico pedagogica	TALLERES,SOCIALIZACION	TALENTO HUMANO	20 horas	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
FEBRERO	27	SENTIDO DE LA EDUCACION INICIAL DOC. 20	socializar el documento 21 a las agentes educativas y auxiliares pedagogicas.	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y COLABORADORES	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		REFLEXIION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	Permanente	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS ENERO-FEBRERO	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
MARZO	27	ACTIVIDADES RECTORAS	Fortalecer el aprendizaje del TH en la educacion inicial	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y COLABORADORES	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		SALUD MENTAL	promover la salud mental del TH a traves de estrategias que favorescassu estado emocional y autocuidado.	TALLERES,SOCIALIZACION	TALENTO HUMANO	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		REFLEXIION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y COLABORADORES	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION DIA DE LA MUJER	Conmemorar el papel de la mujer promoviendo el respeto y reconocimiento en la sociedad.	ACTIVIDAD DE INTEGRACION	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
ABRIL	24	BASES CURRICULARES PARA LA EDUCACION INICIAL	cualificar al TH sobre el documento bases curriculares educacion inicial.	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y COLABORADORES	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
MAYO	29	ORIENTACIONES PEDAGOGICAS PARA LA EDUCACION INICIAL	Fortalecer las competencias pedagogicas en las AE y AUXP en la educacion inicial	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		PRESENTACION PROYECTOS DE AULA	Presentar los proyectos pedagogicos de aula identificando los intereses, necesidades y particularidades de los niños y las niñas	SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo
		CELEBRACIN DIA DE LA MADRE Y FAMILIA	Exaltar el rol de las madres y su importancia en la familia.	ACTIVIDAD DE INTEGRACION	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
JUNIO	26	ESTRATEGIA TODOS LISTOS	fortalecer al TH en las estrategias pedagogicas de educacion inicial.	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y COLABORADORES	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		campeonato mundial de futbol TH	Promover la integracion, el trabajo en equippo y los habitos de vida saludable mediante la participacion del TH en el mundial de futbol	ENCUENTROS DEPORTIVOS	TALENTO HUMANO	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
JULIO	31	MODELO ENFOQUE DIFERENCIAL DE DERECHOS	Fortalecer al TH en la compresncion y aplicación del enfoque diferencial de derechos en educacion inicial.	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		GUIA ORIENTADORA PARA LA INCLUSIN	cualificar al TH acerca de las practicas pedagogicas inclusivas.	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
AGO	2	GUIA PARA EL ACOMPAÑAMIENTO NN PROCESO TRANSITO ARMNICO	fortalecer al TH en practicas pegagogicas que garanticen un transito armonico seguro a los NN.	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y COLABORADORES	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario

AGOSTO	8	REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
SEPTIEMBRE	25	COMUNICACIÓN ASERTIVA PARA TH	Mejorar las relaciones interpersonales entre el TH	TALLERES,SOCIALIZACION	TALENTO HUMANO	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION AMOR Y AMISTAD	promover la convivencia, el compañerismo y el respetro entre el TH	ACTIVIDAD DE INTEGRACION	TALENTO HUMANO	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
OCTUBRE	30	AMBIENTES PARA INSPIRAR, DS INSTEGRAL EN LA EDUCACION INICIAL	Brindar a las agentes educativas herramientas para enriquesser su aprendizaje	TALLERES,SOCIALIZACION	AGENTES EDUCATIVAS, AUXILIARES PEDAGOGICAS Y COLABORADORES	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		SALUD MENTAL	promover la salud mental del TH a traves de estrategias que favorescassu estado emocional y autocuidado.	TALLERES,SOCIALIZACION	TALENTO HUMANO	2	Coordinadora,AE, equipo
		REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador
NOVIEMBRE	27	EVALUACION PROYECTOS	dar a conocer los avances, logros y retos optenidos en la ejecucuion de los proyectos de aula.	SOCIALIZACION	TALENTO HUMANO	2	Agentes educativas
		REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	1	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
DICIEMBRE	16	REFLEXION PEDAGOGICA	fortalecer los conocimientos del TH	ASAMBLEA	TALENTO HUMANO	2	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
		CELEBRACION CUMPLEAÑOS	Generar un espacio de reconocimiento y cercania con el TH al resaltar su fecha espacial.	DECORACION ESPACIO, ALMUERZO	TALENTO HUMANO	2	Grupo organizador

Las fechas programadas son flexibles, estas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades o dificultades que puedan presentarse . Los seguimientos de salud y nutricion DTN se realizaran mensualmente, las visitas del comité de control social se realizaran mensualmente de acuerdo a la disponibilidad de los miembros del comite. se realizaran actividades de articulacion interinstitucional con IDARTES, SUBRED SUR, DILE, BOMBEROS, CASA DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES , ICBF ,entre otras.

PLAN DE FORMACION TALENTO HUMANO Y FAMILIAS CDI SUEÑOS DEL MAÑANA 2026
FAMILIA COMUNIDAD Y REDES

MES	DIA	ACTIVIDAD Y/ O TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	RESPONSABLE
ENERO	24	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	identificar las instituciones para la activación de rutas de atención en presuntos casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos	Taller	talento humano	Psicosocial
FEBRERO	2	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	Brindar herramientas a familias en caso de identificar alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en las niñas, los niños	Taller	Familias	Psicosocial
	2	RUTAS DE ATENCION	Brindar herramientas a familias en caso de identificar alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en las niñas, los niños	Taller	Familias	Psicosocial
	1 A 28	Caracterizacion - indagacion y consolidacion	recolectar informacion sociofamiliar de todos los usuarios y sus familias, que permitan la construcción de planes de atención pertinentes, oportunos y contextualizados desde los componentes de calidad de la educación inicial	ficha de caracterizacion, dialogos y observacion en aulas	familias	Psicosocial
	2	PACTO DE CONVIVENCIA	Revizar y ajustar de manera participativa con niñas, niños y sus familias, cuidadores y talento humano, aportando a la convivencia, al bienestar y al desarrollo oportuno de la prestación del servicio	Taller	Familias	Coordinadora, Equipo interdisciplinario,Agentes educativo
MARZO	2	DERECHOS DE LAS NIÑAS Y NIÑOS	Promover la protección integral de los derechos de las niñas y los niños de primera infancia	taller	Familias	Psicosocial
	27	DERECHOS DE LAS NIÑAS Y NIÑOS	Facilitar un espacio de dialogo con el telento humano para hablar de los derechos de las niñas y niños y de cómo les tratamos tratando	Taller	talento humano	Psicosocial
ABRIL	9	Caracterizacion - analisis y uso de informacion	analizar la informacion derivada del proceso de caracterizacion para reconocer factores protectores, factores de riesgo y aspectos prioritarios de los usuarios y sus familias	ficha de caracterizacion, dialogos y observacion en aulas	familias	Psicosocial
	10	RUTAS DE ATENCIÓN INTEGRAL EN LA PRIMERA INFANCIA	Reconocer las actuaciones a seguir, activación de la ruta. Identificación de riesgos y prevención en las niñas y niños	Formación A Familias	Familias	Psicosocial
	24	RUTAS DE ATENCIÓN INTEGRAL EN LA PRIMERA INFANCIA	recordar la importancia de hacer una adecuada identificación de las alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en niñas y niños de la primera infancia, y reconocer las actuaciones a seguir para la activación de la ruta integral de atenciones cuándo así corresponda.	actividade reflexiva	talento humano	Psicosocial
MAYO	8	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	Brindar herramientas a familias en caso de identificar alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en las niñas, los niños		Familias	Psicosocial
	15	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA	Reconocer la concepción de niño y niña y su desarrollo. reflexionar frente al papel de la familia y el cuidador desde las prácticas de cuidado y crianza permitiendo que NN apropien las normas para la convivencia basadas en el afecto.	Formación A Familias	Familias	Psicosocial
	21	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	identificar las instituciones para la activación de rutas de atención en presuntos casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos	Taller	talento humano	Psicosocial
		SEGUIMIENTO AL DESARROLLO	Acompañar a agentes educativas en la aplicación de la EVCDI-R, evaluar el dasarrollo de cada niña y niño en sus relaciones	Formato Informe	Familias	Coordinacion,AE,psicosocial
JUNIO	12	Desarrollo de las niñas y los niños	entender de una manera particular a los niños y niñas, sus capacidades y la importancia de sus ideas y emociones	Taller	Familias	Psicosocial
JULIO	10	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA	Reconocer la concepción de niño y niña y su desarrollo. reflexionar frente al papel de la familia y el cuidador desde las prácticas de cuidado y crianza permitiendo que NN apropien las normas para la convivencia basadas en el afecto.	Formación A Familias	Familias	Psicosocial
	31	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA	Implementar estrategias y experiencias pedagógicas que permitan qu las niñas y niños se sentan reconocidos, acogidos y valorados	Formación A Familias	talento humano	Psicosocial
AGOSTO	14	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	Brindar herramientas a familias en caso de identificar alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en las niñas, los niños	Formación A Familias	Familias	Psicosocial
	28	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	identificar las instituciones para la activación de rutas de atención en presuntos casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos	taller	talento humano	Psicosocial
		SEGUIMIENTO AL DESARROLLO	Acompañar a agentes educativas en la aplicación de la EVCDI-R, evaluar el dasarrollo de cada niña y niño en sus relaciones	Formato Informe	Familias	Coordinacion,AE,psicosocial
SEPTIEMBRE	11	VÍNCULOS AFECTIVOS	Proporcionar herramientas teórico-prácticas para comprender el papel de los vínculos afectivos en el desarrollo emocional, fortaleciendo sus capacidades	Taller	Familias	Psicosocial
	25	VIOLENCIA BASADA EN GENERO	Erradicar todo tipo de violencia basada en genero mediante la transformación de normas sociales y la educación, proteger a las víctimas	taller	talento humano	Psicosocial
OCTUBRE	9	PARTICIPACIÓN INFANTIL	Promover la participación infantil como una relación con los adultos, considerada como un proceso de aprendizaje mutuo tanto para los niños como para los adultos.	Video	Familias	Psicosocial
	30	MANEJO DEL ESTRÉS LABORAL	Reconocer y manejar las conductas propias de estrés laboral, equilibrando el manejo de situaciones emocionales, psicológicas, cognitivas antes, durante y después de la jornada laboral	Taller	talento humano	Psicosocial
	2 A 30	TRANSITO ARMONICO	Acompañar a las familias niños y niñas en el transito armonico	taller, asamblea	familias NN,AE,	Psicosocial

NOVIEMBRE	**13**	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	Brindar herramientas a familias en caso de identificar alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en las niñas, los niños	Taller	Familias	Psicosocial
	27	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	identificar las instituciones para la activación de rutas de atención en presuntos casos de amenaza, vulneración e inobservancia de derechos	Taller	talento humano	Psicosocial
	17	BUEN TRATO	Generar estrategias que permitan identificar los valores de comportamiento y actitudes como responsabilidad, amor, respeto, honestidad, tolerancia, con el fin de mejorar las relaciones interpersonales e intrafamiliares que redunden en una sana convivencia.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Familias	Psicosocial
	30	SEGUIMIENTO AL DESARROLLO	Acompañar a agentes educativas en la aplicación de la EVCDI-R, evaluar el dasarrollo de cada niña y niño en sus relaciones	Formato Informe	Familias	Coordinacion,AE,psicosocial
DICIEMBRE	2	EVALUACION DE CALIDAD DEL SERVICIO	Realizar analisis de la evaluacion de calidad del servicio que permita proceso de contacto con el cliente, con el objetivo de identificar aquellas áreas donde puedan realizarse mejoras.	Formatos de Evaluación	Familias	Coordinacion
Las fechas programadas son flexibles, estas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades o dificultades que puedan presentarse .						

PLAN DE CUALIFICACION SALUD Y NUTRICION A FAMILIAS 2026 CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

MES	TEMA	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	TIEMPO HORAS	RESPONSABLE
FEBRERO	COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	Socializar con las familias las acciones que se realizan desde el componente de salud y nutrición, con el fin de llevar seguimiento y fortalecer el cuidado integral de las niñas y los niños.	Familias	1	Nutricionista , AE
MARZO	ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA	Reforzar la prevención y el manejo adecuado de las enfermedades más comunes en las niñas y los niños, a través del envío de infografías informativas por WhatsApp.	Familias	N/A	Nutricionista
ABRIL	SOCIALIZACIÓN MINUTA PATRON	socializar minuta patrón del ICBF vigencia 2026	Familias	2	Nutricionista
MAYO	ALIMENTACIÓN SALUDABLE	Promover el acceso y el consumo diario de alimentos sanos y seguros, con un enfoque territorial, que responda a las necesidades y características de la comunidad a través de infografías y taller via WhatsApp con apoyo de las GABAS.	Familias	2	Nutricionista
JUNIO	SALUD ORAL	Promover hábitos adecuados de higiene oral en las niñas y los niños, que contribuyan a la prevención de enfermedades bucales y al cuidado de su salud integral.	Familias	1	Nutricionista , AE,
AGOSTO	LACTANCIA MATERNA	Sensibilizar a las familias sobre la importancia de la lactancia materna como base para el crecimiento, la salud y el bienestar de las niñas y los niños, mediante actividades educativas y de acompañamiento durante la Semana de la Lactancia Materna.	Familias	2	Nutricionista , AE, Familias
SEPTIEMBRE	HABITOS SALUDABLES	Fomentar en las familias la importancia de una alimentación sana, la actividad física, la higiene y el cuidado de la salud, a través de el desarrollo de acciones pedagógicas y preventivas durante la celebración de la Semana de Hábitos Saludables.	Familias	2	Nutricionista , AE, Familias
OCTUBRE	SALUD Y AUTOCUIDADO FAMILIAR	Fortalecer en las familias prácticas de autocuidado y prevención de accidentes en el hogar y otros entornos, mediante espacios educativos y participativos que promuevan entornos seguros para las niñas y los niños.	Familias	2	Nutricionista , AE,
NOVIEMBRE	EVALUACION	Evaluacion de cumplimiento	Familias	1	Nutricionista , AE,

Las fechas programadas son flexibles, estas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades o dificultades que puedan presentarse . Los seguimientos de salud y nutricion DTN se realizaran de acuerdo a las guias y manual 2026. lactancia materna derecho a la alimentacion y la territorializacion se ajustara y realizara de manera permanente

PLAN DE CUALIFICACION TH, SALUD Y NUTRICION 2026
CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

MES	TEMA	DIRIGIDO A:	TIEMPO HORAS	METODOLOGIA	RESPONSABLE
ENERO	CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales, agentes educativas y auxiliares pedagógicas.	3	Realizar curso anual Generalidades: Legislacion vigente, decreto 3075/Res 2674,decreto 1500, terminilogia, clasificacion de alimentos BPM	Entidad Encargada
			3	Contaminacion de alimentos. ETAS	
			2	Plan de saneamiento basico	
			2	Manipulador de alimentos	
FEBRERO	TALLER DE MEDIDAS ANTROPOMÉTRICAS Y SEÑALES DE DETECCIÓN DE DNT	Agentes educativas y auxiliares pedagógicas	1	Realizar taller participativo dando a conocer las medidas antropométricas utilizadas en la valoración nutricional de los niños y niñas, así como las principales señales de alerta para la detección temprana de la desnutrición, socializando los formatos y registros que deben diligenciarse durante la prestación del servicio.	Nutricionista
	PRESENTACIÓN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM)	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales, AE	1	Realizar taller participativo dando a conocer los diferentes programas del BPM y formatos respectivos a diligenciar durante la prestacion del servicio procesos de inducción en BPM y PSB.	Nutricionista
	PRESENTACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO (PSB)	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales, AE	2		Nutricionista
	ESTRATEGIAS PEDAGOGICA CHEFF	Agentes Educativos		Realizar taller practico para que las AE promueban y motiven desde el juego el consumo de alimentos a los NN	Nutricionista
	MINUTA PATRÓN	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales, AE	1	Reunión participativa para la revisión y ajuste de la minuta patrón, conforme a la encuesta de satisfacción previamente realizada.	Nutricionista
MARZO	CAPACITACIÓN EN MANEJO DE ENFERMEDADES PREVALENTES EN LA INFANCIA	Agentes educativas y auxiliares pedagógicas	2	Reforzar los conocimientos sobre prevención y el manejo adecuado de las enfermedades más comunes en las niñas y los niños del CDI.	Nutricionista
	TALLERES ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales	2	Jornadas teórico - prácticas para la estandarización de recetas, aplicando fichas técnicas, gramajes y preparaciones definidas en la minuta patrón.	Nutricionista
	ABASTECIMIENTO, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS; HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales	1	Jornada teórica sobre abastecimiento, recepción y almacenamiento de alimentos, y prácticas de higiene personal del manipulador, conforme a las BPM.	Nutricionista
ABRIL	SOCIALIZACIÓN DE MINUTA PATRÓN	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales, AE	1	Socialización participativa de la minuta patrón definida, explicando preparaciones, porciones y forma final de oferta del servicio de alimentación en el CDI.	Nutricionista
MAYO	FORTALECIMIENTO DE CONOCIMIENTOS EN HÁBITOS SALUDABLES E HIGIENE	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales, AE	1	Actividad participativa orientada al fortalecimiento de conocimientos en hábitos saludables e higiene, mediante estrategias pedagógicas y prácticas cotidianas.	Nutricionista
JUNIO	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales	1	Sesiones de refuerzo operativo de los programas de limpieza y desinfección y manejo adecuado de residuos sólidos, orientado a la correcta aplicación de procedimientos, uso de productos autorizados, cumplimiento de frecuencias y diligenciamiento de registros, conforme	Nutricionista
	PROGRAMA DE MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales	1		Nutricionista
JULIO	CLAVES PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales		Describir sobre las 5 claves de la manipulación de alimentos, orientada a la prevención de riesgos sanitarios durante cada una de las etapas de manipulacion mediante infografías.	Nutricionista
	PROMOCIÓN DE LA LACTANCIA MATERNA	Agentes educativas y auxiliares pedagógicas		Jornada de sensibilización para la promoción de la lactancia materna, destacando sus beneficios nutricionales, inmunológicos y su importancia en el desarrollo integral de los niños y niñas y otros temas relacionados para la semana mundial de la LM.	Nutricionista
AGOSTO	PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales		Sesiones de refuerzo operativo del programa de control de plagas y del programa de abastecimiento y control de agua potable, enfocado en la aplicación de medidas preventivas, verificación de condiciones sanitarias, diligenciamiento de registros y acciones correctivas	Nutricionista
	PROGRAMA ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE AGUA POTABLE	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales			Nutricionista
OCTUBRE	SALUD OCUPACIONAL DEL TRABAJADOR	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales, AE		Capacitación en salud ocupacional dirigida a gestores de alimentos y agentes educativas, orientada a la identificación de riesgos laborales, el uso adecuado de elementos de protección personal y la prevención de enfermedades asociadas a sus funciones.	Nutricionista
	REFUERZO DE BPM Y PSB	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales		Refuerzo de conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Plan de Saneamiento Básico (PSB), orientado al cumplimiento de los procedimientos y registros durante la prestación del servicio.	Nutricionista
NOVIEMBRE	EVALUACIÓN	Gestores de alimentos, auxiliares de servicios generales	1	Evaluación escrita y oral de los procesos de BPM y Plan de Saneamiento	Nutricionista

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE PREINSCRIPCIÓN DE USUARIOS PARA LOS SERVICIOS DE PRIMERA INFANCIA	F1.G22.PP	7/02/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

REGIONAL: BOGOTA — CENTRO ZONAL: USME — FECHA DILIGENCIAMIENTO:20/01/2026

N°	TIPO DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	FECHA DE NACIMIENTO	SEXO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	CENTRO POBLADO	ZONA UBICACIÓN	SERVICIO PI	UNIDAD DE SERVICIO PI
1	Registro Civil	1023051772	NOHA	ANTONELLA	AGUILAR	ARCOS	6/02/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
2	Registro Civil	1028623702	MARIANA		MARROQUIN	BLANCO	8/01/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
3	Registro Civil	1034794848	EITHAN		TORRES	RIOS	18/12/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
4	Registro Civil	1246449087	MARIANGEL		SIERRA	RAMOS	25/10/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
5	Registro Civil	1243861553	THIAGO	EMMANUEL	NARIÑO	RUGE	13/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
6	Registro Civil	1023051144	MIGUEL	ANGEL	CALDERON	GUZMAN	24/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
7	Registro Civil	1023051483	SARA	VALERIA	PEÑA	PEÑA	2/12/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
8	Registro Civil	1243861653	IAN	SANTIAGO	CASALLAS	GUZMAN	9/12/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
9	Registro Civil	1023051232	LIAM	ANDRES	DAZA	RUBIANO	13/10/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
10	Registro Civil	1243861611	SARA	VALERIA	VILLAMIL	GONZALEZ	15/10/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
11	Registro Civil	1023051802	KILLYAM	ANDRES	GIRON	SIERRA	4/02/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
12	Registro Civil	1074834136	CHRIS	KYLE	RIVEROS	BARBOSA	28/11/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
13	Registro Civil	1243861597	ZOE	CELESTE	ORTIZ	LOPEZ	1/10/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
14	Registro Civil	1023051091	DAVID	SANTIAGO	MORAN	MANCHOLA	16/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
15	Registro Civil	1099343586	THIAGO	DAMIAN	PARRA	VELASCO	25/02/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
16	Registro Civil	1240497533	SCARLY	DANIELA	CARREÑO	SALAZAR	1/05/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
17	Registro Civil	1300420529	SANTIAGO	GAEL	GUTIERREZ	SANCHEZ	5/05/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
18	Registro Civil	1023046548	KYLIAM	LEBRON	PALACIOS	CALPA	11/04/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
19	Registro Civil	1023048252	ANGEL	DAMIAN	GODOY	ROJAS	2/04/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
20	Registro Civil	1243861060	CHARLOTTE	DAYANN	CARREÑO	CASTELLANOS	11/05/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
21	Registro Civil	1243762521	MARTIN		LOPEZ	NUÑEZ	1/03/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
22	Registro Civil	1023047990	EYLAN	ALEXANDER	PUERTO	BELTRAN	20/02/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
23	Registro Civil	1026603695	ERICK	MATIAS	RIOS	URREA	2/09/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
24	Registro Civil	1016837566	CRISTOPHER	GERARD	GONZALEZ	SCARPETA	5/01/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
25	Registro Civil	1023047891	SARA	GABRIELA	FERNANDEZ	DIAZ	8/02/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
26	Registro Civil	1243861502	EIMY	SOFIA	BARRETO	ZAMBRANO	7/06/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
27	Registro Civil	1243861501	ALBA	LUCIANA	BARRETO	ZAMBRANO	7/06/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
28	Registro Civil	1233523247	HANNA	ISABELLA	CASTILLO	VILLAMIL	13/05/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
29	Registro Civil	1245081227	LOGAN	MAEL	RODRIGUEZ	DIAZ	10/07/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
30	Registro Civil	1243861567	ALAN	DAVID	SUAREZ	ANGARITA	21/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
31	Registro Civil	1023051033	ANGEL		SUAREZ	CEPEDA	3/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
32	Registro Civil	1023050599	MADISON	SAMARA	RUIZ	ESCOBAR	1/06/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
33	Registro Civil	1023051101	LIAM	ESTEBAN	VALENCIA	RAMOS	8/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
34	Registro Civil	1243765839	ISABELLA		MORA	SABOGAL	31/07/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
35	Registro Civil	1023050683	EHILY	SALOME	NIVIA	BELTRAN	4/06/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
36	Registro Civil	1032516664	IAN	GABRIEL	DIAZ	HERRERA	25/05/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
37	Registro Civil	1023051266	HANNY	GABRIELA	AGUDELO	PUERTO	16/10/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
38	Registro Civil	1023051643	OWEN	ANDRES	MURCIA	GALEANO	6/12/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
39	Registro Civil	1023051171	EYDAN	MATEO	ROA	CUCUMA	28/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
40	Registro Civil	1012481110	HANNA	LUCIANA	CHAVEZ	SANCHEZ	2/01/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
41	Registro Civil	1023051855	DEIBY	SMITH	SILVA	GRILLO	3/03/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
42	Registro Civil	1023051921	ARIANA		RIVERA	CASTAÑO	18/03/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
43	Registro Civil	1243765838	GABRIELA		MORA	SABOGAL	31/07/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
44	Registro Civil	1031611620	EMILIANO		RODRIGUEZ	CUBILLOS	11/01/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
45	Registro Civil	1023049671	EVELYN	GABRIELA	PEREZ	ROMERO	13/12/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
46	Registro Civil	1013041355	NOHA	JERONIMO	PRADA	JARAMILLO	17/01/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
47	Registro Civil	1023049760	IAN	ALEXANDER	CASTRO	FAJARDO	7/01/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
48	Registro Civil	1032516329	THIAGO		ALBARRACIN	VELA	26/01/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
49	Registro Civil	1245080699	THIAGO	IVAN	RUJANO	PARACARE	1/02/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
50	Registro Civil	1245080808	DUVAN	ALEXANDER	RIASCOS	BAGUI	1/03/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
51	Registro Civil	1023049587	DOMINIC	ANTHUAN	ALMONACID	GARCIA	2/12/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
52	Registro Civil	1023049833	DANIEL	STIVEN	PALMA	OYUELA	6/12/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
53	Registro Civil	1023050044	MIKE	ANTONIO	MORENO	AVILA	6/02/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
54	Registro Civil	1023050574	MARTIN		CASTRO	HERNANDEZ	11/05/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
55	Registro Civil	1085185607	EMMA	ISABEL	RANGEL	IGUARAN	9/09/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
56	Registro Civil	60620231057	LIAM	DAVID	HERNANDEZ	MARTINEZ	6/06/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
57	Registro Civil	1023049902	ANGEL	LEONARDO	MARIN	GONZALEZ	31/01/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
58	Registro Civil	1023049903	JOSEPH	ANDRES	MARIN	GONZALEZ	31/01/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
59	Registro Civil	1016972212	MATTHEW		BEJARANO	HERNANDEZ	14/09/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
60	Registro Civil	1011263840	IAN	ALEJANDRO	FIGUEREDO	BUITRAGO	18/10/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
61	Registro Civil	1023049142	JESUS	EMILIO	HERNANDEZ	PINZON	18/09/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
62	Registro Civil	1243861263	LAURA	VERONICA	NARANJO	GUEVARA	8/10/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
63	Registro Civil	1023049475	ALAM	ALEJANDRO	MARIN	MARQUEZ	9/11/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
64	Registro Civil	1245080098	EILEEN	ANTONELLA	SANCHEZ	MICAN	2/10/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
65	Registro Civil	1243861300	EILEEN	MARIANA	MUÑOZ	CORTES	4/11/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
66	Registro Civil	1023049494	DORLAN	ALEJANDRO	CARVAJAL	GOMEZ	11/11/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
67	Registro Civil	1206228608	JEFERSON	ANDRES	DELGADO	MARIN	7/09/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
68	Registro Civil	1023049109	AMY	ANTONELLA	ACOSTA	GOMEZ	12/09/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
69	Registro Civil	1023049426	DAFNE	LUCIANA	ARIAS	TRIVIÑO	2/11/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
70	Registro Civil	1023049261	ELAIA	CRYSTAL	AVILA	ARTUNDUAGA	8/10/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
71	Registro Civil	1016754491	IAN	JOSE	ALFONSO	PARDO	28/09/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
72	Registro Civil	1034405681	ANTONELLA		TRIVIÑO	ESPITIA	8/07/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
73	Registro Civil	1023050932	HELLEN	ISABELLA	ORTEGON	RUIZ	27/07/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
74	Registro Civil	1023050062	MARTIN	JACOBO	DIAZ	RODRIGUEZ	11/02/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
75	Registro Civil	1085185608	EMMANUEL	DAVID	RANGEL	IGUARAN	9/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
76	Registro Civil	1024615604	BRITANNY	MELISSA	RIVERA	CORTES	9/04/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
77	Registro Civil	1023048597	JOEL	DAMIAN	YARA	PINZON	17/05/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
78	Registro Civil	1023049149	KYLIAN	JOSHUA	VELASQUEZ	ROMERO	20/08/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
79	Registro Civil	1023048508	ISABELLA		DIAZ	PINZON	31/05/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
80	Registro Civil	1023048364	JUAN	SEBASTIAN	VILLA	WILCHES	26/04/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
81	Registro Civil	1075546821	LIAM	ALEJANDRO	LEAL	HERNANDEZ	21/07/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
82	Registro Civil	1245079871	KEINER	DAVID	TEJEDA	ARAUJO	30/05/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
83	Registro Civil	1243861146	MILAN	DAVID	PARADA	HERRERA	17/05/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
84	Registro Civil	1023049048	JHOSTYN	MATIAS	MORENO	MOLANO	30/08/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
85	Registro Civil	1023048881	ANNIE	FERNANDA	MARENTES	MONTEJO	31/07/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
86	Registro Civil	1140940443	MAILYN	ALEJANDRA	MONTAÑA	SEGURA	28/07/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
87	Registro Civil	1023048429	EIMY	GABRIELA	GAITAN	COTRINA	14/05/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
88	Registro Civil	1011263469	ISACC	ALEJANDRO	CARRANZA	SANTAMARIA	28/08/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
89	Registro Civil	1023049084	LUCIANA		RAMIREZ	CASTELLANOS	1/09/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
90	Registro Civil	1013699421	MAITHE	ANTONELLA	NEMPEQUE	SALCEDO	24/06/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
91	Registro Civil	1023048790	EVELYN	SARAY	AVILA	SARMIENTO	1/07/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
92	Registro Civil	1023050205	NICOLAS	ANTONIO	LOPEZ	PASSO	19/03/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
93	Registro Civil	1140940371	DAVID	SANTIAGO	MAYORGA	SUAREZ	5/06/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
94	Registro Civil	1023049445	EMILY	SOFIA	LINARES	FERNANDEZ	16/11/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
95	Registro Civil	1023052453	HARPER		SOBA	SARMIENTO	19/07/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
96	Registro Civil	1023052096	MARIANA		ACEVEDO	PARDO	23/04/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
97	Registro Civil	1300021619	JEREMY	ANDRES	RINCON	UCHARAYU	14/10/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
98	Registro Civil	1023051652	SAMUEL	JULIAN	VARGAS	MORENO	27/07/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
99	Registro Civil	1023052467	SAMUEL	DAVID	MALDONADO	TINJACA	27/07/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
100	Registro Civil	1023052240	JUAN	ALEJANDRO	AVILA	ARTUNDIAGA	10/05/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
101	Registro Civil	12122023099	EMILI	SOFIA	AVILA	GUARATA	12/12/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
102	Registro Civil	1023052279	IRECK	JOSE	CASTAÑEDA	MARTINEZ	1/06/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
103	Registro Civil	1023051961	EVELYN	SAMANTHA	HURTADO	TEQUIA	14/03/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
104	Registro Civil	1028623595	LIAM	MATEO	FERNANDEZ	CHITAN	9/12/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
105	Registro Civil	1023052570	LIA	ISABELLA	TEQUIA	GOMEZ	3/08/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
106	Registro Civil	29072023538	MATEO	GAEL	MUÑOZ	BAEZ	29/07/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
107	Registro Civil	1136912836	LUISA	FERNANDA	MEDINA	CRUZ	4/05/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
108	Registro Civil	1023052421	ANGEL	MATHIAS	GUZMAN	ALFONSO	12/07/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
109	Registro Civil	1023047750	CHRISTOPHER	ISAAC	PAVA	GODOY	28/12/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
110	Registro Civil	1243860684	MATHIAS	DAMIAN	GUTIERREZ	JOYA	15/10/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
111	Registro Civil	1023047433	DYLAN	STEVEN	CANO	TELLEZ	7/11/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
112	Registro Civil	1023047482	JORGE	ADRIAN	BARBOSA	PINZON	26/10/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
113	Registro Civil	1023047649	XANDER	ZAID	GARCIA	JARA	15/12/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
114	Registro Civil	1023048094	LUIS	ALEJANDRO	HOYOS	VIDALES	22/03/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
115	Registro Civil	1243860751	GAEL		VARGAS	CAVIEDES	17/11/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
116	Registro Civil	1033830630	JOSEPH	SANTIAGO	VACA	SAAVEDRA	31/10/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
117	Registro Civil	1023047805	DANNA	SOFIA	HERRERA	MANCHOLA	27/01/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
118	Registro Civil	1023047624	YOHAN	SMITH	ALARCON	GONZALEZ	18/12/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
119	Registro Civil	1023047784	YOLIANNIS	SAMAY	TORRES	BENAVIDES	11/12/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
120	Registro Civil	1106233448	ELLIE	SOFIA	VARGAS	AMEZQUITA	27/01/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
121	Registro Civil	1023047831	ALAN	FELIPE	ARIAS	QUINTERO	5/01/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
122	Registro Civil	1023047513	LYAN	DANIEL	CASTAÑO	APONTE	21/11/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
123	Registro Civil	1206227899	ABDIEL	EBRAHIM	GUEVARA	BELANDRIA	21/02/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
124	Registro Civil	1115955541	ANGEL	GAEL	OYOLA	LOZANO	23/06/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
125	Registro Civil	1122825242	JUAN	DAVID	RANGEL	IGUARAN	2/04/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
126	Registro Civil	1023049994	EIMY	NATALIA	PUENTES	HERNANDEZ	12/02/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
127	Registro Civil	1074348059	DULCE	MARIA	SALAZAR	VIDAL	1/03/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
128	Registro Civil	1043716602	MICHELL	PAULETTE	MORALES	CORONEL	27/08/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
129	Registro Civil	1240696966	SARA		MONTAÑO	MORAN	30/11/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
130	Registro Civil	1030024344	ALEXA	ISABEL	BATISTA	PINEDA	17/12/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
131	Registro Civil	1243860482	SAMUEL	JACOB	CASTELLANOS	MOLINA	20/07/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
132	Registro Civil	1016752645	SEBASTIAN	ALEJANDRO	RUIZ	SANCHEZ	5/09/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
133	Registro Civil	1243860664	DANIEL	ESTEBAN	TORRES	RAMIREZ	2/10/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
134	Registro Civil	1023047317	JULIANA	SAMARA	RAIRAN	ROA	6/10/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
135	Registro Civil	1023046809	BIANCA	ISABELLA	DAZA	PEÑA	18/06/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
136	Registro Civil	1023046874	ANTONELLA		TOCARRUNCHO	VALCARCEL	26/06/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI

137	Registro Civil	1023047198	LIZETH	CAMILA	SUAREZ	CEPEDA	20/09/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
138	Registro Civil	1023047226	SAMUEL	MATIAS	PEDRAZA	ALBARRACIN	26/09/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
139	Registro Civil	1023046849	VALERY	SAMANTA	MARTINEZ	PEDROZO	13/06/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
140	Registro Civil	1023047382	EMMA	GABRIELA	BARBOSA	TORRES	27/10/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
141	Registro Civil	1023047383	MARIA	PAULA	BARBOSA	TORRES	27/10/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
142	Registro Civil	1243860504	LUCIANA		BARRERO	MARTINEZ	26/07/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
143	Registro Civil	1023048093	LIAM	SAMUEL	MANZANO	CHALA	7/03/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
144	Registro Civil	1023047153	ISABELLA		ROJAS	ROJAS	24/08/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
145	Registro Civil	1120392335	JUAN	JOSE	GUARIN	DELGADO	28/09/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
146	Registro Civil	1023988757	LINDA	VERONICA	GARZON	CAICEDO	27/07/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
147	Registro Civil	PPT 8026919	ALEAXIS	DAYNA	CAMACHO	PANTOJA	29/08/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
148	Registro Civil	1023047796	SERGIO	ANDRES	ROJAS	GARCIA	11/01/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
149	Registro Civil	1023047304	MARIA	JOSE	BUITRAGO	CARDENAS	19/09/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
150	Registro Civil	1243860300	SAMUEL	SANTIAGO	RIAÑO	ALBARRACIN	16/05/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
151	Registro Civil	1030024343	MIA	ALEXANDRA	BATISTA	PINEDA	17/12/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
152	Registro Civil	1066899833	MELANI	SOFIA	SANCHEZ	VENERA	17/06/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
153	Registro Civil	1243860800	ISABELLA		TORRES	RUEDA	4/12/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
154	Registro Civil	1026309818	SAMUEL	JULIAN	VARGAS	GOMEZ	11/06/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
155	Registro Civil	1021319311	PAULA	VICTORIA	NIETO	BOHORQUEZ	19/04/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
156	Registro Civil	1032513920	ISABELLA		VEGA	CUERVO	16/06/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
157	Registro Civil	1010251938	XOLEYSI		YAGUARA	PEDRAZA	1/06/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
158	Registro Civil	1243860251	CHRISTOPHER	JOEL	CARRANZA	LIMA	15/04/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
159	Registro Civil	1023046816	JACOBO		MOLANO	CUELLAR	15/06/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
160	Registro Civil	1243860314	DANIEL	ALEJANDRO	OVALLE	ZAMBRANO	29/05/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
161	Registro Civil	PPT 7797177	DILAN	LEONARDO	DE JESUS	ARMAS	13/04/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
162	Registro Civil	1243760612	HALLYE	VALERIA	ROJAS	PEDROZO	24/06/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
163	Registro Civil	1243860200	DOMINIC	ANTOINE	VELASQUEZ	ROMERO	7/04/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
164	Registro Civil	1073258051	ASLEY	SOFIA	ALBARRAN	BRICEÑO	5/04/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
165	Registro Civil	1023048328	MARTIN		USECHE	PUENTES	26/04/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
166	Registro Civil	1118313123	XAMARA		RAMOS		8/06/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
167	Registro Civil	1243860440	CAROL	JULIANA	SOTO	DELGADO	7/07/2021	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
168	Registro Civil	1243860327	DEMIAN	ALEJANDRO	RUBIANO	VEGA	13/06/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
169	Registro Civil	1023046862	ADRIAN	ALEJANDRO	MANCERA	MORENO	10/06/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
170	Registro Civil	1031187575	IAN	SMITH	JARAMILLO	MACHUCA	16/04/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
171	Registro Civil	1023086871	ISAAC	JACOB	ACOSTA	CAÑON	12/05/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
172	Registro Civil	1023049993	EMILY	TATIANA	PUENTES	HERNANDEZ	12/02/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
173	Registro Civil	6032022239	ALAN	SANTIAGO	AVILA	GUARATA	6/03/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
174	Registro Civil	1023052989	IAN	JERÒNIMO	SALINAS	LINARES	17/11/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
175	Registro Civil	1011267929	THIAGO		TRUJILLO	BUENO	25/05/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
176	Registro Civil	10230051997	YESHUA	SMITH	ROA	GOMEZ	25/03/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
177	Registro Civil	1023051939	THIAGO		FAILLECE	SARMIENTO	21/03/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
178	Registro Civil	1023051799	EVAN	SAMUEL	BAMBAGUE	BETANCOURT	7/02/2024	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
179	Registro Civil	1023051234	THIAGO		BUSTOS	MELO	13/10/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
180	Registro Civil	1023051152	JEIDER	DARIO	MONTAÑEZ	LIEVANO	28/09/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
181	Registro Civil	1023050693	DEREK	EMANUEL	MORALES	RODRIGUEZ	18/06/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
182	Registro Civil	1016755285	SARA	SOFIA	SANCHEZ	VELOSA	5/05/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
183	Registro Civil	1032801125	ANGEL	NICOLAS	QUIROGA	ROMERO	14/04/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
184	Registro Civil	1011265065	EVELYN		CHAPARRO	RODRIGUEZ	26/03/2023	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
185	Registro Civil	1023047322	DEREK	GAEL	CASTILLO	CANTOR	6/10/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
186	Registro Civil	1243861097	JEISON	ALEJANDRO	ROZO	REY	26/05/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
187	Registro Civil	1021697047	EILLEN	JULIANA	BALLEN	URREGO	22/04/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
188	Registro Civil	1023048080	DANIEL		POVEDA	MEDINA	22/03/2022	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
189	Registro Civil	1243762206	ZOE	ANTONELLA	ACOSTA	MILLAN	10/01/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
190	Registro Civil	1013698404	SAMUEL	STICK	RUEDA	BELLO	20/10/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
191	Registro Civil	1016970904	TYRONE	JOEL	BALLEN	PARADA	3/09/2021	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
192	Registro Civil	1243765544	MARTIN		BELTRAN	PORRAS	16/06/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
193	Registro Civil	1033833599	DOMENIC	YANDEL	BARRIOS	MENDOZA	7/06/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
194	Registro Civil	1013702805	JACOBO		ALBARRACIN	VELA	14/12/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
195	Registro Civil	1013701136	MAEL	KENJI	RODRIGUEZ	SARMIENTO	18/08/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
196	Registro Civil	1013700897	JONATAN	SANTIAGO	ALVAREZ	RODRIGUEZ	16/06/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
197	Registro Civil	1013699131	EMILY	DANIELA	LOPEZ	RINCON	21/04/2022	Mujer	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
198	Registro Civil	1013700706	JUAN	SEBASTIAS	GALVIS	RINCON	29/04/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
199	Registro Civil	1023049781	JADEN	ZARETH	PRECIADO	BEJARANO	1/01/2023	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI
200	Registro Civil	1023052816	SAMUEL	GOYENECHE	CUMACO	[redacted]	17/10/2024	Hombre	BOGOTA, D. C.	BOGOTA, D.C.	URBANO	Rural	Centro de Desarrollo Infantil - CDI	CDI

FIRMA DELEGADO ENTIDAD ADMINISTRADORA DEL SERVICIO

FIRMA DELEGADO DEL ICBF

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

ACTA DE REUNIONES O TALLERES	
Hora 9:00 am	**Fecha 16/01/2026**
Lugar	**ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**
Responsable	**REPRESENTANTE LEGAL -COORDINACION**
Proceso	**ADMINISTRATIVO**
Objetivo	Organizar cronograma de inducción para el talento humano que prestara sus servicios en el contrato 11023892025, durante la etapa de alistamiento de acuerdo al manual operativo y la guía operativa v2 vigencia 2026.

Agenda

Saludo

1. **Organización cronograma**
2. **Decisiones y compromisos**

Desarrollo

Siendo las 9:00 am del día16 de enero del año 2026, se procede a organizar el cronograma de inducción para el talento humano para la vigencia 2026 en el marco del contrato 11023892025, correspondiente al CDI Sueños del Mañana.
Se revisan los documentos

- MANUAL TÉCNICO MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
- GUÍA OPERATIVA DEL SERVICIO CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - CDI

Se anexa cronograma


INDUCCION TH 2026
CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

Siendo las 12:30 pm. se da por terminada la reunión, en constancia firman los asistentes.

Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
Dar cumplimiento al cronograma	coordinación	26 -30 enero
Hacer seguimiento a la asistencia	coordinación	26 -30 enero

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo/Dependencia**	**Firma**
Gloria Arias	Representante legal	
Marlen Suan	CDI Sueños Del Mañana	
Sandra Diaz	CDI La Flora	

Registro fotográfico planta física
CDI sueños del mañana

Área administrativa









Registro fotográfico planta física
CDI sueños del mañana

Aulas










8 AULA


9 AULA


10 AULA


11 AULA


12 AULA


13 AULA


SALA DE LECTURA

Registro fotográfico planta física
CDI sueños del mañana

Sanitarios ,zona de lavado, control de esfinteres


BAÑO 1


BAÑO 2


BAÑO 3


BAÑO 4


BAÑO 5


BAÑO 6


BAÑO 8


BAÑO 9


BAÑO 10


BAÑO 11


BAÑO 12


BAÑO 13


BAÑO 14


BAÑO CONTROL DE ESFINTERES CAMBIO DE PAÑAL 7


BODEGA ASEO


CAMBIO DE PAÑAL


CAMBIO PAÑAL


IMG_20220302_07 0931


LAVAMANOS ENTRADA


LAVAMANOS


ZONA DE LAVADO


ZONA LAVADO

Registro fotográfico planta física
CDI sueños del mañana

Cocina comedor






Asociacion Sueños del Mañana
NIT 900118806-2

Alcaldía Local de Usme
R No.
2026-551-000718-2
2026-01-22 12:26 - Folios: 1 Anexos: 0
Destino: Area de Gestion de Desarr
Rem/D: ASOCIACION SUEÑOS
20265510007182

Bogotá D.C, 21 de enero de 2026

Señor (a)

Alcalde local de Usme
Ciudad

ASUNTO: PRESENTACION CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, CDI SUEÑOS DEL MAÑANA Y CDI LA FLORA ESPERANZA Y TIGUQUE

Cordial saludo

La asociación SUEÑOS DEL MAÑANA ASM, identificada con Nit: 900118806-2, con personería jurídica 2939 del 9 de noviembre de 2006 Emanada por el ICBF. Entidad sin ánimo de lucro, informa que.

Que el día 29 de diciembre de 2025, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la **ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M** con NIT. **900.118.806-2,** suscribieron los contratos de Aporte No **11023892025 Y 11024092025**, Cuyo objeto es: *"PRESTAR LOS SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TÉCNICOS, GUÍAS OPERATIVAS PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONÍA CON LA POLÍTICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE "CERO A SIEMPRE".*

Que los contratos de Aporte No. **11023892025 Y 11024092025** tienen un plazo de ejecución desde el 31 de diciembre de 2025 hasta el 31 de julio de 2026. Que cuenta con una cobertura de 200 y 76 usuarios niñas y niños menores de cinco años.
Que iniciamos la prestación del servicio aproximadamente a partir del 2 de febrero de 2026. En un horario de 8:00 am a 4:00 pm. de lunes a viernes en el barrio santa librada, Calle 75 sur N° 9 -21. Y barrio la fiscala Dg 65 C Bis Sur 4 G 65
Que la señora Marlen Suan es la coordinadora de la unidad de servicio CDI Sueños del Mañana en el barrio Santa Librada y la señora Sandra Diaz coordinadora del CDI La Flora Esperanza y Tiguaque en el barrio la fiscala para la vigencia 2026.

Teniendo en cuenta lo anterior, esperamos contar con ustedes para generar alianzas en articulación interinstitucional con las entidades del SNBF en el territorio para generar una gestión acertada y oportuna en pro de la garantía de los derechos de la primera infancia, incluida las atenciones definidas en la RIA.

Atentamente

GLORIA ARIAS
Representante Legal
Asociación Sueños del Mañana ASM

Calle 75 sur 9 -21 Telefono 7029258
asm.suenos2939@gmail.com

Asociacion Sueños del Mañana
NIT 900118806 2

Bogotá D.C, 21 de enero de 2026

Señores (as)

REGISTRADURIA NACIONAL DE ESTADO CIVIL USME

Ciudad

ASUNTO: PRESENTACION CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, CDI SUEÑOS DEL MAÑANA Y CDI LA FLORA ESPERANZA Y TIGUQUE

Cordial saludo

La asociación SUEÑOS DEL MAÑANA ASM, identificada con Nit: 900118806-2, con personería jurídica 2939 del 9 de noviembre de 2006 Emanada por el ICBF. Entidad sin ánimo de lucro, informa que.

Que el día 29 de diciembre de 2025, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la **ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M** con NIT. **900.118.806-2,** suscribieron los contratos de Aporte No **11023892025 Y 11024092025**, Cuyo objeto es: *"PRESTAR LOS SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TÉCNICOS, GUÍAS OPERATIVAS PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONÍA CON LA POLÍTICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE "CERO A SIEMPRE".*

Que los contratos de Aporte No**. 11023892025 Y 11024092025** tienen un plazo de ejecución desde el 31 de diciembre de 2025 hasta el 31 de julio de 2026. Que cuenta con una cobertura de 200 y 76 usuarios niñas y niños menores de cinco años.
Que iniciamos la prestación del servicio aproximadamente a partir del 2 de febrero de 2026. En un horario de 8:00 am a 4:00 pm. de lunes a viernes en el barrio santa librada, Calle 75 sur N° 9 -21. Y barrio la fiscala Dg 65 C Bis Sur 4 G 65
Que la señora Marlen Suan es la coordinadora de la unidad de servicio CDI Sueños del Mañana en el barrio Santa Librada y la señora Sandra Diaz coordinadora del CDI La Flora Esperanza y Tiguaque en el barrio la fiscala para la vigencia 2026.

Teniendo en cuenta lo anterior, esperamos contar con ustedes para generar alianzas en articulación interinstitucional con las entidades del SNBF en el territorio para generar una gestión acertada y oportuna en pro de la garantía de los derechos de la primera infancia, incluida las atenciones definidas en la RIA.

Erasmo Marin
22-01-2026

Atentamente

GLORIA ARIAS
Representante Legal
Asociación Sueños del Mañana ASM

Calle 75 sur 9 -21 Telefono 7029258
asm.suenos2939@gmail.com

Bogotá D.C, 21 de enero de 2026

Señores (as)

COMISARIA DE FAMILIA USME
Ciudad

ASUNTO: PRESENTACION CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, CDI SUEÑOS DEL MAÑANA Y CDI LA FLORA ESPERANZA Y TIGUQUE

Cordial saludo

La asociación SUEÑOS DEL MAÑANA ASM, identificada con Nit: 900118806-2, con personería jurídica 2939 del 9 de noviembre de 2006 Emanada por el ICBF. Entidad sin ánimo de lucro, informa que.

Que el día 29 de diciembre de 2025, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la **ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M** con NIT. **900.118.806-2,** suscribieron los contratos de Aporte No **11023892025 Y 11024092025**, Cuyo objeto es: *"PRESTAR LOS SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TÉCNICOS, GUÍAS OPERATIVAS PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONÍA CON LA POLÍTICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE "CERO A SIEMPRE".*

Que los contratos de Aporte No. **11023892025 Y 11024092025** tienen un plazo de ejecución desde el 31 de diciembre de 2025 hasta el 31 de julio de 2026. Que cuenta con una cobertura de 200 y 76 usuarios niñas y niños menores de cinco años.
Que iniciamos la prestación del servicio aproximadamente a partir del 2 de febrero de 2026. En un horario de 8:00 am a 4:00 pm. de lunes a viernes en el barrio santa librada, Calle 75 sur N° 9 -21. Y barrio la fiscala Dg 65 C Bis Sur 4 G 65
Que la señora Marlen Suan es la coordinadora de la unidad de servicio CDI Sueños del Mañana en el barrio Santa Librada y la señora Sandra Diaz coordinadora del CDI La Flora Esperanza y Tiguaque en el barrio la fiscala para la vigencia 2026.

Teniendo en cuenta lo anterior, esperamos contar con ustedes para generar alianzas en articulación interinstitucional con las entidades del SNBF en el territorio para generar una gestión acertada y oportuna en pro de la garantía de los derechos de la primera infancia, incluida las atenciones definidas en la RIA.

Atentamente

GLORIA ARIAS
Representante Legal
Asociación Sueños del Mañana ASM

Personería Local Usme II
22/01/2026
Hora: 2:40 pm
Recibido:

Asociación Sueños del Mañana
NIT 900118806 2

Bogotá D.C, 21 de enero de 2026

Señores (as)

PERSONERIA DE USME
Ciudad

ASUNTO: PRESENTACION CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, CDI SUEÑOS DEL MAÑANA Y CDI LA FLORA ESPERANZA Y TIGUQUE

Cordial saludo

La asociación SUEÑOS DEL MAÑANA ASM, identificada con Nit: 900118806-2, con personería jurídica 2939 del 9 de noviembre de 2006 Emanada por el ICBF. Entidad sin ánimo de lucro, informa que.

Que el día 29 de diciembre de 2025, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la **ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M** con NIT. **900.118.806-2,** suscribieron los contratos de Aporte No **11023892025 Y 11024092025**, Cuyo objeto es: *"PRESTAR LOS SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TÉCNICOS, GUÍAS OPERATIVAS PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONÍA CON LA POLÍTICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE "CERO A SIEMPRE".*

Que los contratos de Aporte No**. 11023892025 Y 11024092025** tienen un plazo de ejecución desde el 31 de diciembre de 2025 hasta el 31 de julio de 2026. Que cuenta con una cobertura de 200 y 76 usuarios niñas y niños menores de cinco años.
Que iniciamos la prestación del servicio aproximadamente a partir del 2 de febrero de 2026. En un horario de 8:00 am a 4:00 pm. de lunes a viernes en el barrio santa librada, Calle 75 sur N° 9 -21. Y barrio la fiscala Dg 65 C Bis Sur 4 G 65
Que la señora Marlen Suan es la coordinadora de la unidad de servicio CDI Sueños del Mañana en el barrio Santa Librada y la señora Sandra Diaz coordinadora del CDI La Flora Esperanza y Tiguaque en el barrio la fiscala para la vigencia 2026.

Teniendo en cuenta lo anterior, esperamos contar con ustedes para generar alianzas en articulación interinstitucional con las entidades del SNBF en el territorio para generar una gestión acertada y oportuna en pro de la garantía de los derechos de la primera infancia, incluida las atenciones definidas en la RIA.

Atentamente

GLORIA ARIAS
Representante Legal
Asociación Sueños del Mañana ASM

Recibido el 22 de enero de 2026.
Personería local Usme II.
Sandra Milena Tovar C.

Calle 75 sur 9 -21 Teléfono 7029258
asm.suenos2939@gmail.com

Asociación Sueños del Mañana
NIT 900118806 2

BOGOTÁ
Fecha: 2026-01-22 14:18:26
Radicado: E2026004536
Con Dependencias 35 Fol:
Tipo Documental:
Remite: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
Destino: SUBDIRECCION LOCAL USME - SUMAPAZ
Numero Folios: 1 Anexos: 0

Bogotá D.C, 21 de enero de 2026

Señores (as)

DIRECCION LOCAL DE EDUCACIÓN
DILE USME
Ciudad

ASUNTO: PRESENTACION CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL, CDI SUEÑOS DEL MAÑANA Y CDI LA FLORA ESPERANZA Y TIGUQUE

Cordial saludo

La asociación SUEÑOS DEL MAÑANA ASM, identificada con Nit: 900118806-2, con personería jurídica 2939 del 9 de noviembre de 2006 Emanada por el ICBF. Entidad sin ánimo de lucro, informa que.

Que el día 29 de diciembre de 2025, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la **ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M** con NIT. **900.118.806-2,** suscribieron los contratos de Aporte No **11023892025 Y 11024092025**, *Cuyo* objeto es: *"PRESTAR LOS SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TÉCNICOS, GUÍAS OPERATIVAS PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONÍA CON LA POLÍTICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE "CERO A SIEMPRE".*

Que los contratos de Aporte No**. 11023892025 Y 11024092025** tienen un plazo de ejecución desde el 31 de diciembre de 2025 hasta el 31 de julio de 2026. Que cuenta con una cobertura de 200 y 76 usuarios niñas y niños menores de cinco años.
Que iniciamos la prestación del servicio aproximadamente a partir del 2 de febrero de 2026. En un horario de 8:00 am a 4:00 pm. de lunes a viernes en el barrio santa librada, Calle 75 sur N° 9 -21. Y barrio la fiscala Dg *65 C Bis Sur 4 G 65*
Que la señora Marlen Suan es la coordinadora de la unidad de servicio CDI Sueños del Mañana en el barrio Santa Librada y la señora Sandra Diaz coordinadora del CDI La Flora Esperanza y Tiguaque en el barrio la fiscala para la vigencia 2026.

Teniendo en cuenta lo anterior, esperamos contar con ustedes para generar alianzas en articulación interinstitucional con las entidades del SNBF en el territorio para generar una gestión acertada y oportuna en pro de la garantía de los derechos de la primera infancia, incluida las atenciones definidas en la RIA.

Atentamente

GLORIA ARIAS
Representante Legal
Asociación Sueños del Mañana ASM

Calle 75 sur 9 -21 Telefono 7029258
asm.suenos2939@gmail.com

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO LISTADO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS ICBF

F9.MO12.PP	22/04/2020
Versión 4	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

DATOS CONTRACTUALES DE LA ENTIDADES ADMINISTRADORAS DE SERVICIO-EAS										INFORMACION DEL PROVEEDOR													
REGIONAL CONTRATO	CENTRO ZONAL	NOMBRE EAS	NIT EAS	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EAS	NÚMERO DEL CONTRATO	ESTADO DEL CONTRATO	DEPARTAMENTO DE EJECUCION	MUNICIPIO DE EJECUCION	SERVICIO DE PRIMERA INFANCIA CONTRATADO	NOMBRE PROVEEDOR O RAZON SOCIAL	NIT PROVEEDOR	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL PRVEEDOR	CORREO ELECTRONICO	DIRECCION O UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO DEL ESTABLECIMIENTO	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	PRODUCTOS ELABORADOS O SUMINISTRADOS (Nombre del producto)	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN ULTIMA VISITA	FECHA ULTIMA VISITA PARA CONCEPTO SANITARIO dd/mm/aa	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO SANITARIO	EN CASO DE NO CONTAR CON CONCEPTO RECIENTE (menos de dos años) ESCRIBA LA FECHA SOLICITUD DE LA PROXIMA VISITA dd/mm/aa	NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO DE LOS PRODUCTOS (SI LO REQUEREN)	OBSERVACIONES
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	APROLECHO	900190963	RICARDO ALVAREZ	aprolecho@hotmail.com	Cra 5 # 10 B -20	3214402200	Mercado Local	LECHE	FAVORABLE	20/10/2025	INVIMA		RSA-0028662022	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	APROLECHO	900190963	RICARDO ALVAREZ	aprolecho@hotmail.com	Cra 5 # 10 B -20	3214402200	Mercado Local	YOGUR	FAVORABLE	20/10/2025	INVIMA		RSA-00195-202323	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	APROLECHO	900190963	RICARDO ALVAREZ	aprolecho@hotmail.com	Cra 5 # 10 B -20	3214402200	Mercado Local	KUMIS	FAVORABLE	20/10/2025	INVIMA		RSA-0028662023	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	APROLECHO	900190963	RICARDO ALVAREZ	aprolecho@hotmail.com	Cra 5 # 10 B -20	3214402200	Mercado Local	QUESO	FAVORABLE	20/10/2025	INVIMA		RSA-0027316-2023	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	APROLECHO	900190963	RICARDO ALVAREZ	aprolecho@hotmail.com	Cra 5 # 10 B -20	3214402200	Mercado Local	HUEVOS	FAVORABLE	20/10/2025	INVIMA		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	EVEREST RM & SAS	901405570	RUBEN DARIO MEJIA	everest.rm8sas@gmail.com	calle 25 b 81 c 28	3143418109	Mercado Local	PAN BLANDO	FAVORABLE	15/07/2024	SUROCCIDENTE ESE		NSA-0009984-2021	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	EVEREST RM & SAS	901405570	RUBEN DARIO MEJIA	everest.rm8sas@gmail.com	calle 25 b 81 c 29	3143418110	Mercado Local	MANTECADA	FAVORABLE	15/07/2024	SUROCCIDENTE ESE		NSA-0009984-2022	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	EVEREST RM & SAS	901405570	RUBEN DARIO MEJIA	everest.rm8sas@gmail.com	calle 25 b 81 c 30	3143418111	Mercado Local	PAN BLANCO	FAVORABLE	15/07/2024	SUROCCIDENTE ESE		NSA-0009984-2023	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	EVEREST RM & SAS	901405570	RUBEN DARIO MEJIA	everest.rm8sas@gmail.com	calle 25 b 81 c 31	3143418112	Mercado Local	PAN DE QUESO	FAVORABLE	15/07/2024	SUROCCIDENTE ESE		NSA-0009984-2024	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	EVEREST RM & SAS	901405570	RUBEN DARIO MEJIA	everest.rm8sas@gmail.com	calle 25 b 81 c 32	3143418113	Mercado Local	TOSTADAS	FAVORABLE	15/07/2024	SUROCCIDENTE ESE		NSA-0009984-2025	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	EVEREST RM & SAS	901405570	RUBEN DARIO MEJIA	everest.rm8sas@gmail.com	calle 25 b 81 c 33	3143418114	Mercado Local	MOGOLLA	FAVORABLE	15/07/2024	SUROCCIDENTE ESE		NSA-0009984-2026	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	PAN BLANCO	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		NSA-0007617-2019	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACION BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66 -60 sur	3102366868	Mercado Local	MANTECADA	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		NSA-0007617-2019	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	PAN BLANCO	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		NSA-0007617-2019	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIOBN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66 -60 sur	3102366868	Mercado Local	PAN DE QUESO	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		NSA-0007617-2019	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	TOSTADAS	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		NSA-0007617-2019	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIOBN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	MOGOLLA	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		NSA-0007617-2019	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	FRIJOL CERE CAMPO	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		2014008190	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIOBN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66 -60 sur	3102366868	Mercado Local	HARINA DE TRIGO EL LOBO	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		PSA001463-2018	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	SUPERAREPA	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		RSA-0007753-2019	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	MIEL DE AVEJAS	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		2017019257	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIOBN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66 -60 sur	3102366868	Mercado Local	LENTEJA MARITZA	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		2016007224	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	LENTEJA	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		NSA-102544-2017	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIOBN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66 -60 sur	3102366868	Mercado Local	GARBANZO MARITZA	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		201711773	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	ALVERJA VERDE SECA	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		certificado de no	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	CREMA DE LECHE	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIOBN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66 -60 sur	3102366868	Mercado Local	LECHE PARMALAT	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		RSA0015872016	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	LECHE SAN MATEO	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		RSAOO17012016	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIOBN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66 -60 sur	3102366868	Mercado Local	PROLECHE	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	ORGANIZACIÓN BONANZA	90071222330	ANSELMO SANCHEZ	sanchezanselmo@hotmail.com	kra 19 f 66-60 sur	3102366868	Mercado Local	HUEVOS	FAVORABLE	05/12/2025	SUBRED SUR		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	AHUYAMA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	ARVEJA VERDE	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	AGUACATE	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	AJO	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	CEBOLLA CABEZONA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	CEBOLLA LARGA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	CILANTRO	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	ESPINACA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	HABICHUELA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	LECHUGA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	PAPA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	CRIOLLA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	PIMENTOS	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	PLATANO MADURO	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	PLANANO VERDE	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	TOMATE CHONTO	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	YUCA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	ZANAHORIA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	BROCOLI	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	REPOLLO	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	LIMON	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	BANANO	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	FRESA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	GUAYABA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	LULO	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	MANDARINA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	MANGO TOMY	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	MANZANA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	MARACUYA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	MELON	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	MORA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	NARANJA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	PAPAYA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	PERAS	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	PIÑA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	TOMATE DE ARBOL	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	UCHUVAS	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	KIWWI	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	UVAS	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	CURUBA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	GRANADILLA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	GUANABANA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	APIO	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	CREMA DE LECHE	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	
BOGOTA	USME	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM	900118806	GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA	11023892025	ACTIVO	BOGOTA	BOGOTA	INSTITUCIONAL -CDI-CON ARRIENDO	LA CIMA	901870060	YESID HERIBERTOROZO PRIETO	rozo75@gmail.com	kra 72m 38b 14 sur	3104887287	Mercado Local	PATILLA	FAVORABLE	10/07/2025	SUBRED SUR OCCIDENTE		N/A	

	RONICO* NMACROPROCESO: GESTIÓN DE LA SALUD	Código: GSM-SP-01-FO059
	MUNICIPAL PROCESO: SALUD PÚBLICA	TRD:
	SUBPROCESO: ALIMENTOS Y BEBIDAS	Versión: 00
	REGISTRO: ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO E INSTRUCTIVO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Fecha de emisión: Diciembre 14 de 2016

CIUDAD: YUMBO | FECHA: **07/01/2026** | ACTA N°: 0701202601

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE YUMBO

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIO: CEDULA [ ] [ ] NIT [X] | Número de documento: 900190963

*PLACA DEL VEHÍCULO: **WZI154** | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: **0701202601WZI154**

TELÉFONOS: 3124507208

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: APROLECHO@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CARRERA 5 # 10 B - 20

*DEPARTAMENTO: CUNDINAMARCA | *MUNICIPIO: CHOCONTA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [X] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: ____

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2023 | *COLOR: BLANCO NIEBLA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTOS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES -DOMINGO 24 HORAS | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07/01/2026	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
1	Diseño sanitario del vehículo.					
1.1	(*Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9.*	**12**	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2	Condiciones de los utensilios.					
2.1	(*Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012;*	**12**	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. (*Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.*)	**13**	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (*Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4*)	**4**	2	0		C

3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	**11**	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	**6**	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	**15**	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	**20**		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	**5**	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X	**FAVORABLE**	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

NINGUNA

Por parte del establecimiento:

NINGUNO

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, **07** de **ENERO** **de 2026** en la Ciudad de **YUMBO**

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA: DIANA XIMENA GAVIRIA PIZARRO
NOMBRE: JAINER SAAVEDRA BETANCOURT	NOMBRE: DIANA XIMENA GAVIRIA PIZARRO
CÉDULA: 6320011	CÉDULA:31486624
CARGO: TECNICO AREA DE SALUD	CARGO: CONTRATISTA
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, 07 de	INSTITUCIÓN: SECRETARIA LOCAL DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CÉDULA:	CÉDULA:
CARGO:	CARGO:

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
Invima	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-3297-25

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA - APROLECHO	**CR 5 No 10B-20 CHOCONTA-CUNDINAMARCA**

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 20 AL 24 DE OCTUBRE DE 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
AMANDA ALEYDA FAJARDO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7751 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.
Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7751 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 7425000 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 20 DE OCTUBRE DE 2025

CLARIBEL ACOSTA VESGA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre RICARDO ALVAREZ
Cédula cc # 79 320 617
Cargo GERENTE
Fecha 23 y 24/10/2025

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	CHOCONTA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-10-23; 2025-10-24

DATOS GENERALES

Razón social	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA - APROLECHO		
Dirección	CR 5 No 10B-20		
Representante Legal	RICARDO ALVAREZ GARCIA		
Código inscripción planta	9001909636-2	**NIT**	900190963-6
Teléfonos	3214402200	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	aprolecho@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-3297-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	8	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
YOGURT VARIEDADES	10	t/AÑO
CREMA DE LECHE CRUDA	10	t/AÑO
QUESOS FRESCOS CAMPESINO, DOBLE CREMA, MOZARELLA	18	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
AMANDA ALEYDA FAJARDO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
RICARDO ALVAREZ GARCIA	REPRESENTANTE LEGAL	CC	19.325.065
LUIS ALEJANDRO MOJICA CACERES	ASESOR	CC	74.189.191

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07 — Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	CHOCONTA / CUNDINAMARCA	Fecha	2025-10-23; 2025-10-24

DATOS GENERALES

Razón social	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE LECHE DE CHOCONTA - APROLECHO
Dirección	CR 5 No 10B-20

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoría 1.1.2	87,25	Subcategoría	-
Subcategoría 1.3.1	87,25	Subcategoría	-
Subcategoría 1.5.1	86,13	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-

Número de subcategorías evaluadas	3
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	86,88
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones: (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.2 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-2.2-5.1-6.1;Subcategoría 1.3.1 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-2.2-5.1-6.1;Subcategoría 1.5.1 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-2.2-5.1-6.1-6.2;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NO APLICA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NO APLICA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-3297-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Censo
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Gracias por la visita / R Alvarez.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: AMANDA ALEYDA FAJARDO HERNANDEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: R Alvarez
Nombre: RICARDO ALVAREZ GARCIA
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 19.325.085

Firma:
Nombre: LUIS ALEJANDRO MONICA CACERES
Cargo: ASESOR
Documento: CC 74.189.191

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06S 001840

E.S.E.:	Subred Sur	Fecha:	5	12	2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 700811	Número de Inscripción: ASOC070396	Número de carpeta: 700811
Razón social: Organizacion Bonanza SAS		
Nombre del establecimiento: Organizacion Bonanza		
NIT: 900772330 -DV: 6	Sede: Unica	
Dirección: Kr 19F 66 60 Sur		
Ubicación: No aplica		
Localidad: Ciudad Bolivar	UPZ: San Francisco	
Barrio: San Francisco	Teléfonos 3702366868	
Correo electrónico para notificación* sanchezangelmo@hotmail.com		
Nombre propietario: Organizacion Bonanza SAS		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900772320-6	
Nombre representante legal: Anselmo Sanchez Algarra		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 4263708	
Dirección de notificación: Kr 19F 66 60 Sur		
Presenta matricula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02428273		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Deposito de Alimento y Bebidas		
Tipo de establecimiento: Deposito de Alimento		
Número de trabajadores: 13	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	12 12 2024 DD MM AAAA	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	98	%
		Favorable con requerimientos ☐			
		Desfavorable ☐			

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

		EVALUACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06S 001840

		EVALUACIÓN
No aplica	**NA**	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	**C**	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.)	X 4	2	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	X 4	2	0	Se evidencia algunas áreas de pared con recubrimiento deteriorado C
1.3 **Techos, iluminación, ventilación y puertas** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)	X 4	2	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	X 7	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7			La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

ión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06S 001840

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud. (signos / lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 8	4	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 8	4	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Recepción y requisitos legales.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)	X 7	3,5	0	C
4.2 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	X 8	4	0	C
4.3 **Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	X 8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/ 2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X 5	2,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	X 5	2,5	0	C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	X 4	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 9		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)	X 6	3	0	C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	X 2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		3,1		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Versión: Secretaría General - Subdirección imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número
AS06S 001840

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
98%	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socaliza acta de IVC. Se socaliza acuerdo 570 de 2014 presencia de concentración de alcohol industrial y antiseptico

Por parte del establecimiento:

NINGUNA, PROCESO ADECUADO SIN CONTRATIEMPO

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 5 del mes de 12 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Fernanda Francisca Orozco	Nombre: Fernando Jambrano
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 79747773	Número de documento: 79530711
Profesión u oficio: Técnico Alta salud	Profesión u oficio: Ingeniero de Alimentos
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Jorge Andres Bautista Sanchez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79592929	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma: JORGE BAUTISTA	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, confor me los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Número AS14S 281204	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: D5 M2 Mes5
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A 5063

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Arveja verde x en 6.1.1.1	Avena en hojuelas 6.3.1.1	Aceite vegetal
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	Noticne	NSA-005219-2018	PSA - 0002604 -
Marca:	La soberana	Su despensa	Vive soya
Presentación y Contenido neto:	500g	500g	500ml

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Halla
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión " fabricado o envasado por ". En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Número AS14S 281204	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 30 MAR 2023
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A5063

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	NA		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NA		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Número AS14S 281204	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 5 12 2023
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AX065

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	Na		Na		Na	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión " sabor artificial ". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	Na		Na		Na	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Fernando Mendoza Orrego	Nombre: Jorge Andres Bautista Sancha
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 79742723	Número de documento: 79592929
Profesión u oficio: Tecnico Aux Salud Firma:	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Número AS14S 281197	FORMATO V NACIONAL	ERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS ES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 05 12 2
			ACTA DE VISITA NÚMERO: /

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Del Producto:	Pasta Alimenticia spaghetti 6.4.1.1	Leche Ultia Altatemperatura UAT (UHT) larga vida entera 1.1.1.3	Harina de m Precocida
Número autorización sanitaria registro [redacted]RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSAU16174311	RSA-003032 1-2-24	PSA-000 1
Marca:	La muñeca	Santo Domingo	P.A.N
Presentación y Contenido neto:	500g	2cont	500g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verifica[redacted]r	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2 005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado e n la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe es [redacted]r en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artí [redacted]lo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto del [redacted]e estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante [redacted]envasador o reempacador, precedido por la expresión " fabricado o envasado por ". En productos importados deben ir nombre o ra [redacted]ón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art [redacted]5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA SALUD

Número AS14S 281197	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: D M A 2025
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A3655

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Artículo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	C		C		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	NA		NA		NA	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	C		C		C	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

Número AS14S 281197	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 30 MAR 2023
		ACTA DE VISITA NÚMERO: A)05

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión " sabor artificial ". Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	NA		NA		NA	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre:	Fernando Mancera Ojeda	Nombre:	Jorge Andres Beltrán Sancha
Tipo de documento:	CC	Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	
Número de documento:	79747273	Número de documento:	79592929
Profesión u oficio:	tecnico Area Salud	Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	
Firma:		Firma:	

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11S 014020

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: 08 | 11 | 2025

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
54176	26061	54176

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS Candelaria Antiguo

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 28 63A 04 Sur

Localidad: Ciudad Bolivar

UPZ: San Francisco | Barrio: Candelaria la nueva

Nombre del propietario del vehículo: Organizacion Bonanza SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 900712330-6

Correo electrónico para notificación*: organizacionbonanzasas@Gmail.com

Dirección de Notificación: Kr 19 F 66 60 Sur | Teléfono: 3112974333

Nombre del propietario del producto: Organizacion Bonanza SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número: 900712330-6

Correo electrónico para notificación*: organizacionbonanzasas@Gmail.com

Dirección de Notificación: Kr 19 F 66 60 Sur | Teléfono: 3112974333

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camion | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2021 | Marca: Chevrolet | Placa: JOV808

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: Granos Enteros, Pastas Alimenticias, Harinas, Chocolate de mesa

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	25 11 2024	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	100 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☒	Solicitud del interesado Número de radicado: ☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: ☐
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11S 014020

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11S 014020

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11S 014020

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
100%	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	/
Número del acta de toma de muestras	/

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	/	Suspensión total de trabajos o servicios	/
Decomiso	/	Destrucción o desnaturalización	/

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta vc. No se encuentra producto para verificar rotulado al momento de la inspeccion.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 08 del mes de 11 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Catalina Campos Montado	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026572127	Número de documento:
Profesión u oficio: Fonoaudiologa con idoneidad en alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Pablo Antonio Marsalve Romero	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. / NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79666528	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impreso: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11C 029932

E.S.E.: Subred Sur Occidente	Fecha:	13D	10M 2019A

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 41182	Número de Inscripción: 51835	Número de carpeta: 41182

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Plaza distrital de mercado Kennedy

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 42 sur 78M 50

Localidad: Kennedy

UPZ: Kennedy Central | Barrio: Ciudad Kennedy Cent civico

Nombre del propietario del vehiculo: Comercializadora la granja Frsuer

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número: 900689651-7

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Kr 72M 38B 14 sur | Teléfono: 601 6055320

Nombre del propietario del producto: No aplica

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número: No aplica

Correo electrónico para notificación* No aplica

Dirección de Notificación: No aplica | Teléfono: No aplica

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehiculo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgon

Modelo: 2009 | Marca: Chevrolet | Placa: USD 478

Sistema de refrigeración: SI☐ NO☒

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno☐ Nocturno☐ 24 horas☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes☐ Domingo a domingo☒ Fin de semana☐ Otro:☐

Tipo de productos que transporta: 4. Frutas y otros vegetales

4.1.1 Frutas Frescas 4.6.1 Hortalizas

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04 10M 2019A	Favorable ☒ Favorable con requerimientos ☐ Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	97	%

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	**12** X	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	**12**	6 X	0	Se evidencian cenadillas deformadas en la unidad de carga C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	**13** Y	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	**4** V	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	**13** V	6,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	**6** Y	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	**15** Y	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	**20** Y		0	los productos que transporta no requieren de cadena de frio C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	**5** Y	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11C 029932**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
94 %	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: los hallazgos registrados son lo observado al momento de la inspección al vehículo, no cuenta con producto para retirar

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de Octubre del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Jenny Adolfo Mejia Gonzalez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 80 036 683	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnólogo en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Oscar Padilla Prez	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 93 061 850	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	Firma:
Firma: Oscar Padilla	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas

Acta Número AS04C 297861

E.S.E.: Subred Sur Occidente — Fecha: 10 | 07 | 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
74258	AS0029761	74258

Razón social: Asociación de Productores Agropecuarios "La Cima"

Nombre del establecimiento: Asociación de Productores Agropecuarios La Cima

NIT: 901870060 -DV: 2 Sede: Única

Dirección: Kr 72 m 38 b 14 sur

Ubicación: No Aplica

Localidad: 8va Kennedy — UPZ: Corabastos

Barrio: Corabastos — Teléfonos 3184887287

Correo electrónico para notificación*: rozo75@gmail.com

Nombre propietario: Asociación de productores Agropecuarios La Cima

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 901870060-2

Nombre representante legal: Yezid Heriberto Rozo Prieto

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número documento: 73571457

Dirección de notificación: Kr 72 m 38 b 14 sur

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendio de frutas y verduras

Tipo de establecimiento: Expendio y distribución de frutas y verduras

Número de trabajadores: 3 — Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	05 Mar 2024	Favorable ☒ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	98 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0,75	0	C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	X	0,75	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0	C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	3	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 Capacitación en manipulación higiénica de alimentos (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	~~5~~	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Suministro y calidad de agua potable (Decreto 561 de 1984, Articulo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Articulo 9.)	~~5~~	2,5	0	C
4.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	~~2,5~~	1,25	0	C
4.3 Residuos sólidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	~~2,5~~	1,25	0	C
4.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	~~5~~		0	C
4.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	~~6~~	3	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	X	0	faltan planillas actualizadas C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	X	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4;Artículo 35 Numeral 4	X	4,5	0	NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	X	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04C 297861

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
98%	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), Independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de Julio del año 2025 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Arcelio Moza B	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1037260	Número de documento:
Profesión u oficio: Tec Area Salud	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: YEZID A ROJAS	Nombre:
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 3357157 C/gena	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión Secretaría Distrital de Salud - Subdirección Imprenta Distrital
Powered by CamScanner

Secretaría de Salud
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos •

Acta Número
AS02C 709124

E.S.E.: SUBRED SURORIENTE Fecha: 15 07 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:

Razón social: EVEREST RM 8 SAS

Nombre del establecimiento: EVEREST RM 8

NIT: 901405570 - 4 Sede: UNICA

Dirección: CL 8F 81F 21

Ubicación: NO APLICA

Localidad: KENNEDY UPZ:

Barrio: VALLADOLID Teléfonos: 3183185109

Correo electrónico para notificación*: EVEREST.RM8SAS@GMAIL.COM

Nombre propietario: EVEREST RM 8 SAS

Tipo de documento: C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901405570-4

Nombre representante legal: RUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ

Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 79954038

Dirección de notificación: CL 8F 81F 21

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 03276237

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Intervención: CAFETERIAS, PANADERIAS, FRUTERIAS

Tipo de establecimiento: PANADERIA

Número de trabajadores: 2 Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	———	Favorable ☑	% De cumplimiento de la última inspección	——— %
		Favorable con requerimientos ☑		
		Desfavorable ☑		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

BOGOTÁ

Secretaría de Salud
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
ASO2C 709124

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6., Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	(2)			EL ESTABLECIMIENTO ESTÁ UBICADO EN LUGAR ALEJADO DE FOCOS DE INSALUBRIDAD. NO ES USADO COMO DORMITORIO. C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	(2)			PISOS - PAREDES: SIN GRIETAS, RUGOSIDADES, SUPERFICIES EN COLOR CLARO, IMPERMEABLES LAVABLES, NO ABSORVENTES. DRENAJES: PROTEGIDOS POR REJILLAS. C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	(2)			TECHO: SIN GRIETAS, NO ACUMULACIÓN DE SUCIEDAD, RESISTENTE, LISO. ILUMINACIÓN: NATURAL Y ARTIFICIAL, INSTALACIONES ELECTRICAS PROTEGIDAS. C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	(4)			EL ESTABLECIMIENTO DISPONE DE SERVICIOS SANITARIOS EN BUEN ESTADO HIGIÉNICO - SANITARIO SE MANTIENE LIMPIO Y CON DOTACIÓN DE IMPLEMENTOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENE PERSONAL. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel 364 9090
www.saludcapital.gov.co

BOGOTÁ

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 34.)	(5)			Los equipos y utensilios para el desarrollo de la actividad son de fácil limpieza y desinfección, resistentes al uso y a la corrosión, aquella permite la medición de temperatura. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)	(7)			Los equipos y utensilios son de acabados lisos, no porosos, no absorvente y no poseen defecto, o grietas donde puedan acumularse particulas de alimentos. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	(7)			El establecimiento implementa medidas preventivas y correctivas necesarias, a fin de verificar el estado de salud de los manipuladores de alimentos. C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(2)			Los manipuladores de alimentos cuentan con certificado médico el cual consta la aptitud para manipular alimentos. C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)			Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias. Vestimenta color claro jabón desinfectante de manos. C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	O		EL PLAN DE CAPACITACIÓN SE ENCUENTRA INCOMPLETO FALTA LISTADO DE ASISTENCIA EVALUACIÓN DE IMPACTO. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 535 de 2013.)	(5)			PRESENTA DOCUMENTOS QUE SOPORTAN EL ORIGEN DE MATERIAS PRIMA E INSUMOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD E INOCUIDAD. C
4.2 Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	(9)		0	EL ESTABLECIMIENTO PREVIENE LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS QUE HAYAN ESTADO EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, SE LAVAN Y DESINFECTAN. C
4.3 Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	(7)			LLEVA REGISTRO DE SEGUIMIENTO DE TEMPERATURA DE LA NEVERA, DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE. C
4.4 Condiciones de almacenamiento (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	(4)			LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SON ALMACENADOS EN UN SITIO SEGURO Y PROTEGIDO. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

BOGOTÁ

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	(7)			EL ESTABLECIMIENTO DISPONE DE SUMINISTRO DE AGUA POTABLE EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA LAS ACTIVIDADES QUE REALIZA. SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE AGUA. C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	(4)			SISTEMA DE DESAGÜE, PERMITE LA EVACUACIÓN RÁPIDA Y EFICIENTE DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS, EVITANDO EL CÚMULO DE ESTOS. C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7 Artículo 18, Numeral 11.)	(4)			CUENTA CON RECIPIENTES PARA LA DISPOSICIÓN TEMPORAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS, EN MATERIAL SANITARIO. C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	(9)		0	NO SE EVIDENCIA PRESENCIA DE PLAGAS O DAÑO OCASIONADO POR ESTAS, SE CUENTA CON MEDIDAS DE CONTROL DE TIPO PREVENTIVO PARA EVITAR SU APARICIÓN. C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1)	7	(0)		CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN TODAS LAS ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS, FALTAN REGISTROS DE SEGUIMIENTO DIARIO. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	(0)		FALTA COMPLEMENTAR EL DOCUMENTO FÍSICO DEL PLAN DE SANEAMIENTO E IMPLEMENTAR CADA PROGRAMA. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			285	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría De Salud
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
ASO2C 709121

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
93.5	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	✓	Suspensión total de trabajos o servicios	✓
Clausura temporal parcial	✓	Decomiso	✓
Suspensión parcial de trabajos o servicios	✓	Congelación	✓
Destrucción o desnaturalización	✓		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:
SE SOCIALIZAN HALLAZGOS Y SUBSANADOS, SE SOCIALIZA RESOLUCIÓN 631 DE 2015 REGLAMENTACIÓN DEL ACEITE VEGETAL USADO.
SE VERIFICA NORMA DE ROTULADO A 3 PRODUCTOS NACIONALES

Por parte del establecimiento:
Ninguna.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de JULIO del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Florety Katiuska Jimenez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1033691695	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa Ambiental Sst	Profesión u oficio:
Firma: Florety J.	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: RUBEN DARIO MEJIA GONZALEZ	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 79954035	Número de documento:
Cargo: Representante legal [X] Propietario [ ] Encargado [ ]	Firma:
Firma: Ruben Dario Mejia Gonzalez	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Versión: Subdirección Vigilancia Salud Pública 250

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 038568

E.S.E.: Subred norte		Fecha: 10 01 2025	

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 64320	Número de Inscripción: 28165	Número de carpeta: —

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: via publica

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 64 7 62

Localidad: Chapinero

UPZ: Chapinero | Barrio: Chapinero Norte

Nombre del propietario del vehículo: Ruben Dario Mejia Gonzalez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79954038

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Cl 8F 82 21 | Teléfono: 3183418109

Nombre del propietario del producto: Ruben Dario Mejia Gonzalez

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 79954038

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Cl 8F 82 21 | Teléfono: 3183418109

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Panel

Modelo: 2023 | Marca: Renault | Placa: LUL 108

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [ ] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: Pan

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	10 01 2024	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	97	%
		Favorable con requerimientos [ ]			
		Desfavorable [ ]			

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [X]	Solicitud del interesado Número de radicado: [ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: [ ]
Solicitud oficial Número de radicado: [ ]	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	X 6	0	No cuenta con Separación física completa entre cabina y unidad de carga **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	6	0	**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6.5	0	**C**
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	**C**
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	6.5	0	**C**

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	X 3	0	No se garantiza continuidad y permanencia en capacitación C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
91	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: No hay producto para verificación de rotulado al momento de inspección

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: ninguno

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de 01 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Adriana Paola Gonzalez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1017409229	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamien	Profesión u oficio:
Firma: Adriana	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Ruben Dario Mejia	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 79954038	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21S 011953

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: 19 | 02 | 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
408227	9131	408227

Razón social: No aplica

Nombre del establecimiento: Carnes San Miguel J

NIT: 1022980708 0 | Sede: Unica

Dirección: CL 81 Sur 3C 38

Ubicación: No aplica

Localidad: Usme | UPZ: Gran Yomasa

Barrio: La Andrea | Teléfonos 3115816472

Correo electrónico para notificación*: darwandtm@hotmail.com

Nombre propietario: Yeison Andres Velasquez Molano

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: 1022980708

Nombre representante legal: No aplica

Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número documento: No aplica

Dirección de notificación: CL 81 Sur 3C 38

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ] 3081820

Línea de intervención: Alimentos, Sanos y Seguros

Intervención: Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles

Tipo de establecimiento: Expendio de carne y productos cárnicos comestibles

Establecimiento autorizado: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina [X] Porcina [X] Aves [X] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [X]
Otras especies: _____
Otro tipo de productos: Si [X] NO [ ]

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04 02 2024	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	91 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [X]	Solicitud del interesado [ ] Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21S 011953

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2 X	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2 X	1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2 X	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18,	3 X	1,5	0	

Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1 Y	0,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	5 X	2,5	0	C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6 X	3	0	C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1 Y	0,5	0	

General - Subdirección Imprenta Distrital

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6 X	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6 X	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5 X	2,5	0	

General - Subdirección Imprenta Distrital

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3 X	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		22		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6 X	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3 X	1,5	0	C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Reso-	3 X	1,5	0	

Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Dis
Subsecret
Acta de inspección sanitaria c
de carne y/o produ

a expendios
es

Acta Número
AS21S 011953

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A			HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7 X		0	C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5 X	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6 X	3	0	C
5.2 **Residuos liquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral	3 X	1,5	0	

General - Subdirección Imprenta Distrital

Continuación 5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.3 **Residuos Sólidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 20)	5 X	2,5	0	C
5.4 **Control Integral de plagas** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.).	6 X	3	0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12Resolución 3009/2010, Articulo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38)	6 X	3	0	C
5.6 **Soportes documentales** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11).	2 X	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones del área de desposte o sección de desprese.** (Decreto 1500 de 2007: Artículo 8, Parágrafo 1; Resolución 240 de 2013: Artículo 130, Numerales 1 y 2; Resolución 3753 de 2013: Nota Instructiva Anexo:	4 X	2	0	

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21S 011953

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
100%	X	Favorable	90-100%
		Favorable con Requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se evidencia adhesión completa en la norma Numeral 4 Literal 5 se toman medidas preventivas y recomendaciones sobre recomendaciones de aseo por contingencia d.5486. No se encuentran productos vigentes con alertas sanitarias.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 19 del mes de 02 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Natasha Vargas Molina	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1193425512	Número de documento:
Profesión u oficio: Medica Veterinaria Auditora	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Nelson Andres Velasquez Molano	Nombre:
Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: 1022930708	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☒ Encargado☐	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 19 02 2025
	ACTA DE VISITA NÚMERO: AS21S011953

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Tostores	Chorizo Santanderano	Almojabana
egistro RSA - permiso PSA - notifi-	NSA-0006929-2019	PSA-0007110-2018	NSA-0010492-2021
	Salo	Cuajada	Pure Queso Jc
	150g	250g	225g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

s a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
'2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y n la autorización de comercialización en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4	C		C		C	
2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
ón 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolu- debe estar en la cara principal de exhibi-	C		C		C	
del fabricante, envasador o reempacador, envasado por". ore o razón social y dirección del importador 2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	

FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 11 02 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS215011953

2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	
le Duración Mínima o Fecha de Caduci- 2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		C		C	
# 5.6 (Res. 1506/2011)	NO		C		NO	
9/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
taria ulo 37 (Res.2674/2013) epartamento Archipiélago de San Andrés, ntos, para su introducción al resto del país rrespondiente ante el Invima	C		C		C	
s valiosos o caracterizantes destacados en tenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	NO		NO		NO	
de Hipersensibilidad Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	NO		C		C	
	C		C		C	
etiqueta entos envasados no podrán removerse o datos en el rótulo deberán indicarse con les y fáciles de leer por el consumidor en so. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
complementario que contenga en idioma 5109/2005 (Res. 1506/2011) , Providencia y Santa Catalina se aceptan	NO		NO		NO	
requisitos especificos para el rotulado del	NO		NO		NO	

co

ORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS
NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)

FECHA: 19 02 2025

ACTA DE VISITA NÚMERO: AS215011953

REQUISITOS GENERALES						
oducto alimenticio envasado de una forma impresión errónea respecto de su naturaleza 9/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	
representaciones gráficas que hagan alusio-entivas o curativas que den lugar a aprecia-turaleza, origen, composición o calidad del 1506/2011).	C		C		C	
rotulado nutricional, debe ajustarse confor- 2 (Res.5109/2005)						
o directo con el alimento, salvo que tenga la na. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
nido es 100% natural, no contiene aditivos Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	NA		NA		NA	
o representaciones gráficas, que sugieran ro producto con el cual pueda confundirse o elaciona en forma alguna con otro producto.	C		C		C	
n a ingredientes naturales que no contiene el r un saborizante artificial, en la etiqueta del debe aparecer, la expresión "sabor artificial".	C		C		C	
contener como mínimo, fecha de beneficio, ento, nombre del corte. nestibles y derivados cárnicos que utilicen ias como atmósferas controladas deberán y colocar condiciones de conservación del	NA		C		NA	
ctos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Vargas Nova	Nombre: Nelson Andres Velasquez Molano
	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
1X9254	Número de documento: 1022980708
Veterano Zootecnista Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[X] Encargado[ ] Firma:

realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación / autorización del rotulado del producto evaluado.
udulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal
igo Único Disciplinario"

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

v.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número AS22S 009391

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: 05 | 12. | 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
9600	BOO084	9600

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Vía Pública

Dirección donde se realiza la inspección: Cl 52 f Sur 74C Vía Pública

Localidad: Tunjuelito

UPZ: Venecia | Barrio: Tonal Sector II

Nombre del propietario del vehículo: Flor Alba Florian Pineda

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 41651966

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Kr 5h 51 17 Sur | Teléfono: 3125399066

Nombre del propietario del producto: Flor Alba Florian Pineda

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 41651966

Correo electrónico para notificación* No tiene

Dirección de Notificación: Kr 5h 51 17 Sur | Teléfono: 3125399066

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Cuenta con autorización sanitaria de transporte: SI [X] NO [ ]

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Furgón

Modelo: 1993 | Marca: Chevrolet | Placa: BDO084

Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo): SI [X] NO [ ]

Sistema de frío: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 7 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:

Tipo de producto que transporta: Pollo [X] Cerdo [ ] Bovino [ ] Productos cárnicos comestibles (Vísceras) [ ]

Otras especies, cuál?

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	05 06 2024	Favorable [X] / Favorable con requerimientos [ ] / Desfavorable [ ]	% De cumplimiento de la última inspección	94,5 %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [X]	Solicitud del interesado Número de radicado: [ ]	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado: [ ]
Solicitud oficial Número de radicado: [ ]	Evento de interés en salud pública [ ]	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin [ ]

Otro: [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del vehículo y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1. REQUISITOS DEL VEHÍCULO	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Diseño sanitario del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.1, 1.2, 1.5; Resolución 2505/2004. Artículo 4.; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 1.1, 1.2, 1.5, 3.7; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.1, 1.2, 1.7, 3.6.).	11	X 5,5		Se evidencia deterioro de pintura en pisos de unidad de carga y desprendimiento de neumatico de puerta. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

2. REQUISITOS EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de los equipos y utensilios** (Resolución 2505 de 2004, Artículo 4. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; Resoluciones 834 y 835 de 2013; Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 1.3,1.4, 2.1, 2.2; Resolución 240 /2013, Artículo 131 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 1.3, 1.4, 2.1, 2.2).	11	X 5,5		Se evidencian cortinas sanitarias con manchas en general C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5,5	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral1, Artículo 68 Numeral 4.1,Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131 Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	11	5,5		C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15 Numeral 1, Artículo 68 Numeral 4.1, Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 1, Artículo 15, Artículo 131, Numeral 4; Resolución 242 /2013, Artículo 13, Artículo 14, Artículo 56 Numeral 4.1).	X 4	0	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 3, Artículo 17; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 3, Artículo16)	X 11	5,5	0	C
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010 Artículo 15 Numeral 2, Artículo 68 Numeral 4.1, Artículo 69 Numeral 1 y 2; Resolución 240/2013, Artículo 14 Numeral 2; Artículo 132, Numeral 1; Resolución 242/2013, Artículo 13 Numeral 2, Artículo 57 Numeral 1).	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			32	La calificación del bloque corresponde al 32% del total del acta

4 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 4.2 y parágrafo; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 4.1 y su parágrafo; Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 4.2, 4.3).	X 11	5,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			11	La calificación del bloque corresponde al 11% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

5. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Procedencia de la materia prima** (Ley 09/1979, Artículo 344; Resolución 402 de 2002, Artículo 5; Resolución 5109 de 2005; Decreto 1500/2007, Artículo 39 Numeral 2; Resolución 3009/2010 Artículo 68 Numeral 3.1; Resolución 240/2013, Artículo 62, 114, 131 Numeral 3.1; Resolución 242 /2013, Artículo 56, Numeral 3.1).	11			C
5.2 **Condiciones de transporte** (Resolución 3009/2010, Artículo 68 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5; Resolución 240/2013, Artículo 131 Numeral 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Resolución 242/2013, Artículo 56 Numeral 3.2, 3.4, 3.5, 3.6).	11			C
5.3 **Cadena de frío** (Decreto 1500/2007, Artículo 39; Resolución 3009/2010, Artículo 66 Numeral 3; Resolución 240/2013, Artículo 129 Numeral 3; Resolución 242/2013 Numeral 4).	13			C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35	La calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS22S 009391

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
89%	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Desfavorable	<79,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL VEHÍCULO

Número total de muestras tomadas	/
Número del acta de toma de muestras	/

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	/	Suspensión total de trabajos o servicios	/
Decomiso	/	Destrucción o desnaturalización	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa acta IVC. no se encuentra producto para rotular al momento de la inspeccion. Se emite concepto sanitario sin costo.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de 12 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Laura Catalina Campos Hurtado	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026577177	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en control de calidad de alimentos	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Jose David Carvajal Russi	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1077524058	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor X	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Gmail **Sueños del Mañana Asociacion <asm.suenos2939@gmail.com>**

ACTIVACION USUARIO PRIMERA INFANCIA

2 mensajes

Sueños del Mañana Asociacion <asm.suenos2939@gmail.com> 19 de enero de 2026 a las 13:14
Para: mis@icbf.gov.co, Mis aplicaciones <Mis.Aplicaciones@icbf.gov.co>

Buen dia

por medio de la presente me permito enviar información solicitada para la CREACIÓN DE USUARIO del contrato 11023892025

Nombre del EAS que requiere el ajuste: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
Número de Contrato: 11023892025
Nombre de la persona que pone el caso: CLAUDIA MARCELA MOLINA
Número de Identificación: 1022992453
Número de contacto: 3102808909
Correo electrónico de contacto: asm.suenos2939@gmail.com
Regional y Centro Zonal: bogotá - usme

R.L. Asociacion Sueños del Mañana ASM
Direccion: calle 75 sur 9 - 21
Telefono: 7029258

4 adjuntos

f1.m3.pp_formato_creacion_de_usuario_sistema_cuentame_v4 (3).xlsx
52K

f5.g7.abs_formato_compromiso_de_confidencialidad_v7.pdf
410K

CEDULA MARCELA (2).pdf
492K

CARTA ACTIVACION USUARIO (1).pdf
129K

MIS APLICACIONES <mis2.aplicaciones2@icbf.gov.co> 19 de enero de 2026 a las 13:24
Para: Sueños del Mañana Asociacion <asm.suenos2939@gmail.com>

Cordial saludo,

La Mesa Informática de Soluciones - MIS Aplicaciones le informa que se generó el ticket No. **[1518546]** el cual ha sido escalado al área encargada.

Cordialmente,

MIS.Aplicaciones, Mesa Informática de Soluciones
MISWEB: https://mis.icbf.gov.co
Correo: mis.aplicaciones@icbf.gov.co
Teléfono: 6017399419 Ext. 8081
Línea Nacional: 018000119474
Contrato 1534 - 2025

UNIÓN TEMPORAL GLOBAL TIC 2024
Heimcore | TSG | INFOTIC

WAPP

De: Sueños del Mañana Asociacion <asm.suenos2939@gmail.com>
Enviado: lunes, 19 de enero de 2026 1:14 p. m.
Para: Mesa Informatica De Soluciones <mis@icbf.gov.co>; Mis aplicaciones <Mis.Aplicaciones@icbf.gov.co>
Asunto: ACTIVACION USUARIO PRIMERA INFANCIA

[El texto citado está oculto]

Al contestar cite este número

Radicado No:
202534003000144481

Bogotá, 2025-05-23

Tratamiento
ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
CALLE 75 SUR # 9 -21
BOGOTA D.C. - BOGOTA D.C.

ASUNTO: MINUTA CDI - VIGENCIA 2025. Aprobación del ciclo de menús contrato 11007122025 Modalidad Institucional Asociación Sueños del Mañana ASM

En atención al radicado 202534003000458852 el cual lleva por asunto "MINUTA CDI - VIGENCIA 2025", se aprueba:

- Ciclos de Menús por Grupos de Edad
- Análisis de contenido y aporte nutricional por grupo de edad
- Formato minuta patrón por tiempos de comida
- Guía de Preparaciones
- Lista de Intercambios
- Cronograma de cumplimiento de minuta

MARIA FERNANDA ESCOBAR SUAREZ
Coordinadora Centro Zonal Usme
ICBF Regional Bogotá
Aprobó: Maria Fernanda Escobar Suarez – Coordinación CZ Usme
Proyectó: Osmany Camargo Galindo – Profesional Especializado

Anexo: ciento veintiun (121) folios

LA SUSCRITA COORDINADORA DEL CENTRO ZONAL USME, REGIONAL BOGOTÁ DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR

Certifica:

Que la entidad, **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA ASM,** contrato 11007122025, en el marco del proceso de diseño y construcción de la minuta para Servicios de Atención Integral a la Primera Infancia, Modalidad Institucional, Servicio Centro de Desarrollo Infantil, cumplió a satisfacción con la entrega de los siguientes productos, los cuales quedan aprobados para su publicación e implementación:

- Ciclos de Menús por Grupos de Edad
- Análisis de contenido y aporte nutricional por grupo de edad
- Formato minuta patrón por tiempos de comida
- Guía de Preparaciones
- Lista de Intercambios
- Cronograma de cumplimiento de minuta

En constancia de lo anterior se firma el veinte (20) de mayo de 2025.

Atentamente,

MARIA FERNANDA ESCOBAR SUAREZ
Coordinadora Centro Zonal Usme
ICBF Regional Bogotá
Aprobó: María Fernanda Escobar Suarez – Coordinación CZ Usme
Proyectó: Osmany Camargo Galindo – Profesional Especializado

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

MENÚ 1

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bienestarina Más ® preacocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15	100 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	5 cucharadas soperas
Cebolla cabezona, cruda	6 veces a la semana	9	9		
Tomate, crudo	7 veces a la semana	11	8		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Morcilla, integral, horneada	1 vez a la semana	25	25	20 gr	1 unidad pequeña
Fresa, silvestre, Cruda	1 vez a la semana	52.63	50	50 gr	2 unidades

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Res, Carne magra, Cruda	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	6 veces a la semana	10	9.5		
Tomate, crudo	7 veces a la semana	10	9		
Ajo, crudo	2 veces al día	3.26	0.25		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz, blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	2.5	2		
Cebolla larga, tallo, cruda	6 veces a la semana	3	1.2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.26	0.25		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cruda	2 veces a la semana	25	25	24 gr	1/2 unidad
Brócoli, crudo	1 vez a la semana	37.5	15	34 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	6 veces a la semana	10	10		
Tomate crudo	7 veces a la semana	15	12		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	7	6.5		
Tomate de árbol rojo, crudo	7 veces a la semana	18	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arroz, blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	20	20	150 ml	1/2 taza mediana
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	7 veces a la semana	100	100		
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	18	16		
Azúcar blanco, granulado	2 veces al día	4	4		
Manzana Común, Cruda	1 vez a la semana	56.82	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/ LS)	1097	38,0		37,9		144,1		545,0	682,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,8	48,8	137,1	178,3					
RDEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	88,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista T.P.
T.P. COLNUO 102001620

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN000945

Fecha de elaboración_ Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

MENÚ 1

DESAYUNO / REFRIGRIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	1 vez a la semana	16	16	40 gr	1 emparedado
Pan blanco, Tipo Molde, horneado	1 vez a la semana	25	25		
Huevo de gallina, entero, Crudo	6 veces a la semana	60	54	47 gr	5 cucharadas
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	3 veces al día	3	3		
Pareja	1 vez a la semana	4	4	150 ml	1/2 vaso pequeño
Melón, Crudo	1 vez a la semana	100	50	50 gr	1 pieza pequeña

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arvol bola roja, crudo	1 vez al mes	7	7		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,6		
Tomate crudo	6 veces a la semana	10	6	14 gr	2 cucharadas
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Ajo, crudo	Todos los días	0,26	0,25		
Res, Higado, Crudo	1 vez a la semana	20	20		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	10		
Tomate crudo	6 veces a la semana	10	10	14 gr	2 cucharadas
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Ajo, crudo	Todos los días	0,26	0,25		
Aceite de Maiz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18		
Cebolla larga, bulbs, crudo	Todos los días	3	1,3		
Ajo, crudo	Todos los días	0,26	0,25	42 gr	4 cucharadas
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	3 veces al día	3	3		
Plátano hartón, maduro, crudo	3 veces a la semana	34,72	25	12 gr	1 tajada pequeña
Aceite de Maiz	3 veces al día	5	5		
Tomate crudo	6 veces a la semana	25	13,75		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	7	6,5	24 gr	2 cucharadas
Pepino cohombro, crudo	1 vez a la semana	25	16,75		
Limón, Crudo	4 veces a la semana	1	0,5		
Lulo, crudo	1 vez a la semana	83	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan dulce, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Galletica, Cruda	1 vez a la semana	100	30	30 gr	1 unidad pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LS/ LS)	1097	30,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1480,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	69,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	86,9%	116,6%	89,3%	260,6%	96,6%	208,2%	280,0%	148,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNAJO 1020015304

ANTONY CASARGO G
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND00642

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS **DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : **Afro** ___ **Raizal** ___ **ROM** ___ **Sin pertenencia étnica** _X_

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 3

DESAYUNO / REFRIGERIO ENTREGADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, Etiqueta nutricional(e	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Mora de castilla, cruda	2 veces a la semana	33,33	30		
Bienestarina Más ® preacocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,5	7,5		
Azúcar blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		
Cerdo, carne magra, cruda	2 veces a la semana	25	25	20 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	0,5		
Tomate, crudo	3 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	Todos los días	0,28	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Arepa de maíz precocida, con sal	1 vez a la semana	75	75	75 gr	1 unidad pequeña
Jehova, Crudo	1 vez a la semana	21,28	20	20 gr	2 unidades

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, en sal	3 veces a la semana	40	40	37 gr	1 trozo pequeño
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	Todos los días	0,28	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	3 veces a la semana	35	32	150 ml	1/2 taza mediana
Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	3 veces a la semana	35	28		
Maíz amarillo, crudo	1 vez al mes	12	12		
Arracacha blanca, sin cáscara, cruda	1 vez al mes	9,41	8		
Alverjana, cruda	1 vez a la semana	27	23		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Guascas, crudas	1 vez al mes	3,71	2		
Aguacate hassa, pulpa	1 vez a la semana	20	12	12 gr	1 cucharada
Cuajada, pasteva, cruda	1 vez a la semana	50	40	100 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso, entero, con sal(cuar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Mantequilla, horneada	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 tajada pequeña
Bienestarina Más ® preacocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,5	7,5		
Naranja, cruda	1 vez a la semana	83,3	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina		Lipidos		CHO		Vit A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para micronutrientes (LI/ LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	35,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENU	110%	158,8%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	93,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1820615304

Nutricionista Dietista CDI
T.P. MND60842

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : **Afro** ___ **Raizal** ___ **ROM** ___ **Sin pertenencia étnica** __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 4

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15	190 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a las semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Pan de dulce, regular, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mango common, crudo	2 veces a la semana	100	50	50 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	2 veces a la semana	60	60	30 gr	3 unidades pequeñas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	9	2.4		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	6	5.7		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.26	0.26		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	1 vez a la semana	6	6		
Papa diferenciada, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	12	11.4		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	15	12		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.26	0.26		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Plátano harton, maduro, cocido	3 veces a la semana	34.72	25	14 gr	1 tajada pequeña
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Melón, crudo	2 veces a la semana	45	20.5	34 gr	2 cucharadas
Espinaca, cruda	1 vez a la semana	9	8.4		
Miel de abejas, líquida	1 vez al mes	1	1		
Fresa madura, cruda	2 veces a la semana	57.83	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con sinbrar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan de queso, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Banano común, crudo	1 vez a la semana	71.43	50	50 gr	1/2 unidad pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (5 a 18 a)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,8	30,6	49,9	127,1	175,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	181,4	UL= 650	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	3,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,5%	114,6%	65,9%	116,0%	89,3%	259,6%	96,6%	205,2%	200,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CENUD 1020815304

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica _X_

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 5

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORTALDO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	150 ml	1/2 taza mediana
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	100	100		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	10	9		
Sal	4 veces al día	0.3	0.3		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	3.33	3		
Almojabana, bogotana, horneada	1 vez cada quince días	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Sandia, Cruda	1 vez a la semana	100	50	50 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	40			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne, pierna magra, cruda	1 vez a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1		
Pimentón rojo, crudo	2 veces a la semana	1.41	1		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.28	0		
Sal	4 veces al día	0.2	0		
Aceite de Maiz	3 veces al día	1	1		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Platano harton, maduro, cocido	3 veces a la semana	5.04	5		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.28	0		
Sal	4 veces al día	0.2	0		
Aceite de Maiz	3 veces al día	3	3		
Papa, variedad harinosa criolla, con cáscara, cruda	3 veces a la semana	30	30	20 gr	2 unidades pequeñas
Sal	4 veces al día	0.2	0		
Aceite de Maiz	3 veces al día	5	5		
Remolacha, sin cáscara, cruda	2 veces al mes	25	20	34 gr	2 cucharadas
Tomahorte, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	20	17		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	10		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	5		
Mango común, crudo	2 veces a la semana	100	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de dulce, regular, horneado	5 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Manzana, Cruda	1 vez a la semana	71.43	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LR LG)	1097	38.9		37.9		144.1		545,0	482,0	9,4	7,0	1499,0
		27,4	54,9	36,8	48,8	137,1	178,3					
RDEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	181,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,0	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,0%	85,9%	116,0%	89,3%	260,6%	96,0%	208,2%	350,0%	149,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P.

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND00642

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE** DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN BUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia étnica** __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 6

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semicurado, semisalado, tipo doble crema	2 veces a la semana	16	16	16 gr	1 tajada
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces a la semana	3	3		
Mantecada, horneada	2 veces a la semana	35	35	35 gr	1 tajada
Fresa, silvestre, Cruda	2 veces a la semana	1263	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	2	2		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	5	5		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,26	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	80	10		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	55	18	42 gr	4 cucharadas
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1 vez cada quince día	5	5		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,26	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Platano harton, maduro, cocido	3 veces a la semana	41,67	30	25 gr	1 unidad
Calabacín	1 vez al mes	11,11	10	24 gr	2 cucharadas
Zanahoria, sin cascara, cruda	2 veces a la semana	11,76	10		
Pimentón rojo, crudo	1 vez a la semana	11,76	10		
Aceite de Maíz	3 veces al día	1	1		
Maracuyá, cruda	1 vez a la semana	196	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar Morena, Granulado	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Arrozlarina Más rápido preparado, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Mogolla, integral, horneada	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Papaya, amarilla, cruda	1 vez a la semana	71	50	60 gr	1 trozo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN AMDR para macronutrientes (LI LS)	1097	30,9		37,9		144,1		545,0	482,9	9,4	7,0	1499,0
		27,4	54,9	36,6	48,6	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	155,6%	78,3%	114,6%	85,5%	116,0%	83,3%	260,0%	96,6%	386,2%	280,0%	149,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MNDO00942

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND00942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS **DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : **Afro** ___ **Raizal** ___ **ROM** ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 7

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo /Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bienestarina Más ® preparada, en polvo	Todos los días	15	15	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	36	36	35 gr	1 trozo pequeño
Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	4 veces a la semana	40	32	150 ml	1/2 taza mediana
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	12.5	6		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	4,5		
Mango común, crudo	1 vez a la semana	100	50	50 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Cerdo, carne magra, cruda	1 vez a la semana	60	60	32 gr	3 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,5		
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	3	2,55		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	2 veces a la semana	25	20	13 gr	4 unidades
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Calabaza, con cáscara, cruda	1 vez a la semana	60	36	34 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	7	7		
Tomate crudo	4 veces a la semana	15	12		
Arveja verde, cruda	1 vez a la semana	5	2		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Uva isabella, cruda	1 vez a la semana	96	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Agüipet Blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Kumis, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan dulce, horneado	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Galletillo, Dulce	1 vez a la semana	100.00	30	30 gr	1 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN AMDR para micronutrientes (LS/ LS)	1097	26,3		27,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		77,4	54,9	36,8	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	106,6%	78,3%	114,0%	89,9%	116,0%	89,3%	260,0%	96,0%	200,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista S.A.S
T.P. COLNUD 1005119304

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN000942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 8

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiturro, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	16	16	16 gr	1 tajada
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	5 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Harina de maíz blanco, precocida	2 veces al mes	7	7	25 gr	2 unidades
Harina de trigo, fortificado, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	3	3		
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Azúcar blanco, Grano fino	4 veces al día	1	1		
Sal	5 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Piña, Cruda	1 vez a la semana	90.91	60	100 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	4 veces al día	4	4		

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lentaja común, cruda	1 vez cada quince días	7	7	14 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7.6		
Tomate crudo	4 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	3 veces al día	0.36	0.25		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Pollo pechuga, sin piel cocido, sin sal	3 veces a la semana	20	20	11 gr	1 porción pequeña
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	1.41	1.2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0.36	0.25		
Sal	5 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1.3		
Ajo, crudo	3 veces al día	0.36	0.25		
Sal	5 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Plátano, hartón, maduro, cocido	3 veces a la semana	34.72	25	14 gr	1 tajada
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10.53	10	24 gr	2 cucharadas
Tomate crudo	4 veces a la semana	18.75	15		
Aguacate hass, pulpa	2 veces a la semana	99.48	15		
Limón, Crudo	2 veces al día	1	1	150 ml	1/2 vaso pequeño
Limón, Crudo	2 veces al día	10	6		
Azúcar blanco, Granulado	4 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Mora de castilla, cruda	2 veces a la semana	39	39		
Azúcar blanco, Granulado	4 veces a la semana	4	4		
Mantequilla, horneada	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 tajada
Fresa, cruda, Cruda	2 veces a la semana	26.32	25	25 gr	2 unidades pequeñas

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (IOM)	1097	38,9		37,9		144,1		945,0	462,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,0	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CONSUD 102201536

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. UNDS0642

Fecha de elaboración: Mayo 2025

12 0 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 9

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Huevo	3 veces a la semana	4	4	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, liquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Carne de res, molida	2 veces a la semana	35	35	18 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Pimentón rojo, crudo	4 veces a la semana	6	5,1		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,26		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mahuva, Cruda	1 vez a la semana	50,19	50	50 gr	5 unidades

* Notas: Adicionales

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo, corazón, cruda	3 veces a la semana	50	50	35 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,26		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	2,5	2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,26		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Yuca blanca, sin cáscara cruda	1 vez a la semana	31,25	25	25 gr	2 unidades pequeñas
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	5	5		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Espinaca, cruda	2 veces a la semana	20	12	24 gr	2 cucharadas y 1/2
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	4 veces a la semana	15	12		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	7	6,3		
Mora, cruda	2 veces a la semana	33	30	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas adicionales

REFRIGERIO AM - PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más @ preparada sin polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Banano comun, maduro	2 veces a la semana	30	21	25 gr	1 tajada pequeña
Leche de vaca, entera, liquida pasteurizada	Todos los días	7	7		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	5	4,5		
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	2	2		
Harina de trigo, fortificada, todo proposito, cruda	3 veces a la semana	4	4		
Mantoa, Cruda	1 vez a la semana	83,33	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		VIT A ER	Hierro mg	Calcio mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1400,0
AMDR para macronutrientes (LI/ LS)		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UR= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	155,6%	78,3%	114,6%	86,9%	116,6%	89,3%	260,0%	96,0%	209,2%	280,0%	140,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CONJUD 1020815364

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN3009402

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 10

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más de prococida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	8	8		
pandebono, horneado	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mandarina, Cruda	1 vez a la semana	71.43	50	50 gr	1/2 unidad

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	3 veces a la semana	40	40	40 gr	1 trozo pequeño
Platano harton, verde, cocido	1 vez a la semana	95	95.3	150 ml	1/2 taza mediana
Yuca blanca, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	15	13		
Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	15	12		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	10	5		
Cilantro, crudo	5 veces a la semana	5	3		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.26	0.25		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Alverjana, cruda	3 veces a la semana	24	20		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1.2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.26	0.25		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maiz	2 veces al día	3	3		
Aguacate lorena, pulpa	2 veces a la semana	26.97	20	20 gr	1 trozo pequeño
Tomate de árbol maduro, crudo	5 veces a la semana	58	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, granulada	1 vez al día	4	4		

* Notas Aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Wafa, integral, horneada	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mandarina Comun, Cruda	1 vez a la semana	58.82	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LS LS)	1097	37,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9.4	7.0	1468,0
		27,4	54,8	16,4	49,8	197,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL = 600	UL = 2500	UL = 40	UL = 7	UL = 1500
								210,0	500,0	4.5	2.5	1000.0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	155,6%	76,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	260,6%	96,0%	209,2%	280,0%	146,8%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 100891504

NANCY CAMARGO G
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND00942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 11

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más @ precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Maiz, de cabilla, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Manzana, Industrial, lavada	1 vez a la semana	26	26	26 gr	1 unidad pequeña
Mango común, crudo	2 veces a la semana	100	65	50 gr	1 tritra pequeño

* Fritos Adicionales

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carrito, carne magra, cruda	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Cebolla cunda, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Pimentón rojo, crudo	2 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,25	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Arroz, blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	16	16	42 gr	4 cucharadas
Cilantro, crudo	5 veces a la semana	2,5	2		
Cebolla cunda, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,25	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	3 veces a la semana	28	28	19 gr	4 unidades
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Remolacha, sin cáscara, cruda	2 veces al mes	25	20	34 gr	2 cucharadas y 1/2
Zanahoria, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	20	17		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,6		
Cilantro, crudo	5 veces a la semana	5	4,5		
Fresa madura, cruda	2 veces a la semana	97,83	90	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Uvas/ital, blanca, cruda	2 veces a la semana	67	60		
Pan dulce, escolar, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Manzana Comun, Cruda	1 vez a la semana	69	55,15	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
AMDR para macronutrientes (LR LS)	1097	27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3	545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUMPRIMIENTO DEL MENÚ	110%	155,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,6%	96,6%	206,3%	280,6%	149,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 3000915304

CAMARGO G
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MN000642

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 12

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semisalado, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	16	16	16 gr	1 tajada
Carne de res, molida	2 veces a la semana	25	25	19 gr	2 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	15	14,25		
Tomate, crudo	4 veces a la semana	20	18		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,28	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz de maíz precocido, con sal	1 vez a la semana	28	25	25 gr	1 unidad pequeña
Bebidas, gaseosa, cruda	2 veces a la semana	67	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas Adicionales.

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arveja seca, cruda	1 vez al mes	7	7	14 gr	2 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	7	6,65		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,6		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,28	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	20	20	12 gr	2 cucharadas
Pimentón rojo, crudo	4 veces a la semana	1,41	1,3		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,28	0,25		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,3		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,28	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,3		
Yuca blanca, sin cáscara cruda	2 veces a la semana	31,25	25	20 gr	1 unidad pequeña
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8,42	8		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,28	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Tomate crudo	4 veces a la semana	25	20	32 gr	3 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	13	12		
Limón, Crudo	2 veces a la semana	1	1	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche, cruda	1 vez a la semana	65	50		
Azúcar blanco, Granulada	1 vez al día	4	4		

* Notas adicionales.

REFRIGERIOS AM y PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina fóla 40 precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Mayonesa, horneada	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 tajada
Granadilla, cruda	1 vez a la semana	166,67	50	50 gr	1 unidad pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mcg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LS/ LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1450,0
		27,4	54,9	36,8	48,8	127,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1900
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	65,9%	116,0%	83,3%	259,6%	96,6%	208,2%	280,6%	145,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CHUAJO 1020015301

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MNO009942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO (INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE** DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : **Afro** ___ **Raizal** ___ **ROM** ___ **Sin pertenencia étnica** __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 12

DESAYUNO / NUTRICIÓN REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Harina/arina Maíz di precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Almojabana, bocadillo, horneada	1 vez a la semana	75	75	75 gr	1 unidad pequeña
Papaya, amarillo, cruda	1 vez a la semana	71,43	50	50 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	2 veces a la semana	40	40	30 gr	2 onzadas pequeñas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	8	2		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	5	4,75		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,36	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Harina de trigo	2 veces a la semana	50	5		
Papa almidicla, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	15	14,25		
Tomate, crudo	3 veces a la semana	26	18		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
plátano harón, maduro, crudo	2 veces a la semana	34,72	25	15 gr	1 tajadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Aguacate lorena, pulpa	2 veces a la semana	30	15	34 gr	2 cucharadas y 1/2
Pepino cohombro, crudo	1 vez a la semana	20	15		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	25	23,75		
Cilantro, crudo	3 veces al día	6	4,5		
Gaseosa, pintona, cruda	2 veces al día	67	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan dulce, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mango común, crudo	2 veces a la semana	100	50	50 gr	1 trozo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMCPI para macronutrientes (LP LS)	1467	36,9		37,9		144,1		445,8	455,8	6,4	7,8	1466,8
		27,4	54,8	36,6	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	158,8%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	288,6%	96,0%	288,2%	280,6%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 00000 [illegible]

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MNC00042

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal __ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

MENÚ 14

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arroz blanco, sulido, crudo	5 veces a la semana	20	20	150 ml	1/2 taza mediana
Leche de vaca, entera, liquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Azúcar blanco, granulado	2 veces al día	3	3		
Queso fresco, semidurc, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	18	18		
Manzana Corrún, Criolla	2 veces a la semana	08	55,15	50 gr	1/2 unidad

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo, molleja, cruda	1 vez a la semana	60	60	35 gr	3 cucharadas y 1/2
Diensión rollo, crudo	2 veces a la semana	10	6,5		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	20	19		
Tomate crudo	4 veces a la semana	30	34		
Ajo, crudo	2 veces a la semana	0,26	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	2 veces al día	5	3		
Arroz blanco, sulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	43 gr	4 cucharadas
Aceite de Maiz	3 veces al día	3	3		
Ajo, crudo	2 veces a la semana	0,26	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla junca, bulbo, cruda	Todos los días	1	1,2		
Papa, variedad harinosa criolla, con cáscara, cruda	3 veces a la semana	25	25	15 gr	4 unidades
Aceite de Maiz	3 veces al día	5	5		
Arvejas, hojas, cruda	1 vez al mes	25	21,25	24 gr	3 cucharadas y 1/2
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	15	12		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	7	4,9		
Piña, Cruda	1 vez a la semana	80,91	60	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de queso, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Banano, variedad	1 vez a la semana	71,4	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (Li/ LS)	1097	30,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	35,0	48,9	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	260,0%	96,0%	200,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 2017UD 1020815304

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND00842

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 15

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor vainilla	Todos los días	15	15	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Huevo de pollina, entero, Crudo	1 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	3 veces a la semana	3	3		
Pan de queso, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Fresa madura, cruda	2 veces a la semana	97,63	90	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Aceite de Maiz	3 veces a la semana	3	3		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3 veces a la semana	2,50	2,5		
Ajo, crudo	2 veces a la semana	0,26	0,26		
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	10	10		
Arroz, blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	5	5		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	2 veces a la semana	0,26	0,26		
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	3 veces a la semana	3	3		
Platano hartón, maduro, cocido	3 veces a la semana	34,72	25	25 gr	1 unidad pequeña
Zanahoria, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	15	12,75	34 gr	2 cucharadas
Lechuga común, cruda	1 vez a la semana	25	13,75		
Pollo, Crudo	1 vez a la semana	20	11		
Crema de leche	1 vez al mes	3	3		
Uva desintegrada	1 vez al mes	2	2		
Mora de castilla, Cruda	1 vez a la semana	33	30	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez a la semana	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM - PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan de dulce, regular, horneado	2 veces a la semana	28	28	28 gr	1 unidad pequeña
Sandía, Cruda	1 vez a la semana	125	50	50 gr	1 trozo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A mcg	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LS LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	462,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,0	48,0	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENU	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	88,3%	260,0%	96,0%	209,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COL-RUD 1020815304

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND009HQ

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : **Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__**

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 9

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Pandebono, horneado	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mandarina Común, Cruda	1 vez a la semana	55	50	50 gr	1/2 unidad

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Harina de trigo, fortificada, tipo propósito, cruda	3 veces a la semana	2,50	2,5		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	3	2,7		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces al día	18	18	42 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	7	7		
Pimentón rojo, crudo	3 veces al día	3	2,55		
Ajo, crudo	1 vez al día	0,25	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,7		
Papa variedad harinosa criolla, con cáscara, cruda	4 veces al día	25	20	20 gr	4 unidades (cascos)
Aceite de Maíz	3 veces al día	5,00	5		
Harina de trigo, fortificada, tipo propósito, cruda	3 veces al día	2,50	2,5		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	10,00	10		
Brócoli, crudo	1 vez a la semana	60	24	24 gr	2 cucharadas y 1/2
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	10		
Tomate crudo	5 veces a la semana	15	12		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	7	6,3		
Mango común, crudo	1 vez a la semana	100	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan de queso, horneado	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Granadilla, Cruda	1 vez a la semana	100	50	50 gr	1 unidad pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteínas g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
AMDR para macronutrientes (LS LS)		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	88,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MONUD 1020815304

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND009

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 17

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pabellón	1 vez a la semana	4	4	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces a la semana	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	4 veces a la semana	3	3		
Mogollo, integral, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Manzana, cruda	2 veces a la semana	100	50	50 gr	1 fruto pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo, corazón, crudo	1 vez a la semana	90	90	95 gr	3 cucharadas 1/2
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	7	6,3		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,06	0,05		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces a la semana	3	3		
Arroz blanco, cocido, crudo	5 veces a la semana	15	15	43 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	4 veces a la semana	2	2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,06	0,05		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Plátano hartón, maduro, crudo	3 veces a la semana	34,72	25	15 gr	1 tajada
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	25	20	35 gr	3 cucharadas y 1/2
Zanahoria, sin cascara, cruda	2 veces a la semana	20	17		
Arroz, crudo	1 vez a la semana	15	7,5		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	12	11,4		
Limón, Crudo	2 veces a la semana	1	1		
Mandarina, cruda	1 vez a la semana	136	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanca, Granulada	21 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Mix, el precocido, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de dulce, regular, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mandarina, Cruda	1 vez a la semana	71,43	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (1-3 LS)	1097	30,9		37,9		144,4		340,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,9	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	158,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	200,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CONUD 1020815304

Nutricionista Dietista
T.P. MN2009412

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 18

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Salchichona Más © precocida, en pollo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Carne de res, molida	2 veces a la semana	20	20		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9.5		
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	6	5.1		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	10	8	20 gr	2 cucharadas
Ajo, crudo	2 veces al día	0.26	0.25		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Arroz de maíz precocido, con sal	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Pera, cruda	1 vez a la semana	56.82	50	50 gr	1/2 unidad

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / CUNDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	40	40	30 gr	1 trozo pequeño
Plátano, harton, verde, crudo	1 vez a la semana	53	17.54		
Yuca blanca, sin cáscara cruda	1 vez a la semana	12	9.6		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	4 veces a la semana	18	14.4	150 ml	1/2 taza mediana
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	13	5		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	3		
Arbejuela, cruda	2 veces a la semana	18	15		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Arroz, blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	16	16		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.26	0.25	42 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1.2		
Aguacate hass, pulpa	2 veces a la semana	39.97	20	20 gr	1 trozo pequeño
Fresa silvestre, cruda	1 vez a la semana	57.63	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yumo, entero con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	100 ml
Mantecada, horneada	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 tajada
Papaya, madura, cruda	1 vez a la semana	32.86	10		
Manzana corriente, cruda	2 veces a la semana	30	15	50 gr	1 taza pequeña
Banano comun, crudo	1 vez a la semana	27.14	19		
Queso fresco, semiduro, semisalpiro, tipo cuajé crema	2 veces a la semana	8	8		

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER mcg	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LS LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
REN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,6%	96,6%	206,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CONUCO 102018506H

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 13

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Banano, comun, crudo	3 veces a la semana	42,86	30		
Bienestarina Más © precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	74 gr	1 emparedado
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Pan blanco, Tipo Molde, fraccionado	1 vez a la semana	25	25		
Lechuga, Crudo	1 vez a la semana	21,28	20	20 gr	2 unidades

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10,00	9,5		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	10,00	8		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,26	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	7	7		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	16	16	42 gr	4 cucharadas
Espinaca, cruda	1 vez a la semana	4	3,4		
Aceite de Maíz	3 veces al día	2	2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,26	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Plátano hartón, maduro, crudo	5 veces a la semana	34,72	25	24 gr	1 unidad pequeña
Ahuyama, cruda	2 veces a la semana	27,06	23	40 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10,50	10		
Bienestarina Más © precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,50	7,5		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	5	5		
Guayaba, pintona, cruda	1 vez a la semana	67	50	50 gr	150 ml

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Mora de castilla, cruda	2 veces a la semana	30	25		
Azucar blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		
Mogolla, integral, horneada	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Sandia, Cruda	1 vez a la semana	62,50	25	25 gr	1 porción pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1400,0
AMDR para macronutrientes (LS/ LS)		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								219,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	93,3%	249,0%	96,0%	205,2%	280,6%	140,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. [illegible]

[illegible]
Nutricionista Dietista EAS
T.P. NND00942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia étnica** __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 20

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	16	16	16 gr	1 tajada
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	28	25	150 ml	1/2 taza mediana
Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	5 veces a la semana	40	32		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	12,5	6		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	2 veces al día	5	4,5		
Pera, Cruda	1 vez a la semana	91	50	50 gr	1 fruto pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Garbanzo, crudo	1 vez al mes	7	7	14 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,6		
Tomate de árbol	5 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Carne, carne magra, cruda	1 vez a la semana	15	15	14 gr	1 cucharada
Pimentón rojo, crudo	1 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	1 veces al día	3	3		
Arroz, blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	4 veces a la semana	25	25	16 gr	1 cucharada y 1/2
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Lechuga común, cruda	2 veces a la semana	20	13,75	30 gr	3 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	5,00	5		
Pepino cohombro, crudo	2 veces a la semana	25	18,75		
Cilantro, crudo	2 veces al día	5	4,5		
Limón, Crudo	3 veces a la semana	1	1		
Mora, cruda	2 veces a la semana	44	40	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan dulce, regular, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Melón, Crudo	1 vez a la semana	100	50	50 gr	1 fruto pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A UI	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
AMDR para macronutrientes (LR LS)		27,4	54,9	26,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	181,4	UL= 800	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	99,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLSUBSIDIO 1002015304

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MN000942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 21

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Mieva de castilla, cruda	1 vez a la semana	30	25		
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	2	2		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	2 veces a la semana	10	8		
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Almojabana, bocadillo, horneada	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Papaya, madura, cruda	2 veces a la semana	39,71	25	25 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	3 veces a la semana	40	40	35 gr	2 cucharadas y media
Hatichuela, cruda	1 vez a la semana	10	9		
Tomaborija, sin cascara, cruda	3 veces a la semana	10	8,5		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,30	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,30	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3,00	3		
Papa variedad Nariñesa, criolla, con cáscara, cruda	1 vez a la semana	25	25	16 gr	4 unidades (cascos)
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Melón, crudo	1 vez a la semana	45	22,5	40 gr	4 cucharadas
Espinaca, cruda	2 veces a la semana	35	21		
Miel de abejas, líquida	2 veces al mes	1	1		
Pera, Criolla	1 vez a la semana	90,91	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	16	16		
Pan dulce horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	25 gr
Banano, comun	3 veces a la semana	71,43	50	50 gr	50 gr

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	1097	54,9		27,9		164,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1498,0
ANDR para macronutrientes (LI/ LS):		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	110,6%	78,3%	114,6%	80,9%	110,0%	93,3%	260,0%	96,5%	208,3%	280,0%	149,8%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC No. 1020815364

Nutricionista Dietista
T.P. MN090540

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 22

DESAYUNO / REFRIGERIO (REFORZADO)

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más 40 precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Carne de res, magra	3 veces a la semana	25	25	25 gr	2 cucharadas
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	15	14,55		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	20	13		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Arroz de reat, preparado, con sal	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 cristal pequeño
Papa, amarilla, Cruda	2 veces a la semana	80 80	60	60 gr	2 unidades y 1/2

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	3 veces a la semana	40	40	30 gr	2 unidades medianas
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	8	7,4		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	6,7		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	5	5		
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	15	14,55		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	20	14		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
pimiento hembra, maduro, crudo	2 veces a la semana	54,72	36	15 gr	1 tajada
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Calabacín	1 vez a la semana	11,11	10	30 gr	3 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	11,76	10		
Remolacha, cruda	2 veces a la semana	11,76	10		
Aceite de Maíz	4 veces al día	2	2		
Guayaba, pulpa, cruda	1 vez a la semana	53	40	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas Aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Alverja, entera, con aplopar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan de queso, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 cristal pequeño
Maíz tierno, crudo	2 veces a la semana	100	50	50 gr	1 trozo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LS Lig)	1067	30,9		37,9		144,1		348,0	405,0	9,4	7,0	1499,0
		27,4	34,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	134,2	161,4	UL= 600	UL= 2990	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL RIEN%	110%	156,6%	78,3%	114,6%	89,9%	116,6%	89,3%	200,6%	96,6%	266,2%	280,6%	169,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CEDULA 1030615304

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MN090942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 23

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	1 vez a la semana	18	18	40 gr	1 empanadado
Pan blanco, tipo molde, horneado	1 vez a la semana	35	76		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	4 veces al día	0.2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Leche, cruda	1 vez a la semana	45	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar Blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lechuga, Crudo	2 veces al mes	7	7	14 gr	1 cucharada y media
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,6		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	2 veces a la semana	20	20	15 gr	1 cucharada y media
Pimentón rojo, crudo	2 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Cebolla larga, tallos, crudo	Todos los días	3	1,2		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	16	16	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3,00	3		
Plátano hartón, verde, crudo	1 vez a la semana	37	25	15 gr	2 unidades
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	30	30 gr	2 rodajas
Manzana, cruda	1 vez a la semana	156	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más 10 procesada, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de cidra, regular, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Papaya, madura, cruda	2 veces a la semana	22,86	10	50 gr	1 taza pequeña
Mango común, crudo	2 veces a la semana	20	18		
Banano común, crudo	2 veces a la semana	27,14	19		
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	8	8		

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/ LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,8	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	155,6%	78,3%	114,0%	85,9%	116,6%	89,3%	260,6%	96,0%	208,2%	280,0%	149,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COUNUT 1020015304

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MN0X9942

Fecha de elaboración_Mayo 2025

2 0 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 24

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Huevo	1 vez a la semana	4	4	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 porción pequeña
Papa, variedad criolla, natalenca sin cáscara, cocida, sin sal	3 veces a la semana	37,5	30	100 ml	1/2 taza mediana
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	12,5	5		
Sal	5 veces a la semana	0,7	0,7		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	4,5		
Naranja, cruda	1 vez a la semana	85,1	50	50 gr	1/2 unidad

* Notas Adicionales

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arroz, molido, crudo	1 vez a la semana	50	50	55 gr	3 cucharadas y media
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	10	8,5		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	20	19		
Tomate crudo	5 veces a la semana	30	24		
Ajo, crudo	7 veces al día	0,28	0,28		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	13	13	42 gr	4 cucharadas
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	5	5		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	5	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,56	0,28		
Sal	5 veces al día	0,2	0,5		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Yuca blanca, sin cáscara cruda	1 vez a la semana	31,25	25	25 gr	2 unidades pequeñas
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	5	5		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5	30 gr	3 cucharadas
Ahuyama, cruda	1 vez a la semana	35	30		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	13	5		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	6	5		
Arveja verde, cruda	1 vez a la semana	5	5		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	4 veces a la semana	5	4,5		
Fresa madura, cruda	2 veces a la semana	52,63	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas adicionales

REFRIGERIO AM - PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina fibra ® preconsita, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de dulce, regular, horneado	5 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Manzana Corriente, Cruda	1 vez a la semana	58,82	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	36,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
AMDR para macronutrientes (Lli Ls)		27,4	54,9	36,6	48,6	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	904	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,0%	96,0%	208,3%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. C.C.NUD 1006815504

Nutricionista Dietista
T.P. MND90942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 25

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Maiz común, crudo	2 veces a la semana	100	80		
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,50	7,50		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas y media
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Pan de guaba, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Cerdo, carne magra, cruda	1 vez a la semana	65	60	30 gr	3 cucharadas
Pimentón rojo, crudo	4 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	7 veces al día	0,56	0,25		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces a la semana	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Platano hartón, maduro, cocido	2 veces a la semana	16,67	12		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,28	0,28		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	3 veces a la semana	25	25	15 gr	4 unidades (cocidas)
Aceite de Maiz	4 veces al día	5	5		
Espinaca, cruda	1 vez a la semana	13	8	40 gr	4 cucharadas
Apio, crudo	1 vez a la semana	16	8		
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,50	7,50		
Ahuyama, cruda	2 veces a la semana	14	12		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida	3 veces a la semana	17	8		
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	3	3		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	4,5		
Uva Babilla, cruda	1 vez a la semana	56	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez a la semana	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM - PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Minolla, integral, horneada	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mandarina, Cruda	1 vez a la semana	71,43	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (1,0 LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	462,0	9,4	7,0	1400,0
		27,4	54,9	35,6	48,8	137,1	178,3					
IREN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	140,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COL-CD 1020815301

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND00942

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

MENÚ 1

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bienestarina Más © precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15	180 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	5 cucharadas soperas
Cebolla cabezona, cruda	6 veces a la semana	9	9		
Tomate crudo	7 veces a la semana	11	8		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Morella, integral, tostada	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Fresa, cruda, Cruda	1 vez a la semana	92.69	90	90 gr	2 unidades

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Res, Carne magra, Cruda	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	6 veces a la semana	10	9.5		
Tomate, crudo	7 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.28	0.28		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	43 gr	4 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	2.5	2		
Cebolla junca, tallos, cruda	6 veces a la semana	3	1.2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.56	0.56		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cruda	2 veces a la semana	25	25	24 gr	1/2 unidad
Brócoli, crudo	1 vez a la semana	37.5	15	24 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	6 veces a la semana	10	12		
Tomate crudo	7 veces a la semana	15	12		
Sal	4 veces al día	0.7	0.5		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	7	6.3		
Tomate de árbol/poro, crudo	7 veces a la semana	58	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	20	20	150 ml	1/2 taza mediana
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	7 veces a la semana	100	100		
Queso fresco, semidura, semimagro, tipo doble crema	3 veces a la semana	18	18		
Azúcar blanco, granulado	2 veces al día	4	4		
Mandarina Común, Cruda	1 vez a la semana	58.82	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LO LS)	1097	38,0		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,0	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COL/MJD 8200815004

OSMANY CAMARGO CAMARGO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN0309942

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

MENÚ 2

DESAYUNO - REFRIGERIO ESPECIALIZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiduro, semimugro, tipo doble crema	1 vez a la semana	16	16	40 gr	1 emparedado
Pan blanco, Tipo Molde, horneado	1 vez a la semana	26	26		
Huevo de gallina, entero, Crudo	6 veces a la semana	60	54	47 gr	5 cucharadas
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Panela	1 vez a la semana	4	4	150 ml	1/2 vaso pequeño
Melón, Crudo	1 vez a la semana	100	50	50 gr	1 pieza pequeña

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Fruta bola mix, crudo	1 vez al dia	7	7	14 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,6		
Tomate crudo	6 veces a la semana	10	8		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Ajo, crudo	Todos los días	0,28	0,28		
Res, Higado, Crudo	1 vez a la semana	20	20	14 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	10		
Tomate crudo	6 veces a la semana	10	10		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Ajo, crudo	Todos los días	0,28	0,28		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	15	15	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallo, crudo	Todos los días	3	1,3		
Ajo, crudo	Todos los días	0,28	0,28		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Alimento hamón, mariano, crudo	3 veces a la semana	34,72	26	12 gr	1 tajada pequeña
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Tomate crudo	6 veces a la semana	25	12,75	24 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	7	6,6		
Pimino cohombro, crudo	1 vez a la semana	25	18,75		
Limón, Crudo	4 veces a la semana	1	0,5		
Lulo, crudo	1 vez a la semana	83	50	190 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan dulce, horneado	5 veces a la semana	35	35	25 gr	1 unidad pequeña
Galletas, Dulce	1 vez a la semana	100	30	30 gr	1 unidad pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	36,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1400,0
AMDR para macronutrientes (Lil LS)		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	76,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,0%	96,0%	206,2%	280,0%	140,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUTRI 1020910304

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND00942

Fecha de elaboración_ Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 3

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Moni de pastilla, cruda	2 veces a la semana	33,33	30		
Bienestarina Más® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,5	7,5		
Azúcar blanco, granulado	1 vez al día	4	4		
Cerdo, carne magra, cruda	2 veces a la semana	25	25	20 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	8,5		
Tomate, crudo	3 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	Todos los días	0,26	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Arepa de maíz precocida, con sal	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Lechuga, Crudo	1 vez a la semana	21,28	20	20 gr	2 unidades

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	2 veces a la semana	40	40	27 gr	1 trozo pequeño
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, bulbo, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	Todos los días	0,26	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	2 veces a la semana	35	32	150 ml	1/2 taza mediana
Papa, variedad cremosa, suturenera, con cáscara, cruda	3 veces a la semana	35	28		
Maíz amarillo, crudo	1 vez al mes	12	12		
Arracacha blanca, sin cáscara, cruda	1 vez al mes	9,41	8		
Ahuyama, cruda	1 vez a la semana	37	29		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Guayaba, cruda	1 vez al mes	5,71	2	12 gr	1 cucharada
Aguacate hass, pulpa	1 vez a la semana	20	12	150 ml	1/2 vaso pequeño
Guayaba, pelona, cruda	1 vez a la semana	50	40		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Agua, entera, con adición	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Mantequilla, horneada	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 tajada pequeña
Bienestarina Más® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,5	7,5		
Naranja, cruda	1 vez a la semana	83,3	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína		Lípidos		CHO		VitA	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L3/ L5)	1097	35,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1400,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RRN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	155,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,6%	96,6%	208,2%	280,6%	140,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1620818204

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MNC00942

Fecha de elaboración_ Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica _X_

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 4

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bienestarina Más ® preacocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, Ilquida, pasteurizada	Todos los días	100	100		
Harina de plátino, untera, Cruda	5 veces a las semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Pan de dulce, regular, horneado	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mango common, crudo	3 veces a la semana	100	50	50 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA – CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, asagna	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 unidades pequeñas
Cebolla larga, tallos, crudo	Todos los días	6	5.4		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	6	6.7		
Ajo, crudo	7 veces al día	0.28	0.25		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	1 vez a la semana	6	5		
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	16	16	42 gr	4 cucharadas
Cebolla única, tallos, cruda	Todos los días	12	11.2		
Tomate, crudo	6 veces a la semana	15	12		
Ajo, crudo	7 veces al día	0.28	0.25		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Plátano harton, maduro, cocido	3 veces a la semana	34,72	25	14 gr	1 tajada pequeña
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Melón, crudo	2 veces a la semana	45	22.5	24 gr	2 cucharadas
Espinaca, cruda	1 vez a la semana	8	6.4		
Miel de abejas, líquida	1 vez al mes	1	1		
Fresa madura, cruda	2 veces a la semana	57.63	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan de dulce, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Bizcocho común, crudo	1 vez a la semana	71.43	60	60 gr	1/2 unidad pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		VIT A UI	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN	1097	30,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9.4	7.0	1406.0
ABIDR para macronutrientes (LS/ LI)		22,4	44,8	30,4	45,6	130,4	158,4					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210.0	500.0	4.5	2.5	1000.0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156.6%	78.3%	114.6%	85.9%	116.0%	89.3%	260.0%	96.6%	208.2%	280.6%	140.0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CONSULTO 10000 15001

Nutricionista Dietista CENTRO ZONAL
T.P. MN000842

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 5

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	150 ml	1/2 taza mediana
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	13	6		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	3.33	3		
Almojabana, bocadillo, horneada	1 vez cada quince día	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Guayaba, Cruda	1 vez a la semana	125	90	90 gr	1 fruto pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	40			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Cerdo, carne magra, cruda	1 vez a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1		
Pimentón rojo, crudo	2 veces a la semana	1.41	1		
Ajo, crudo	5 veces al día	0.26	0		
Sal	4 veces al día	0.2	0		
Aceite de Maíz	3 veces al día	1	1		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Plátano hartón, maduro, cocido	3 veces a la semana	6.04	6		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1		
Ajo, crudo	5 veces al día	0.26	0		
Sal	4 veces al día	0.2	0		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Papa, variedad harinosa criolla, con cáscara, cruda	3 veces a la semana	30	30	20 gr	2 unidades pequeñas
Sal	4 veces al día	0.2	0		
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Remolacha, sin cáscara, cruda	2 veces al mes	25	20	24 gr	2 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	20	17		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	10		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	3	5		
Mango común, crudo	2 veces a la semana	100	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM - PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de dulce, regular, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Manzanas, Cruda	1 vez a la semana	71.43	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A (ug)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Zinc (mg)	Sodio (mg)
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para micronutrientes (LI/ LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1499,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1020,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	146,9%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1020015304

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN00642

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 6

DESAYUNO / REFRIGERIO ESPECIALIZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiduro, semimagro, leche doble crema	2 veces a la semana	16	16	16 gr	1 tajada
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9.5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	2 veces a la semana	3	3		
Mantecada, tradicional	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 tajada
Fresa, madura, Cruda	2 veces a la semana	52.63	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	2	2		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	9	9		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.06	0.06		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	10	10		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Papa alimenticia, amarilla, cruda	1 vez cada quince día	5	5		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	8	7.7		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.06	0.06		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Plátano hartón, maduro, cocido	3 veces a la semana	41.67	50	79 gr	1 unidad
Calabacín	1 vez al mes	11.11	10	24 gr	2 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	11.76	10		
Pimentón rojo, crudo	1 vez a la semana	11.76	10		
Aceite de Maíz	3 veces al día	1	1		
Maracuyá, cruda	1 vez a la semana	156	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más in precocida, en polvo, Sabor natural	Todos los días	15	15		
Magdalla, tropical, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Papaya, madura, cruda	1 vez a la semana	71	50	50 gr	1 trozo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína		Lípidos		CHO		Vit A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LS/ LS)	1097	20% 219,4		35% 383,9		45% 493,7		545,0	482,0	9,4	7,6	1490,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2000	UL= 40	UL= 7	UL= 1000
								219,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	105,6%	78,3%	114,0%	85,9%	110,0%	89,3%	200,6%	96,0%	208,2%	289,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. [illegible]

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MN000942

Fecha de elaboración_ Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE** DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 7

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bienestarina Más ® preparada sin sellar	Todos los días	16	16	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, Pasteurizada	Todos los días	150	600		
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	26	26	26 gr	1 trozo pequeño
Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	4 veces a la semana	40	33	150 ml	1/2 taza mediana
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	12,5	5		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	4,5		
Maíz tostado, crudo	1 vez a la semana	100	60	60 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne, res, magra, cruda	1 vez a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz, blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	3	2,55		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	3 veces a la semana	25	25	13 gr	4 unidades
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Calabaza, sin cáscara, cruda	1 vez a la semana	40	30	34 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	7	7		
Tomate crudo	4 veces a la semana	16	12		
Ahuya verde, cruda	1 vez a la semana	5	2		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Uva Isabella, cruda	1 vez a la semana	50	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Kumis, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan dulce, horneado	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Granadilla, Cruda	1 vez a la semana	100,00	30	30 gr	1 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN AMOR para esocronutrientes (LAY LS)	1097	30,2		27,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	35,8	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	158,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	260,6%	96,5%	208,3%	280,0%	149,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 8200815504

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN090942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica _X_

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 6

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	16	16	16 gr	1 tajada
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	1 unidad
Sal	5 veces al día	0,5	0,5		4 cucharadas
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Harina de maíz blanco, precocida	2 veces al mes	7	7	35 gr	2 unidades
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	3	3		
Bienestarina Más ® precocida, sin polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Azúcar blanco, Granulado	4 veces al día	1	1		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Fríjol, Cruda	1 vez a la semana	90,91	50	100 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	4 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lenteja común, cruda	1 vez cada quince días	7	7	14 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,6		
Cebolla cruda	4 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Pollo pechuga, sin piel cocido, sin sal	2 veces a la semana	20	20	11 gr	1 porción pequeña
Remolacha roja, cocida	3 veces a la semana	1,43	1,3		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	1	1,3		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Plátano harton, maduro, cocido	3 veces a la semana	34,74	25	14 gr	1 tajada
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10,53	10	34 gr	2 cucharadas
Tomate Crudo	4 veces a la semana	18,75	15		
Aguacate lorena, pulpa	2 veces a la semana	19,48	15		
Limón, Crudo	2 veces al día	1	1	150 ml	1/2 vaso pequeño
Limón, Crudo	2 veces al día	10	5		
Azúcar blanco, Granulado	4 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Mora de castilla, cruda	2 veces a la semana	36	28		
Azúcar blanco, Granulado	4 veces a la semana	4	4		
Mantecada, horneada	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 tajada
Fresa, silvestre, Cruda	2 veces a la semana	28,10	25	28 gr	2 unidades pequeñas

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
AMDR para macronutrientes (UL LS)		27,4	54,0	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	259,5%	96,5%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 1020815304

YANY CAMARGO C
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1062809942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

12 0 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica _X_

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 9

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Panela	2 veces a la semana	4	4	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Carne de res, magra	2 veces a la semana	35	35	18 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Pimentón rojo, crudo	4 veces a la semana	6	5,1		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,45	0,45		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arepa de maíz precocido, sin sal	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Galletas, Crudo	1 vez a la semana	63,19	50	50 gr	2 unidades

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arveja, cosecha, cruda	3 veces a la semana	10	10	35 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,25	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	2,5	2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,25	0,25		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Yuca blanca, sin cáscara cruda	1 vez a la semana	31,25	25	28 gr	2 unidades pequeñas
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	5	5		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Espinaca, cruda	2 veces a la semana	20	12	24 gr	2 cucharadas y 1/2
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	4 veces a la semana	15	12		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	7	5,5		
Mora, cruda	2 veces a la semana	33	30	150 ml	1/2 vaso pequeño.
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	5	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servicio
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño.
Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Banano común, maduro	2 veces a la semana	30	21	25 gr	1 tajada pequeña
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	7	7		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	5	4,5		
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	2	2		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3 veces a la semana	4	4		
Naranja, Cruda	1 vez a la semana	83,33	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteína g		Lipidos g		Hierro g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
AMDR para macronutrientes (LI/ LS)		27,4	54,9	36,6	45,8	137,1	178,3					
REN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,8%	116,0%	89,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista IDIP
T.P. CONUND 1200815004

Nutricionista Dietista IDIP
T.P. MND090642

Fecha de elaboración_ Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 10

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más de preacocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Plátano dominico, hartón,	1 vez a la semana	25	15	25 gr	1 unidad pequeña
Manzana, Cruda	1 vez a la semana	71,43	50	50 gr	1/2 unidad

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, molida	2 veces a la semana	40	40	40 gr	1 trozo pequeño
Platano maduro, verde, sinulo	1 vez a la semana	55	40,5	150 ml	1/2 taza mediana
Yuca blanca, con cáscara cruda	2 veces a la semana	15	12		
Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	15	12		
Cebolla larga, tallo, cruda	Todos los días	15	5		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	3		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,38	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Alverjana, cruda	2 veces a la semana	28	22		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	16	16	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallo, crudo	Todos los días	4	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,38	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Aguacate lorenza, pulpa	2 veces a la semana	29,57	20	20 gr	1 trozo pequeño
Tomate de árbol rojo, crudo	5 veces a la semana	55	50	100 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanca, Refinada	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Mogolla, integral, horneada	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Manzana Carulan, Cruda	1 vez a la semana	58,82	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		VIT A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LR LS)	1097	37,4	64,0	37,9	49,4	144,1	178,2	545,0	440,0	n.a	n.a	1499,0
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	150,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	210,0	300,0	4,5	2,5	1000,0
								259,6%	98,0%	388,2%	280,9%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 10208 15304

[illegible] CAMACHO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND60942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 11

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® premezcla, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	1 cucharadon
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Mogolla, integral, horneada	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mango criollo, pulpa	2 veces a la semana	100	80	80 gr	1 unidad pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne, cerda magra, cruda	2 veces a la semana	40	40	36 gr	3 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Pimentón rojo, crudo	2 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,24	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	16	16	42 gr	4 cucharadas
Cilantro, crudo	5 veces a la semana	2,5	2		
Cebolla larga, tallos, crudo	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,24	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	3 veces a la semana	29	25	18 gr	4 unidades
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Remolacha, sin cáscara, cruda	2 veces al mes	25	20	24 gr	2 cucharadas y 1/2
Zanahoria, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	20	17		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Cilantro, crudo	5 veces a la semana	5	4,5		
Fresa inactiva, cruda	2 veces a la semana	57,63	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Guayaba, pintona, cruda	2 Veces a la semana	67	50		
Pan dulce, molido, horneado	3 veces a la semana	25	22	20 gr	1 unidad pequeña
Mandarina Oronjo, Cruda	1 vez a la semana	69	50,15	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
AMDR para macronutrientes (L5/ L8)	1097	27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3	545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
IREN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	181,4	UL= 850	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								230,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,8%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista SAS
T.P. COLNVO 1020815304

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. NINGUNO

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 3 AÑOS 11 MESES

MENÚ 12

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	16	16	16 gr	1 tajada
Crema de leche, marca	2 veces a la semana	25	25	16 gr	2 cucharadas
Cebolla rama, tallos, cruda	Todos los días	15	14,25		
Tomate, crudo	4 veces a la semana	20	19		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,26	0,25		
Sal	5 veces al día	0,3	0,3		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arepa de maíz precocido, con sal	1 vez a la semana	26	26	20 gr	1 unidad pequeña
Guayaba, pintona, cruda	2 veces a la semana	67	60	100 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arveja seca, cruda	1 vez al mes	7	7	14 gr	2 cucharadas
Zanahoria, sin cáscara, cruda	3 veces a la semana	7	6,96		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,9		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,26	0,25		
Sal	5 veces al día	0,3	0,3		
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	20	20	12 gr	2 cucharadas
Pimentón rojo, crudo	4 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,26	0,25		
Cebolla rama, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, cocido, crudo	4 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,26	0,26		
Sal	5 veces al día	0,2	0,3		
Cebolla rama, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Yuca blanca, sin cáscara cruda	2 veces a la semana	31,25	30	20 gr	1 unidad pequeña
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8,42	8		
Ajo, crudo	4 veces al día	0,26	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Tomate crudo	4 veces a la semana	25	20	33 gr	3 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	13	12		
Limón, Crudo	3 veces a la semana	7	7		
Lulo, crudo	1 vez a la semana	83	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanca, Granulada	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Mas 40 precocida, sin polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Mantecado, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 tajada
Granadilla, cruda	1 vez a la semana	166,67	50	50 gr	1 unidad pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1400,0
AMDR para macronutrientes (UL* LS)		27,4	54,9	38,8	48,6	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	894	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								258,0	500,0	4,6	2,6	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,6%	96,9%	268,2%	280,6%	149,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC NUM 1020115304

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MN000942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE** DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 13

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Mas ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Almojabana, bocadillo, horneada	1 vez a la semana	75	75	75 gr	1 unidad pequeña
Papaya, maduro, cruda	1 vez a la semana	71,43	60	60 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	2 veces a la semana	50	40	30 gr	2 unidades pequeñas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	5	2		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	5	4,75		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,26	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Harina de trigo	2 veces a la semana	10	5		
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	15	14,25		
Tomate, crudo	3 veces a la semana	20	18		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,26	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	2	2		
Plátano harton, maduro, crudo	2 veces a la semana	34,72	25	15 gr	1 tajadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Aguacate criollo, pulpa	2 veces a la semana	30	18	24 gr	2 cucharadas y 1/2
Repollo colombino, crudo	1 vez a la semana	20	15		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	25	23,75		
Cilantro, crudo	3 veces al día	5	4,5		
Remolacha, pintona, cruda	2 veces al día	67	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM - PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bebida, entera, con azúcar	1 vez a la semana	150	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan Cuca, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mango común, crudo	2 veces a la semana	100	50	50 gr	1 trozo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		VIT A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (0,8 1,5)	1067	28,9		37,9		144,1		540,0	402,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RDEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	115%	158,6%	78,3%	114,6%	85,8%	116,6%	89,2%	260,6%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COL-0 [illegible]

Nutricionista Asistencial
T.P. MN[illegible]

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 14

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Arroz blanco, cocido, crudo	5 veces a la semana	20	20	150 ml	1/2 taza mediana
Leche de vaca, entera, liquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Azúcar blanco, granulado	2 veces al día	3	3		
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	18	18		
Manzana Corrian, Cruda	2 veces a la semana	69	60,15	50 gr	1/2 unidad

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo, muslos, cruda	1 vez a la semana	60	50	38 gr	3 cucharadas y 1/2
Pimentón rojo, crudo	2 veces a la semana	80	6,5		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	20	19		
Tomate crudo	4 veces a la semana	30	24		
Ajo, crudo	2 veces a la semana	0,76	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Arroz blanco, cocido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Ajo, crudo	2 veces a la semana	0,38	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,3	15 gr	1 unidades
Papa, variedad harinosa criolla, con cáscara, cruda	3 veces a la semana	25	25		
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Arvejas, frijoles, cruda	1 vez al mes	25	21,25	34 gr	2 cucharadas y 1/2
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	15	12		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	7	6,3	50 gr	1 unidad
Piña, Cruda	1 vez a la semana	60,61	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más Ri precocida en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de queso, horneado	2 veces a la semana	28	28	25 gr	1 unidad pequeña
Banano, roatan	1 vez a la semana	71,4	60	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Fe mg	Zn mg	Vit C mg	Folato mcg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para micronutrientes (UL's)	1097	30,9		37,9		144,1		545,0	462,0	9,4	7,0	1409,0
		27,4	54,9	30,8	48,6	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	260,0%	96,0%	209,2%	280,6%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 0067NUD 1020915304

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. UNO90942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertanencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 11

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor vainilla	Todos los días	15	15	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100		
Huevo de gallina, entero, Crudo	3 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5		
Tomate crudo	3 veces a la semana	10	8		
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces a la semana	3	3		
Pan de queso, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Papaya madura, cruda	2 veces a la semana	52,63	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces a la semana	3	3		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3 veces a la semana	2,50	2,5		
Ajo, crudo	2 veces a la semana	0,75	0,75		
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	10	10		
Arroz, blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	5	5		
Cebolla larga, tallo, cruda	Todos los días	3	1,5		
Ajo, crudo	7 veces a la semana	0,75	0,75		
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces a la semana	3	3		
Plátano harton, maduro, cocido	3 veces a la semana	34,72	25	25 gr	1 unidad pequeña
Zanahoria, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	15	12,75	34 gr	2 cucharadas
Lechosa, común, cruda	1 vez a la semana	35	13,75		
Piña, Cruda	1 vez a la semana	20	11		
Crema de leche	1 vez al mes	3	3		
Uva deshidratada	1 vez al mes	2	2		
Miga de castilla, Cruda	1 vez a la semana	33	30	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez a la semana	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan de dulce, regular, horneado	2 veces a la semana	28	28	28 gr	1 unidad pequeña
Sandía, Cruda	1 vez a la semana	125	50	50 gr	1 trozo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

APORTE DE LA MINUTA PATRÓN AMDR para macronutrientes (LS/ LI)	Kcal	Proteína 38 g		Lípidos 37 g		CHO 142,1		Vit A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio
	1097	27,4	54,9	35,0	48,8	137,1	178,3	545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
RDEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	155,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	260,0%	96,0%	208,3%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLEGIO 5020515084

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND0942

Fecha de elaboración_ Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ETNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 16

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más © precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	8,5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
pandebonio, horneado	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mandarina Comun, Cruda	1 vez a la semana	59	50	50 gr	1/2 unidad

* Notas Adicionales

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocido, sin sal	3 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3 veces a la semana	2,50	2,5		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	3	2,7		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces al día	18	18	42 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	7	7		
Pimentón rojo, crudo	3 veces al día	8	7,68		
Ajo, crudo	1 vez al día	0,25	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Papa variedad hannosa, criolla, con cáscara, cruda	4 veces al día	28	28	20 gr	4 unidades (cascos)
Aceite de Maíz	3 veces al día	5,55	6		
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3 veces al día	2,50	2,5		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	10,00	10		
Brócoli, crudo	1 vez a la semana	60	24	24 gr	2 cucharadas y 1/2
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	10		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	12		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	7	6,3		
Mango comun, crudo	1 vez a la semana	100	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas adicionales

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt bebible, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan de queso, horneado	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Granadilla, Cruda	1 vez a la semana	100	50	50 gr	1 unidad pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LB LS)	1097	34,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1450,0
		27,4	54,9	26,6	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	EL= 40	UL= 7	UL= 1500
								218,0	500,0	4,6	2,0	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	158,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	250,5%	96,0%	208,2%	280,0%	145,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. SOLICITUD 80205153O4

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MN0309842

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 17

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pitaya	1 vez a la semana	4	4	150 ml	1/2 vaso pequeño
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces a la semana	5	5		
Mogolla, integral, horneada	2 veces a la semana	26	26	45 gr	1 unidad pequeña
Mango comun, crudo	2 veces a la semana	100	50	50 gr	1 fruto pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo, corazón, crudo	1 vez a la semana	50	50	35 gr	3 cucharadas 1/2
Cebolla cabezuna, cruda	Todos los días	10	9,6		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Huevo de gallina, entero, Crudo	5 veces a la semana	7	6,3		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,36	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces a la semana	5	5		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	43 gr	4 cucharadas
Aceite de Maiz	4 veces a la semana	2	2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,26		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Plátano hartón, maduro, crudo	3 veces a la semana	34,72	24	15 gr	1 tajada
Aceite de Maiz	4 veces al día	5	5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	75	30	35 gr	3 cucharadas y 1/2
Zanahoria, sin cascara, cruda	3 veces a la semana	20	17		
Ajos, crudo	1 vez a la semana	15	7,5		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	12	11,4		
Cilantro, Crudo	2 veces a la semana	1	1		
Maracuyá, cruda	1 vez a la semana	156	62	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	21 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más® preacocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de dulce, regular, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Mandarina, Cruda	1 vez a la semana	77,43	90	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteínas g		Lípidos g		CHO g		VitA ER	VitC mg	Fibra mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	30,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1450,0
AMDR para macronutrientes (5 a 1 a)		27,4	54,9	36,0	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1000
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL RDA	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,8%	116,6%	92,3%	260,0%	96,0%	204,2%	280,0%	145,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CONSEJO 1020811004

Nutricionista Dietista
T.P. MND20942

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 18

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Carne de res, molida	2 veces a la semana	25	25	20 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9.5		
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	6	5.1		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.36	0.25		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Arroz de maíz precocido, con sal	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Pera, cruda	1 vez a la semana	55.62	50	50 gr	1/2 unidad

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	40	40	30 gr	1 trozo pequeño
Platano harton, verde, crudo	1 vez a la semana	10	10.04	150 ml	1/2 taza mediana
Yuca fariña, sin cáscara cruda	1 vez a la semana	12	9.6		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	4 veces a la semana	18	14.4		
Cebolla roja, tallos, cruda	Todos los días	13	5		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	3		
Ahuyama, cruda	2 veces a la semana	18	15		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Arroz fabrico, pulido, crudo	5 veces a la semana	16	16	42 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	2 veces al día	3	3		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.36	0.25		
Sal	3 veces al día	0.2	0.2		
Cebolla roja, tallos, cruda	Todos los días	3	1.2		
Aguacate hass, pulpa	2 veces a la semana	25.97	20	20 gr	1 trozo pequeño
Fresa madura, cruda	1 vez a la semana	92.63	80	100 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Kumis, entero con azucar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	100 ml
Mantequilla, hamesilla	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 tajada
Papaya, madura, cruda	1 vez a la semana	32.86	16	50 gr	1 taza pequeña
Mango común, crudo	2 veces a la semana	30	15		
Banano comun, crudo	1 vez a la semana	27.14	19		
Queso fresco, santafuno, cuajada, tipo doble crema	2 veces a la semana	8	8		

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

		g		g		g		mg	µg	mg	mg	mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (L0 LS)	1097	36,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
REN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 3500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								218,0	500,0	4,6	2,6	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	55,6%	116,6%	89,3%	200,6%	96,0%	206,2%	269,6%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1000815084

Nutricionista Dietista
T.P. MND90042

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 15

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Salchichón, crudo	2 veces a la semana	42.86	30		
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Huevo de gallina, entero, Crudo	3 veces a la semana	60	54	74 gr	1 emparedado
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Pan blanco, Tipo Molde, horneado	1 vez a la semana	26	26		
Mortiona, Cruda	1 vez a la semana	21.28	20	20 gr	2 rodajas

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	2 veces a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10.00	5.5		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	10.00	8		
Ajo, crudo	2 veces al día	0.75	0.35		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	7	7		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Res vaca, cruda	1 vez a la semana	4	2.4		
Aceite de Maíz	3 veces al día	2	2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0.45	0.25		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Cebolla larga, bulbo, cruda	Todos los días	3	1.2		
Plátano harton, maduro, crudo	3 veces a la semana	34.72	25	24 gr	1 unidad pequeña
Arveja, cruda	2 veces a la semana	27.06	23	40 gr	4 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10.53	10		
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,50	7,5		
Sal	4 veces al día	0.2	0.2		
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	5	5		
Cidrayota, pinfona, cruda	1 vez a la semana	67	60	50 gr	150 ml

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Mora de castilla, cruda	2 veces a la semana	50	35		
Azúcar blanco, Granulado	1 vez al día	4	4		
Morcilla, tropical, horneada	2 veces a la semana	26	24	25 gr	1 unidad pequeña
Sandía, Cruda	1 vez a la semana	42.50	25	25 gr	1 porción pequeña

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRÓN AMDR para macronutrientes (LS/LI)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1400,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
REN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	158,6%	78,3%	114,6%	88,6%	116,0%	92,3%	260,0%	96,9%	209,2%	280,0%	140,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CASAUD 10201 53004

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MNC00042

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia étnica _X_**

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 20

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	18	18	18 gr	1 tajada
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	3 veces a la semana	25	25	150 ml	1/2 taza mediana
Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	5 veces a la semana	40	33		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	12,5	5		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	2 veces al día	3	4,5		
Pitia, Cruda	1 vez a la semana	91	50	50 gr	1 fruto pequeño

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Garbanzo, crudo	1 vez al mes	7	7	14 gr	2 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,6		
Tomate crudo	5 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Pierlo, carne magra, cruda	1 vez a la semana	16	16	14 gr	1 cucharada
Pimentón rojo, crudo	2 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	5 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	2	1,2		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	4 veces a la semana	25	25	16 gr	1 cucharada y 1/2
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Zanahoria común, cruda	2 veces a la semana	20	13,75	30 gr	3 cucharadas
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	9,09	9		
Pimiento rojo/verde, crudo	2 veces a la semana	20	18,75		
Cilantro, crudo	2 veces al día	3	4,5		
Limón, Crudo	3 veces a la semana	1	1		
Mora, cruda	2 veces a la semana	44	40	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar Blanco, Granulada	1 vez al día	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan dulce, regular, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Melón, Crudo	1 vez a la semana	100	90	80 gr	1 trozo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		VitA ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI/ LS)	1097	36,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,0	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL RDA	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	260,0%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. GOLN

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MRD06842

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 21

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, Equita pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Maca de castilla, cruda	1 vez a la semana	30	25		
Azúcar blanco, Ganchito	2 veces al día	2	2		
Huevo de gallina, entero, Crudo	3 veces a la semana	60	54		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	10	9,5	47 gr	4 cucharadas
Tomate crudo	3 veces a la semana	10	8		
Sal	3 veces a la semana	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Alimentalsina, bocadillo, horneado	1 vez a la semana	25	25	20 gr	1 unidad pequeña
Papaya, madura, cruda	2 veces a la semana	39,71	25	20 gr	1 trozo pequeño

* Notas Aclaratorias:

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Carne de res, magra	2 veces a la semana	40	40	28 gr	2 cucharadas y media
Habichuela, cruda	1 vez a la semana	10	9		
Zanahoria, sin cáscara, cruda	2 veces a la semana	10	8,6		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,25	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,25	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3,00	3		
Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	1 vez a la semana	25	25	15 gr	4 unidades (caucos)
Aceite de Maiz	4 veces al día	5	5		
Melón, crudo	1 vez a la semana	45	22,5	40 gr	4 cucharadas
Piña, cruda	2 veces a la semana	35	21		
Miel de abejas, líquida	2 veces al mes	1	1		
Pollo, Cruda	1 vez a la semana	89,91	80	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas aclaratorias:

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, Equita pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Buenazarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan dulce horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	25 gr
Banano, comun	3 veces a la semana	71,43	50	50 gr	50 gr

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	36,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1499,0
AMDR para macronutrientes (Lil Ls)		27,4	54,9	36,8	48,8	137,1	178,3					
REN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	106,8%	79,5%	114,6%	89,9%	116,0%	89,3%	260,0%	96,6%	208,3%	280,6%	149,6%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMED 1020815304

Nutricionista Dietista
T.P. MN090542

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 22

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, Ejulac pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más 40 precocida en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Carne de res, magra	2 veces a la semana	25	24	20 gr	2 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	15	14,25		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	20	16		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Arroz de maíz precocido, con sal	1 vez a la semana	25	25	25 gr	1 sindel pequeño
Piña, madura, Cruda	2 veces a la semana	80 aB	80	80 gr	2 unidades y 1/2

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Crema de res, magra	1 vezes a la semana	50	40	30 gr	2 unidades medianas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	6	5,4		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	6	6,1		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Harina de trigo, fortificado, todo propósito, crudo	2 veces a la semana	5	5		
Fanta alimentosa, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	15	14,25		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	20	16		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,36	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	4 veces al día	3	3		
Millorro harón, maduro, crudo	2 veces a la semana	34,73	25	15 gr	1 bijola
Aceite de Maíz	4 veces al día	5	5		
Colehuin	1 vez a la semana	11,11	10	30 gr	3 cucharadas
Zanahoria, sin cascara, cruda	2 veces a la semana	11,76	10		
Remolacha, cruda, crudo	2 veces a la semana	11,76	10		
Aceite de Maíz	4 veces al día	2	2		
Guayaba, agrinia, cruda	1 vez a la semana	53	40	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas Aclaratorias

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Kumis, entero con azucar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Pan de queso, horneado	2 veces a la semana	25	25	25 gr	1 sindel pequeño
Mango común, crudo	2 veces a la semana	100	50	50 gr	1 bolo pequeño

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A mcg	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON	1097	36,9		27,9		144,1		0400,0	0400,0	3,4	1,0	1499,0
		27,8	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	200,6%	98,9%	208,2%	280,6%	149,6%

Nutricionista Distrita EAS
T.P. COLMED 1020815304

[illegible] CAMARGO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MNO99042

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 23

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Queso fresco, semidulce, semimagro, tipo doble crema	1 vez a la semana	88	18	40 gr	1 empanadas
Pan blanco, tipo molde, horneado	1 vez a la semana	25	25		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Leche, cruda	1 vez a la semana	43	50	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas Adicionales

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lechuga, Crudo	2 veces al mes	7	7	14 gr	1 cucharada y media
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	8	7,6		
Tomate crudo	3 veces a la semana	10	8		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	2 veces a la semana	20	20	15 gr	1 cucharada y media
Arveja verde, cruda, Crudo	2 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,15		
Cebolla junca, tallos, crudo	Todos los días	2	1,2		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	18	18	42 gr	4 cucharadas
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	2	1,2		
Ajo, crudo	3 veces al día	0,26	0,25		
Sal	3 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3,03	3		
Plátano hartón, verde, crudo	1 vez a la semana	37	25	15 gr	3 unidades
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Tomate crudo	5 veces a la semana	52	50	30 gr	2 rodajas
Maracuyá, cruda	1 vez a la semana	156	50	100 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	2 veces al día	4	4		

* Notas adicionales

REFRIGERIOS AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, líquida pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Más 40 procesada, en polvo, sabor nutrental	Todos los días	16	16		
Pan de dieta, regular, horneado	3 veces a la semana	26	26	25 gr	1 unidad pequeña
Papaya, madura, cruda	2 veces a la semana	22,88	18	90 gr	1 taza pequeña
Manzana roja, cruda	2 veces a la semana	20	15		
Mango común, crudo	2 veces a la semana	27,14	19		
Queso fresco, semidulce, semimagro, tipo doble crema	2 veces a la semana	9	8		

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteína g		Lípidos g		CHO g		VIT A ER	CaFosc mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (Lil LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	462,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	30,0	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUMPLIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	79,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	259,6%	96,0%	208,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNU[illegible]

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND0[illegible]

Fecha de elaboración: Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 24

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Huevo	1 vez a la semana	4	4		
Leche de vaca, entera, Equita pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Pollo pechuga, sin piel cocido, sin sal	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 porción pequeña
Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	3 veces a la semana	37,5	30	150 ml	1/2 taza mediana
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	12,5	5		
Sal	5 veces a la semana	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	3 veces a la semana	5	4,5		
Naranja, en tía	1 vez a la semana	83,3	50	50 gr	1/2 unidad

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Pollo, molleja, cruda	1 vez a la semana	50	50	95 gr	3 cucharadas y media
Pimentón rojo, crudo	3 veces a la semana	10	8,5		
Cebolla cabezona, cruda	Treinta los días	20	19		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	30	24		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,28	0,25		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	5	5		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	13	13	42 gr	4 cucharadas
Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	1 vez a la semana	5	5		
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	3	1,3		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,28	0,25		
Sal	5 veces al día	0,3	0,2		
Aceite de Maíz	3 veces al día	3	3		
Vaca blanca, sin cáscara cruda	1 vez a la semana	31,25	25	20 gr	2 unidades pequeñas
Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2 veces a la semana	5	5		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maíz	2 veces al día	5	5		
Ahuyama, cruda	1 vez a la semana	35	30	30 gr	3 cucharadas
Cebolla junca, tallos, cruda	Todos los días	13	5		
Tomate, crudo	5 veces a la semana	6	5		
Arveja verde, cruda	1 vez a la semana	5	5		
Sal	5 veces al día	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	4 veces a la semana	5	4,5		
Fresa madura, cruda	2 veces a la semana	52,63	50	150 ml	1/2 vaso pequeño

* Notas aclaratorias

REFRIGERIOS AM - PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, Equita pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Bienestarina Mas @ precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	15	15		
Pan de dulce, regular, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña
Manzana Corazon, Cruda	1 vez a la semana	58,82	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para menconutrientes (Lb Ls)	1097	36,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,0	48,8	137,1	178,3					
RDN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2000	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,0%	89,3%	260,0%	96,0%	206,2%	280,0%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CONJUD 1000615504

Nutricionista Dietista
T.P. UND00612

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia étnica __X__

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

MENÚ 25

DESAYUNO / REFRIGERIO REFORZADO

Grupo Alimentos	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	100	100	150 ml	1/2 vaso pequeño
Mango comun, crudo	2 veces a la semana	100	60		
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,50	7,50		
Huevo de gallina, entero, Crudo	4 veces a la semana	60	54	47 gr	4 cucharadas y media
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	5	5		
Pan de dulce, horneado	3 veces a la semana	25	25	25 gr	1 unidad pequeña

* Notas Aclaratorias

ALMUERZO / COMIDA - CENA

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Cerdo, carne magra, cruda	1 vez a la semana	40	40	30 gr	3 cucharadas
Pimentón rojo, crudo	4 veces a la semana	1,41	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,26	0,26		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces a la semana	3	3		
Arroz blanco, pulido, crudo	4 veces a la semana	16	16	42 gr	4 cucharadas
Platano harton, maduro, cocido	2 veces a la semana	16,67	12		
Cebolla larga, tallos, cruda	Todos los días	3	1,2		
Ajo, crudo	2 veces al día	0,26	0,26		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Aceite de Maiz	4 veces al día	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	3 veces a la semana	25	25	15 gr	4 unidades (cascos)
Aceite de Maiz	4 veces al día	5	5		
Espinaca, cruda	1 vez a la semana	13	6	40 gr	4 cucharadas
Aceite, crudo	1 vez a la semana	10	9		
Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	Todos los días	7,50	7,50		
Ahuyama, cruda	2 veces a la semana	14	12		
Cebolla cabezona, cruda	Todos los días	3	3		
Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cruda	3 veces a la semana	12	8		
Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	Todos los días	3	3		
Sal	4 veces al día	0,2	0,2		
Cilantro, crudo	2 veces a la semana	5	4,5		
Uva Isabella, cruda	1 vez a la semana	96	60	150 ml	1/2 vaso pequeño
Azúcar blanco, Granulado	1 vez a la semana	4	4		

* Notas aclaratorias

REFRIGERIO AM / PM

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Yogurt natural, entero, con azúcar	1 vez a la semana	100	100	100 ml	1/2 vaso pequeño
Mogolla, integral, horneada	1 vez a la semana	56	28	28 gr	1 unidad pequeña
Mandarina, Cruda	1 vez a la semana	71,43	50	50 gr	1/2 unidad

APORTE NUTRICIONAL DE LA MINUTA PATRÓN

	Kcal	Proteina g		Lipidos g		CHO g		Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LS/LI)	1097	30,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0
		27,4	54,9	36,6	48,8	137,1	178,3					
RDA PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	110%	156,6%	78,3%	114,6%	85,9%	116,6%	89,3%	259,6%	96,6%	208,2%	280,6%	149,0%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC. NUM 1020813064

Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND0942

Fecha de elaboración_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 1							
COMPONENTE	DIA 01	DIA 02	DIA 03	DIA 04	DIA 05	DIA XX	DIA XX
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SÁNDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA Y LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	CHANGUA (fecha, huevo y cilantro)		
PROTEÍNA	HUEVOS PERICOS	HUEVO REVUELTO	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	HUEVO EN TORTILLA			
TUBÉRCULOS-RAÍZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	MOGOLLA	PAN MOLDE (para el sándwich) AGUA DE PANELA	AREPA DE MAIZ ASADA	PAN COCIDO	ALMOJABANA		
FRUTA O JUGO	FRESAS	MELÓN	UCHUVAS	MANGO	SANDIA		
ALMUERZO							
LEGUMINOSA		CAZUELA DE FRIJOLES					
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Visceras)	CARNE DE RES EN BISTEC (Cebolla y tomate)	HIGADO DE RES ENCEBOLLADO (Yuca cocida)	PECHUGA COCIDA (EN EL AJIACO)	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	CARNE DE CERDO ASADA		
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI EN SALSA CRIOLLA	ARROZ CON PLÁTANO MADURO		
TUBÉRCULOS Raíz-Plátano	PAPA COCIDA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	AJIACO (Papa criolla,papa común, mazorca,arracacha, ahuyama y guascas)	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PAPA CRIOLLA DORADA		
VERDURAS	TORTA DE BROCOLI (cebolla,tomate,huevo)	ENSALADA TRADICIONAL (tomate, cebolla, pepino cohombro, lechuga, cilantro)	AGUACATE	ENSALADA DE MELÓN CON ESPINACA (Miel)	ENSALADA REMOLACHA (con zanahoria, cebolla y vinagreta CEREAL)		
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE FRESA	JUGO DE MANGO		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	JUAIS	YOGUR	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE		
TUBÉRCULO-RAIZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL		PAN LENGUA	MANTECADA CON BIENESTARINA	PAN DE QUESO	PAN GALLETA		
FRUTA	MANZANA	GRANADILLA	NARANJA EN CASCOS	BANANO	MANDARINA		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMO 1023915204

NOMBRE: CARGO:
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 9700[illegible]

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

Fecha de aprobación: 20 MAY 2025

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 2							
COMPONENTE	DÍA 06	DÍA 07	DÍA 08	DÍA 09	DÍA 10	DÍA XX	DÍA XX
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LÁCTEO	QUESO DOBLE CREMA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	QUESO DOBLE CREMA	AGUADEPANELA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE		
PROTEÍNA	HUEVOS PERICOS	PECHUGA DE POLLO (sin el caldo)	HUEVO EN TORTILLA	CARNE DE RES DESMECHADA (sopa seca)	HUEVO REVUELTO		
TUBÉRCULOS/COLORADO/ PLÁTANO-AMASIJO/ CEREAL	MANTECADA	CALDO DE PAPA (con cilantro y cebolla)	ROSQUITAS DE MAÍZ CON BIENESTARINA	AREPA DE MAÍZ ASADA BLANCA	PANDEBONO		
FRUTA	JUGO DE FRESA	MANGO	JUGO DE PIÑA	UCHUVAS	MANDARINA		
ALMUERZO							
LEGUMINOSA			LENTEJAS				
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Huevo)	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BECHAMEL	CARNE DE CERDO ASADA	PECHUGA A LA PLANCHA (Media porcion)	CORAZONES DE POLLO	CARNE DE RES (sin el sancocho)		
CEREAL	ARROZ CON RIDEOS	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO		
TUBÉRCULOS Raiz-Platano	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPAS A LA FRANCESA (no pelar)	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	CROQUETAS DE YUCA	SANCOCHO (Platano verde,yuca,papa con el abastecimiento y cebolla cilantro)		
VERDURAS	VERDURA SALTEADA (Calabacin-Zanahoria - Pimentos)	GUISO DE CALABAZA CON ARVEJA	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	TORTA DE ESPINACA	AGUACATE		
FRUTA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE UVA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LÁCTEO	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	KUMIS	SORBETE DE MORA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	YOGURT		
TUBÉRCULOS/COLORADO/ PLÁTANO-AMASIJO/ CEREAL	MOGOLLA	PAN LENGUA	MANTECADA	TORTA DE BANANO	MOGOLLA		
FRUTA	PAPAYA	GRANADILLA	FRESAS	NARANJA EN CASCOS	MANZANA		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CC/NUD 1020815704

OSMAN CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 184200049

Fecha de aprobación: 20 MAY 2025

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

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA14	DÍA 15	DÍA XX	DÍA XX
			SEMANA No. 2				
			DESAYUNO				
			REFRIGERIO DE LA MAÑANA				
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	QUESO DOBLE CREMA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	ARROZ CON LECHE Y QUESO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE		
PROTEÍNA	HUEVO REVUELTO	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	HUEVO REVUELTO		HUEVOS PERICOS		
TUBERCULOS/RAIZ/PLATANO-AMARILLO/CEREAL	MOGOLLA	AREPA DE MAIZ ASADA BLANCA	ALMOJÁBANA		PAN QUESO		
FRUTA	MANGO	JUGO DE GUAYABA	PAPAYA	MANZANA	FRESAS		
			ALMUERZO				
LEGUMINOSA		ARVEJA AMARILLA					
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Visceras)	CARNE DE CERDO ASADA	PECHUGA DE POLLO A PLANCHA Y EN TIRAS (Medio cortinet	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	MOLLEJAS GUISADAS	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BECHAMEL		
CEREAL	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI CRIOLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS		
TUBERCULOS Raiz-Platano	PAPA CRIOLLA EN CASCOLITOS	YUCA SUDADA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA DORADA	PLATANO MADURO COCIDO		
VERDURAS	ENSALADA DE REMOLACHA (con zanahoria, cebolla, cilantro y vinagreta)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, (con aguacate, cebolla, cilantro y vinagreta)	TORTA DE ACELGAS CON HUEVO	ENSALADA DE PIÑA (con lechuga, zanahoria y uvas pasas)		
FRUTA	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA		
			REFRIGERIO DE LA TARDE				
LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	KUMIS	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	YOGURT		
TUBERCULOS/RAIZ/PLATANO-AMARILLO/CEREAL	PAN PERA	MANTECADA	PAN PERA	PAN QUESO	PAN GALLETA		
FRUTA	MANZANA	GRANADILLA	MANGO	BANANO	MELÓN		
			CONSDA / CENA				
			REFRIGERIO NOCTURNO				

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMED VIGENTE

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. VIGENTE

Fecha de aprobación: 20 MAY 2025

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

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 4							
COMPONENTE	DÍA 16	DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA XX	DÍA XX
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	AGUADEPANELA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE BANANO Y BIENESTARINA CON LECHE	QUESO DOBLE CREMA		
PROTEÍNA	HUEVOS PERICOS	HUEVO REVUELTO	CARNE DE RES DESMECHADA (tapa viejo)	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA DE POLLO (sin el cuello)		
TUBÉRCULO-RAÍZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	PANDEBONO	MOGOLLA	AREPA DE MAÍZ RISADA BLANCA	PAN MOLDE	CALDO DE PAPA (con cilantro)		
FRUTA	MANZANA	MANGO	PERA	LONUVAS	PIÑA		
ALMUERZO							
LEGUMINOSA					GARBANZOS		
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Visceras)	POLLO APANADO	TORTILLA DE CORAZONES DE POLLO CON HUEVO	POLLO COCIDO (en el sancocho)	CARNE DE RES EN BISTEC	CARNE DE CERDO ASADA (media porción)		
CEREAL	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO		
TUBÉRCULOS Raíz-Plátano	PAPA CRIOLLA EN SALSA BECHAMEL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	SANCOCHO (Plátano verde,yuca,papa criolla,ahuyama y cebolla,cilantro)	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPAS A LA FRANCESA (no pelar)		
VERDURAS	TORTA DE BROCOLI (cebolla,tomate,huevo)	ENSALADA DE TOMATE (con zanahoria, apio, cebolla, vinagreta de la casa)	AGUACATE	CREMA DE AHUYAMA CON LECHE Y BIENESTARINA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA		
FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LÁCTEO	YOGURT	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	KUMIS	JUGO DE MORA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE		
TUBÉRCULO-RAÍZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	PAN QUESO	PAN GALLETA	MANTECADA	MOGOLLA	MOSCÓN		
FRUTA	GRANADILLA	MANDARINA	FRUTA PICADA CON QUESO (papaya, mango, banano y queso)	SANDIA	MELÓN		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815304

OSMARY CAMARGO C.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 9442005942

Fecha de aprobación: 20 MAY 2025

Aviso de impresión este documento... piense en el medio ambiente

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Indígena ___ (Wayuu ___) Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD: 1 A 2 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 1							
COMPONENTE	DIA 21	DIA 22	DIA 23	DIA 24	DIA 25	DIA XX	DIA XX
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LÁCTEO	SORBETE DE MORA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA	SÁNDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	AGUADEPANELA CON LECHE	SORBETE DE MANGO Y BIENESTARINA CON LECHE		
PROTEÍNA	HUEVOS PERICOS	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	HUEVO EN TORTILLA	POLLO	HUEVO REVUELTO		
TUBÉRCULO-RAIZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	ALMOJABÁNA	AREPA DE MAIZ ASADA BLANCA	PAN MOLDE (para el sándwich)	CALDO DE PAPA (con cilantro)	PAN DE QUESO		
FRUTA	PAPAYA	FRESAS	JUGO DE LULO	NARANAJA EN GAJOS	MANGO (en el sorbete)		
ALMUERZO							
LEGUMINOSA			LENTEJAS				
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Visceras)	CARNE EN GOULASH (Zanahoria, habichuela, arveja)	ALBONDIGAS DE CARNE	PECHUGA A LA PLANCHA (Media porcion)	MOLLEJAS SUDADAS	CARNE DE CERDO ASADA		
CEREAL	ARROZ BLANCO	SPAGUETIS CRIOLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON PLÁTANO MADURO		
TUBÉRCULOS Raiz-Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	PLÁTANO MADURO COCIDO	MONEDITAS DE PLATANO	CROQUETAS DE YUCA	PAPAS A LA FRANCESA (co peler)		
VERDURAS	ENSALADA DE ESPINACA, MELON Y MIEL	VERDURA SALTEADA (Calabaza- Zanahoria - Pimentón)	TOMATE EN RODAJAS	AHUYAMA EN POTECA CON ARVEJAS	CREMA DE ESPINACA, APIO Y BIENESTARINA CON LECHE		
FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE FRESA	JUGO UVA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	KUMIS	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	YOGURT		
TUBÉRCULO-RAIZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	PAN DULCE	PAN DE QUESO	PAN LENGUA	PAN GALLETA	MOGOLLA		
FRUTA	BANANO	MANGO	FRUTA PICADA CON QUESO (Papaya, mango, banano y queso)	MANZANA	MANDARINA		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

Nutricionista Dietista R48
T.P. COL2420 10304/2004

DIANA MARCELA G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 9782024

Fecha de aprobación: 20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	DÍA 01	DÍA 02	DÍA 03	DÍA 04	DÍA 05	DÍA XX	DÍA XX
			SEMANA No. 1				
			DESAYUNO				
			REFRIGERIO DE LA MAÑANA				
LACTEO	SORBETE DE MORA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA	SANDWICH DE QUESO CON LECHE CREMA	AGUADE PANELA CON LECHE	SORBETE DE MANGO Y BIENESTARINA CON LECHE		
PROTEÍNA	HUEVOS REVOLTOS	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	HUEVO EN TORTILLA	POLLO	HUEVO REVUELTO		
TUBÉRCULO-RAIZ-PLÁTANO-ABARAZO-CEREAL	ALMOJABANA	AREPA DE MAIZ ASADA BLANCA	Pasti MOLIDE (para el sandwich)	CALDO DE PAPA (con vitaminas)	PAN DE QUESO		
FRUTA	PAPAYA	FRESAS	JUGO DE LULO	NARANJA EN CASCOS	MANGO (en el sandwich)		
			ALMUERZO				
LEGUMINOSA			LENTEJAS				
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Visceras)	CARNE EN GOLLABIS (Zanahoria, habichuela, arveja)	ALBONDIGAS DE CARNE	PECHUGA A LA PLANCHA (Media porción)	MOLLEJAS SALTADAS	CARNE DE CERDO ASADA		
CEREAL	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI CRIOLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FRIJOLES	ARROZ CON PLÁTANO MADURO		
TUBÉRCULOS Raiz-Platano	PAPA CRIOLLA DORADA	PLÁTANO MADURO COCIDO	MONEDITAS DE PLÁTANO	CROQUETAS DE YUCA	PAPAS A LA FRANCESA (no pelar)		
VERDURAS	ENSALADA DE ESPINACA, MELOCOTÓN Y MIEL	VERDURA SALTEADA (Calabazas- Zanahoria - Habichuela)	TOMATE ENSALADAS	ENSALADA DE BOTECA CON ARVEJAS	CREMA DE ESPINACA, ARROZ Y BIENESTARINA CON LECHE		
FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE FRESA	JUGO UVA		
			REFRIGERIO DE LA TARDE				
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	KUMIS	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	YOGURT		
TUBÉRCULO-RAIZ-PLÁTANO-ABARAZO-CEREAL	PAN DULCE	PAN DE QUESO	PAN LENGUA	PAN BALLETA	MOGOLLA		
FRUTA	BANANO	MANGO	FRUTA PICADA CON QUESO (Papaya- mango, banano y queso)	MANZANA	MANDARINA		
			COMIDA Y CENA				
			REFRIGERIO NOCTURNO				

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1022813264

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1082224742

Fecha de aprobación ___ mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 2							
COMPONENTE	DÍA 06	DÍA 07	DÍA 08	DÍA 09	DÍA 10	DÍA XX	DÍA XX
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LÁCTEO	QUESO DOBLE CREMA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	QUESO DOBLE CREMA	AGUADEPANELA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE		
PROTEÍNA	HUEVOS PERICOS	PECHUGA DE POLLO (en el caldo)	HUEVO EN TORTILLA	CARNE DE RES DESMECHADA (tipo viaja)	HUEVO REVUELTO		
TUBÉRCULO-RAÍZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	MANTECADA	CALDO DE PAPA (con cilantro y cebolla)	ROSQUITAS DE MAIZ CON BIENESTARINA	AREPA DE MAÍZ ASADA BLANCA	PANDEBONO		
FRUTA	JUGO DE FRESA	MANGO	JUGO DE PIÑA	UCHUVAS	MANDARINA		
ALMUERZO							
LEGUMINOSA			LENTEJAS				
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Vísceras)	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BECHAMEL	CARNE DE CERDO ASADA	PECHUGA A LA PLANCHA (Medio pondon)	CORAZONES DE POLLO	CARNE DE RES (en el sancocho)		
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO		
TUBÉRCULOS Raiz-Platano	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPAS A LA FRANCESA (no pelar)	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	CROQUETAS DE YUCA	SANCOCHO (Platano verde,yuca,papa criolla,ahuyama y calabaza,cilantro)		
VERDURAS	VERDURA SALTEADA (Colinabo-Zanahoria - Pimentón)	GUISO DE CALABAZA CON ARVEJA	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	TORTA DE ESPINACA	AGUACATE		
FRUTA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE UVA	LIMONADA	JUGO DE MORA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LÁCTEO	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	KUMIS	SORBETE DE MORA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	YOGURT		
TUBÉRCULO-RAÍZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	MOGOLLA	PAN LENGUA	MANTECADA	TORTA DE SANANO	MOGOLLA		
FRUTA	PAPAYA	GRANADILLA	FRESAS	NARANJA EN CASCOS	MANZANA		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 5208F2504

OSCAR CAMARGO GARCIA
Nutricionista Dietista ICBF

Fecha de aprobación: ___ mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto:
Nombre EAS: CENTRO DE DESARROLLO
Unidad de Servicio: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (Etnia _____)
Afro ___ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Etnica _X_

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 3							
COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA14	DÍA 15	DÍA XX	DÍA XX
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	QUESO DOBLE CREMA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	ARROZ CON LECHE Y QUESO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE		
PROTEÍNA	HUEVO REVUELTO	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	HUEVO REVUELTO		HUEVOS PERICOS		
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-AMASIJO-CEREAL	MOGOLLA	AREPA DE MAIZ ASADA BLANCA	ALMOJÁBANA		PAN QUESO		
FRUTA	MANGO	JUGO DE GUAYABA	PAPAYA	MANZANA	FRESAS		
ALMUERZO							
LEGUMINOSA		ARVEJA AMARILLA					
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Visceras)	CARNE DE CERDO ASADA	PECHUGA DE POLLO A PLANCHA Y EN TIRAS (Media porción)	ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES	MOLLEJAS GUISADAS	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BECHAMEL		
CEREAL	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTI CRIOLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS		
TUBERCULOS Raiz-Platano	PAPA CRIOLLA EN CASQUITOS	YUCA SUDADA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA DORADA	PLÁTANO MADURO COCIDO		
VERDURAS	ENSALADA DE REMOLACHA (con zanahoria, cebolla, cilantro y vinagreta)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, (con aguacate, cebolla, cilantro y vinagreta)	TORTA DE ACELGAS CON HUEVO	ENSALADA DE PIÑA (con lechuga, zanahoria y unas pasas)		
FRUTA	JUGO DE FRESA	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LÁCTEOS	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	KUMIS	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	YOGURT		
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO-AMASIJO-CEREAL	PAN PERA	MANTECADA	PAN PERA	PAN QUESO	PAN GALLETA		
FRUTA	MANZANA	GRANADILLA	MANGO	BANANO	MELON		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 132787/5004

CAMARGO C.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1082/2013

Fecha de aprobación: ____mayo 2025

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

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

COMPONENTE	DIA 16	DIA 17	DIA 18	DIA 19	DIA 20	DIA XX	DIA XX
			SEMANA No. 4				
			DESAYUNO				
			REFRIGERIO DE LA MAÑANA				
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE BANANO Y BIENESTARINA CON LECHE	QUESO DOBLE CREMA		
PROTEINA	HUEVOS PERICOS	HUEVO REVUELTO	CARNE DE RES DESMECHADA (ropa vieja)	HUEVO EN TORTILLA	PECHUGA DE POLLO (en el caldo)		
TUBERCULO-RAIZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	PANDEBONO	MOGOLLA	AREPA DE MAIZ ASADA BLANCA	PAN MOLDE	CALDO DE PAPA (con cilantro)		
FRUTA	MANZANA	MANGO	PERA	UCHUVAS	PIÑA		
			ALMUERZO				
LEGUMINOSA					GARBANZOS		
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Visceras)	POLLO APANADO	TORTILLA DE CORAZONES DE POLLO CON HUEVO	POLLO COCIDO (en el sancocho)	CARNE DE RES EN BISTEC	CARNE DE CERDO ASADA (media porción)		
CEREAL	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ BLANCO		
TUBÉRCULOS Raiz-Plátano	PAPA CRIOLLA EN SALSA BECHAMEL	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	SANCOCHO (Plátano verde,yuca,papa	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPAS A LA FRANCESA (no pelar)		
VERDURAS	TORTA DE BROCOLI (cebolla,tomate,huevo)	ENSALADA DE TOMATE (con zanahoria, apio, cebolla, vinagreta de la casa)	AGUACATE	CREMA DE AHUYAMA CON LECHE Y BIENESTARINA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA		
FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA		
			REFRIGERIO DE LA TARDE				
LÁCTEO	YOGURT	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	KUMIS	JUGO DE MORA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE		
TUBÉRCULO-RAIZ-PLÁTANO-AMASIJO-CEREAL	PAN QUESO	PAN GALLETA	MANTECADA	MOGOLLA	MOJICÓN		
FRUTA	GRANADILLA	MANDARINA	FRUTA PICADA CON QUESO (piña,kiwi, mango, banano y queso)	SANDIA	MELÓN		
			COMIDA / CENA				
			REFRIGERIO NOCTURNO				

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 122091004

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MINDIS942

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

Fecha de aprobación: ____ mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (Wiwa _____)

GRUPO DE EDAD: 3 A 5 AÑOS 11 MESES

Alfro ___ Raizal ___ Room ___ Sin pertenencia Étnica __X__

SEMANA No. 3

COMPONENTE	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25	DÍA XX	DÍA XX
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LÁCTEO	SORBETE DE MORA CON LECHE	COLADA DE BIENESTARINA	SÁNDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	AGUADEPANELA CON LECHE	SORBETE DE MANGO Y BIENESTARINA CON LECHE		
PROTEÍNA	HUEVOS PERICOS	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	HUEVO EN TORTILLA	POLLO	HUEVO REVUELTO		
TUBÉRCULO-RAIZ-PLÁTANO-BANAQUIO CEREAL	ALMOJABANA	AREPA DE MAÍZ ASADA BLANCA	PAN MOLIDE (para el sandwich)	CALDO DE PAPA (con cilantro)	PAN DE QUESO		
FRUTA	PAPAYA	FRESAS	JUGO DE LULO	MANDARINA EN CASCOS	MANGO (en el sorbete)		
ALMUERZO							
LEGUMINOSA			LENTEJAS				
CARNES (Res-cerdo-Pollo-Vísceras)	CARNE EN GOULASH (Zanahoria, salchicha, arveja)	ALBONDIGAS DE CARNE	PECHUGA A LA PLANCHA (Media porción)	MOLLEJAS SUDADAS	CARNE DE CERDO ASADA		
CEREAL	ARROZ BLANCO	SPAGUETTI CRIOLLO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEPITAS	ARROZ CON PLÁTANO MADURO		
TUBÉRCULOS Raiz-Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	PLÁTANO MADURO COCIDO	MONEDITAS DE PLÁTANO	CROQUETAS DE YUCA	PAPAS A LA FRANCESA (no pollo)		
VERDURAS	ENSALADA DE ESPINACA, MELON Y MIEL	VERDURA SALTEADA (Calabacín- Zanahoria - Pimentón)	TOMATE EN RODAJAS	AHUYAMA EN POTECA CON ARVEJAS	CREMA DE ESPINACA, APIO Y BIENESTARINA CON LECHE		
FRUTA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE FRESA	JUGO UVA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	ATOLE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	YOGURT		
TUBÉRCULO-RAIZ-PLÁTANO-BANAQUIO CEREAL	PAN DULCE	PAN DE QUESO	PAN LENGUA	PAN GALLETA	MOGOLLA		
FRUTA	BANANO	MANGO	FRUTA PICADA CON QUESO (Papaya, mango, sandia y queso)	MANZANA	MANDARINA		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

Nombre y No. Nombre
Nutricionista, Dietista CAF
T.P. COLNUT: 152511/6704

CARGO
Nombre y No. Nombre
Representante del Dietista ICBF
T.P. MINCIENCIAS

Fecha de aprobación: ___ mayo 2025

Nota: Se requiere este documento ... para ser el medio solicitado

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDSUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO 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 REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	64,00	3,20	3,20	3,40	75,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		R004	Bienestarina Más Rpreparada, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,53	1,55	9,90	800	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D008	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	28,5
	ALMOJABÁNA	A002	Almojabána, bogotana, horneada	25	25	71,25	3,25	3,07	7,65	0,00	80,00	0,55	0	0	25	500	500,0
	PAPAYA	C005	Papaya, maduro, cruda	71,43	50	20,00	0,25	0,05	4,10	97,50	12,00	0,15	0,05	2,50	500	3075	439,3
ALMUERZO	ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES	F009	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40	500	16600	1320,0
		B009	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	0,92	0,03	0,00	0,18	1,35	0,99	0,03	0,00	0,36	500	2360	23,6
		B007	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	1,93	0,09	0,00	0,38	0,94	1,14	0,01	0,00	0,19	500	1624	16,2
		B009	Ajo, crudo	0,75	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		A008	Harina de trigo	5	5	36,30	1,32	0,19	7,21	0,00	1,80	0,51	0,18	0,20	500	2100	21,0
	ESPAGUETI CRIOLLO	A012	Pasta alimenticia, espaguetis, cruda	18	18	66,78	2,34	0,27	13,40	0,00	4,50	0,70	0,92	1,08	500	3920	140,0
		B009	Cebolla junca, tallos, cruda	15	14,25	2,76	0,10	0,01	0,47	24,05	2,97	0,10	0,03	1,08	500	2350	70,5
		B013	Tomate, crudo	20	16	3,68	0,14	0,01	0,65	19,92	1,44	0,08	0,01	0,96	500	3582	143,3
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D008	Aceite de Maíz	2	2	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	19,2
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	B009	plátano harton, maduro, crudo	34,72	25	23,78	0,19	0,03	5,45	9,72	9,54	0,09	0,01	0,72	500	1395	90,6
		D008	Aceite de Maíz	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	9590	48,0
	ENSALADA DE PEPINO AGUACATE, CEBOLLA Y CILANTRO	C002	Aguacate hass, pulpa	30	18	26,10	0,29	2,39	0,83	0,54	1,80	0,07	0,09	0,00	500	6525	391,5
		B017	Pepino cohombro, crudo	20	18	1,40	0,08	0,02	0,27	0,30	7,85	0,13	0,00	0,00	500	2884	100,6
		B007	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	3,60	0,18	0,02	0,66	44,00	91,20	0,30	0,00	0,00	500	1624	81,2
		B015	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	47,23	11,70	0,33	0,00	0,00	500	2175	21,8
	JUGO DE GUAYABA	C032	Guayaba, pintona, cruda	67	50	28,22	0,35	0,11	5,32	12,32	5,16	0,11	0,11	1,19	500	2111	281,5
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G042	Kumis, entero, con azúcar	100	100	68,00	2,90	2,50	13,50	63,00	113,00	0,10	0,60	45,00	4000	36860	995,3
	PAN PERA	A020	Pan dulce, horneado	25	23	82,00	2,22	3,07	15,77	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	250	312,5
	MANGO	C061	Mango common, crudo	100	50	39,50	0,30	0,00	8,55	70,00	7,50	0,25	0,05	2,00	500	1648	329,6

APORTE TOTAL DEL DÍA	833	36,5		33,5		97,2		911	823	5,1	6,1	813	COSTO TOTAL $	$ 6.214,63
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0		444,0	421,0	5,6	5,6	1039,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	904	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 25	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,6	2,6	1050,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	109,2%	130,4%		128,9%		98,2%		137,5%	147,9%	122,6%	108,1%	59,0%		

Natalia Ramos Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 1020815304

OSWALDO CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 25202-0942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g 6 oz	PESO NETO g 6 oz	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	$	$
REFRIGERO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	1004	Bienestarina Más® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	54	3.60	0.45	8.85	40.95	120.00	1.58	1.58	9.99	900	0	0.0
		1012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	55	3.2	3.2	3.4	59	120	0	0.4	42	900	3520	391.1
	HUEVOS PERICOS	1004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72.41	6.12	5.24	0.14	86.02	25.75	0.82	0.68	67.15	60	530	530.0
		1027	Cebolla cabezuna, cruda	12	11	4.56	0.15	0.01	0.87	0.11	1.47	0.03	0	0.82	500	1624	37.6
		1103	Tomate crudo	14	11	2.57	0.1	0.01	0.45	6.94	1	0.05	0.01	0.67	500	3582	68.5
		1015	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0	0.07	0	0	500	2300	0.9
		1006	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9500	28.5
	MOGOLLA	1057	Mogolla, integral, horneada	25	25	77.50	1.80	0.47	16.53	0.00	10.00	1.50	0.00	0.25	20	330	412.5
	FRESAS	1025	Fresa, madura, Cruda	52.63	50	31.27	0.38	0.23	3.94	1.90	9.97	0.23	0.09	0.95	500	4850	510.5
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTEC	1099	Res, Carne magra, Cruda	40	40	65.60	8.72	2.28	0.00	0.00	4.40	1.08	2.44	29.40	500	16500	1320.0
		1027	Cebolla cabezuna, cruda	12	11	4.56	0.15	0.01	0.87	0.11	1.47	0.03	0	0.82	500	1624	37.6
		1103	Tomate, crudo	14	11	2.57	0.1	0.01	0.45	6.94	1	0.05	0.01	0.67	500	3582	68.5
		1009	Ajo, crudo	0.26	0.25	0.34	0.01	0.00	0.08	0.00	0.09	0.00	0.00	0.04	500	11000	5.8
		1015	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0	0.07	0	0	500	2300	0.9
		1006	Aceite de Maíz	3	3	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
	ARROZ CON ZANAHORIA	1019	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63.54	1.20	0.07	14.41	0.00	1.62	0.14	0.21	0.36	500	2250	81.0
		1112	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2.5	2	0.79	0.01	0.00	0.16	22.40	0.45	0	0.00	0.59	500	2299	11.5
		1029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1.2	0.34	0.01	0.00	0.07	0.00	0.42	0.01	0.00	0.00	500	2360	14.2
		1009	Ajo, crudo	0.26	0.25	0.34	0.01	0.00	0.08	0.00	0.09	0.00	0.00	0.04	500	11000	5.8
		1015	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		1006	Aceite de Maíz	3	3	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9500	28.5
	PAPA COCIDA	1065	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cruda	30	30	24.00	0.66	0.03	5.67	0.00	3.60	0.24	0.09	1.80	500	1544	92.6
	TORTA DE BRÓCOLI	1025	Brócoli, crudo	37.5	15	14.64	0.72	0.07	2.58	10.80	24.40	0.26	0.09	7.02	500	6041	453.1
		1027	Cebolla cabezuna, cruda	10	12	3.30	0.14	0.01	0.65	0.00	0.40	0.02	0.00	0.00	500	1624	32.5
		1103	Tomate crudo	15	12	2.38	0.11	0.01	0.40	19.20	54.72	0.16	0.00	0.00	500	3582	107.5
		1015	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		1004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	6.3	9.45	0.79	0.68	0.04	15.11	5.42	0.11	0.09	7.56	60	530	61.8
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	1082	Tomate de árbol rojo, crudo	58	58	27.43	0.99	0.09	5.08	99.80	4.98	0.44	0.04	0.00	500	2200	255.8
		1003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15.88	0.00	0.00	3.97	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	2190	17.5
REFRIGERO TARDE	ARROZ CON LECHE Y QUESO	1019	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70.6	1.34	0.08	16.02	0	1.8	0.16	0.24	0.4	500	2250	90.0
		1012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	55	3.2	3.2	3.4	3*	120	0	0.4	42	900	3520	391.1
		1019	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	18	16	46.76	3.14	2.99	0.94	15.36	64.8	0.08	0.48	76	416	13360	511.6
		1003	Azúcar blanco, granulado	4	4	11.91	0	0	2.97	0	0	0	0	0	500	2190	17.5
	MANZANA	1054	Manzana Común, Cruda	58.82	50	30.50	0.12	0.08	7.01	1.27	6.80	0.12	0.00	0.85	500	9845	781.8
			APORTE TOTAL DEL DIA	827		37,4		26,2		98,4	339	591	7,3	6,8	747		
			APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1097		36,9		37,9		144,1	545,0	482,0	9,4	7,9	1480,0	COSTO TOTAL $	$ 6.452,80
			RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994		24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL = 600	UL = 250	UL = 40	UL = 7	UL = 1500	
												210,8	500,0	4,5	2,5	1000,8	
			% CUBRIMIENTO DEL DIA	75,3%		96,1%		74,5%		68,3%		62,1%	122,6%	76,3%	97,5%	50,1%	

Nathaly Ramos Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1030615304

OSWANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND00042

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Etnia _____)
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° 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	Vit A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	SANDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	G051	Queso; fresco, semiduro, semimaduro, tipo doble crema	16	16	45,76	3,74	2,99	0,94	15,36	64,8	0,08	0,46	76	416	13300	511,5
		A06	Pan blanco, Tipo Molde, corriente	28	28	69,50	2,22	0,40	14,20	0,00	6,26	0,47	0,20	225,75	520	6800	317,3
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	50	54	72,41	6,12	5,04	0,14	96,02	25,7	0,82	0,78	67,5	50	530	530,0
		L011	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	AGUADEPANELA	D001	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	28,5
		K031	Panela	4	4	14,56	0,02	0,00	4,60	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00	1000	6350	25,4
	MELÓN	C066	Melón, Crudo	100	50	8,25	0,17	0,00	1,25	17,00	2,75	0,1	0,02	1,75	500	2378	475,6
ALMUERZO	CAZUELA DE FRIOJOLES	T006	Fríjol bola roja, crudo	7	7	25,67	1,49	0,08	4,10	0,00	8,75	0,49	0,19	1,05	500	5900	82,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,96	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B193	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,06	0,01	0,67	500	3582	98,5
		L016	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
	HIGADO DE RES ENCEBOLLADO (media porción)	F109	Res, Hígado, Crudo	20	20	27,60	4,06	0,90	0,78	2017,80	1,80	1,68	0,89	13,20	500	13800	540,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,96	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B193	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,06	0,01	0,67	500	3582	98,5
		L016	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
	ARROZ BLANCO	D005	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	28,5
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,84	1,20	0,07	14,41	0,00	1,62	0,14	0,92	0,36	500	2250	81,0
		B029	Cebolla junca, tallo, cruda	3	1,5	0,54	0,01	0,00	0,07	0,03	0,43	0,01	0,00	0,00	500	2583	19,2
		B009	Ajo, crudo	0,75	0,75	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L016	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D005	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	28,5
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	B099	plátano hartón, maduro, crudo	34,72	25	23,75	0,19	0,03	5,46	9,72	0,54	0,09	0,01	0,72	500	1705	118,4
		D006	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	1000	9500	48,0
	ENSALADA TRADICIONAL	B058	Tomate crudo	25	13,75	1,10	0,11	0,01	0,17	1,38	6,05	0,12	0,04	0,83	500	3582	179,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	7	5,5	1,12	0,05	0,01	0,22	1,12	0,82	0,04	0,09	0,00	500	1624	22,7
		B077	Pepino cohombro, crudo	25	18,75	1,88	0,09	0,02	0,34	0,38	9,50	0,13	0,00	0,00	500	2664	133,2
		C044	Limón, Crudo	1	0,5	1,03	0,01	0,01	0,23	0,03	0,00	0,00	0,06	0,00	500	2675	5,4
	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	83	60	23,90	0,44	0,04	4,43	18,42	4,98	0,29	0,04	0,00	500	4200	700,0
		K053	Azúcar blanco, Granulada	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,09	52,00	900	3500	388,9
		R004	Bienestarina Más fortificada, en polvo, sabor natural	15	15	54	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,58	1,58	9,99	900	0	0,0
	PAN LENGUA	A020	Pan dulce, horneado	25	25	82,00	2,22	1,07	15,70	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	250	312,5
	GRANADILLA	C028	Granadilla, Cruda	100,30	30	8,55	0,18	0,14	1,34	2,52	1,08	0,08	0,07	1,50	400	2900	725,0

APORTE TOTAL DEL DIA	754	29,7		28,7		97,4	2339	380	7,3	5,5	1042				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1087	38,9		37,9		144,1	545,0	482,0	9,4	7,0	1400,0				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 650	UL= 25	UL= 40	UL= 7	UL= 1229	COSTO TOTAL $	$ 5.607,84	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,3			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	66,8%	76,3%		75,7%		69,7%		429,1%	80,5%	78,0%	78,9%	69,9%			

Natalia Ramírez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 1020815804

OSMANY CAMARGO G
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1020800940

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDISUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Etnia _____)
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 TCC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	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 REFORZADO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	G02	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	64	3,2	3,2	3,4	95	120	0,3	0	52	900	3600	388,9
		C01	Mora de castilla, cruda	33,33	30	22,17	0,69	0,09	4,37	0	12,66	0,6	0,14	0,29	500	1785	117,0
		RC4	Bienestarina Más® preparada, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	8,7	60,00	0,78	0,78	5,02	900	0	0,0
		K03	Azúcar blanco, Granulada	4	4	15,88	0	0	3,97	0	0	0,004	0	0	500	2100	17,5
	CARNE DE CERDO MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	F01	Cerdo, carne magra, cruda	25	25	35,00	5,35	1,50	0,05	0,50	4,25	0,20	0,45	13,00	500	15600	778,0
		B37	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B13	Tomate, crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	98,5
		B39	Ajo, crudo	0,75	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	AREPA DE MAÍZ ASADA	A07	Arepa de maíz precocida, con sal	25	25	40,75	0,82	0,22	8,75	0,00	6,50	0,56	0,84	1,40	500	2490	124,5
	UCHUVAS	C04	Uchuva, Cruda	21,28	20	15,19	0,29	0,09	2,8	33,87	1,38	0,19	0	0	500	5000	212,8
ALMUERZO	PECHUGA COCIDA	F07	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	38,91	7,83	0,82	0,06	1,65	3,58	0,24	0,77	17,38	500	15000	1200,0
	ARROZ BLANCO	A03	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,54	1,2	0,27	14,41	0	1,62	0,14	0,62	0,36	500	2250	81,0
		B08	Cebolla Larga, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2365	14,2
		B09	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	AJIACO	B01	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	35	32	12,67	0,23	0,04	2,76	0,23	0,71	0,04	0,03	0	500	1544	107,4
		B05	Papa, variedad pastusa, sabanera, con cáscara, cruda	35	29	7,69	0,19	0,01	1,69	0	1,44	0,03	0,02	1,14	500	1564	108,1
		A04	Maíz amarillo, crudo	12	12	15,72	0,57	0,18	2,98	1,56	0,26	0,1	0,08	1,4	500	3800	87,2
		B08	Aguacates blancos, sin cáscara, crudo	9,41	8	7,41	0,06	0	1,71	0,08	1,68	0,07	0	0,68	500	1300	36,8
		B08	Alcaparra, cruda	27	23	2,55	0,06	0,01	0,49	150,87	1,7	0,06	0,01	0,06	500	1516	82,0
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B04	Guascas, crudas	5,71	2	0,52	0,03	0	0,08	3,36	2,57	0,07	0	0	50	2440	278,9
	AGUACATE	C06	Aguacate hass, pulpa	25,97	20	35,79	0,31	2,65	2,99	0,39	1,99	0,07	0,09	1,19	500	8525	339,0
	JUGO DE GUAYABA	C02	Guayaba, pintona, cruda	53	40	28,22	0,35	0,11	6,32	12,92	6,18	0,11	0,11	1,19	500	2111	225,2
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G02	Kumis, entero, con azúcar	100	100	66,00	2,90	2,50	13,50	63,00	113,00	0,10	0,60	46,00	4000	35850	896,3
	MANTECADA CON BIENESTARINA	A01	Mantecada, horneada	25	25	101,25	1,97	6,05	9,67	4,50	22,00	0,72	0,12	126,50	20	330	412,5
		RC4	Bienestarina Más® preparada, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	8,7	60,00	0,78	0,78	5,02	900	0	0,0
	NARANJA EN CASCOS	C09	Naranja, cruda	33,3	50	14,3	0,21	0,09	2,64	0,60	9,50	0,30	0,30	0,60	500	1987	331,2

APORTE TOTAL DEL DÍA	715	29,1		24,0		92,1	388	433	5,5	5,6	823	COSTO TOTAL $	$ 8.022,23
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1097	38,9		37,9		144,1	545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 25	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1050,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	65,2%	74,7%		63,4%		53,9%		73,1%	89,9%	58,9%	79,3%	41,8%	

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 1020815304

NUTRICIONISTA DIETISTA ICBF
T.P. MN0000942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

MENU 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 UI	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	R004	Bienestarina Más® preparada, en polvo, sabor natural	15	15	54	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,58	1,58	9,99	900	0	0,0
		G003	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	65	3,2	3,2	3,4	39	120	0	0,4	42	900	3500	388,9
	HUEVO EN TORTILLA	J014	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D008	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
	PAN COCO	A003	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	1,07	16,70	0,00	7,75	0,75	0,35	59,75	20	420	525,0
	MANGO	C011	Mango común, crudo	100	50	39,50	0,30	0,00	8,56	70,00	7,50	0,25	0,05	2,00	500	1648	329,6
ALMUERZO	ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES	F008	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,08	1,44	29,40	500	16500	1320,0
		B003	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	0,92	0,03	0	0,15	1,35	0,95	0,03	0	0,36	500	2360	28,3
		B007	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	1,9	0,06	0	0,36	0,34	1,14	0,01	0	0,19	500	1624	19,5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		A008	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	36,3	1,32	0,19	7,21	0	1,8	0,51	0,16	0,7	500	2100	21,0
	ESPAGUETI EN SALSA CRIOLLA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18	18	66,78	2,34	0,77	13,40	0,00	4,50	0,70	0,92	1,98	500	3850	140,0
		B032	Cebolla junca, tallos, cruda	15	14,25	2,76	0,10	0,01	0,47	24,06	2,07	0,10	0,03	1,05	500	2360	70,8
		B110	Tomate, crudo	20	16	3,68	0,14	0,01	0,85	19,92	1,44	0,08	0,01	0,96	500	3512	140,3
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D008	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	B009	Plátano hartón, maduro, cocido	34,72	25	23,76	0,19	0,03	5,45	9,72	0,54	0,09	0,01	0,72	500	1305	90,6
		D003	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	ENS. DE MELÓN CON ESPINACA (Mixta)	C063	Melón, crudo	43	22,5	6,83	0,15	0	1,75	13,5	2,47	0,09	0,02	1,57	500	2375	214,0
		B048	Espinaca, cruda	9	5,4	7,35	0,6	0,02	0,89	100,98	22,72	0,32	0,14	14,67	500	2485	44,7
		K031	Miel de abejas, líquida	1	1	6,84	0,01	0	1,84	0	0,14	0,01	0	0,18	500	19500	39,0
	JUGO DE FRESA	C023	Fresa madura, cruda	52,83	50	21,37	0,38	0,23	3,94	1,30	16,97	0,73	0,09	0,95	500	4850	610,5
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G033	Yogurt bebible, entero, con azúcar	100	100	81,00	2,90	2,80	11,20	65,00	99,00	0,20	0,90	42,00	4000	36800	886,3
	PAN DE QUESO	A045	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,60	5,20	8,37	8,00	22,50	0,50	0,25	187,50	20	250	312,5
	BANANO	C018	Banano cumín, crudo	71,43	50	35,36	0,52	0,03	7,8	7,7	2,8	0,31	0,07	1,05	500	2140	306,7

APORTE TOTAL DEL DÍA	851	36,2		32,6		100,4	568	472	8,3	7,2	801		
APORTE DE LA MINUTA PATRON ANDR para macronutrientes (LI / LS)	1097	35,9		37,9		144,1	545,0	482,0	9,4	7,0	1490,0	COSTO TOTAL $	$ 9.049,81
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 680	UL= 250	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	77,6%	93,1%		86,1%		69,7%		93,2%	97,6%	68,5%	102,3%	53,5%	

Nathalia Ramos Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815394

OSMANDO CAMARGO C.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MN0405942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDISUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Etnia _____)
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 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g										UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias kcal	Proteinas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A Ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO Y CILANTRO	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,40	6,60	5,83	0,16	98,58	28,62	0,91	0,75	75,00	60	630	530,0	
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	96,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3600	388,9	
		B019	Cebolla junca, tallos, cruda	13	5	0,34	0,01	0,03	0,07	0,50	0,42	0,01	0,00	6,00	500	2360	69,0	
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9	
		B025	Cilantro, crudo	3,33	3	2,34	0,19	0,02	0,36	22,50	12,70	0,33	0,00	9,00	500	2175	14,5	
	ALMOJABÁNA	A012	Almojabana, bogotana, horneada	25	25	71,25	3,25	3,07	7,65	0,00	80,00	0,55	0	0	20	500	625,0	
	SANCHA	C079	Sandía, Cruda	125	50	3,40	0,05	0,00	0,74	6,00	0,80	0,06	0,18	0,20	500	1805	451,3	
ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	56,00	8,56	2,40	0,00	0,80	6,80	0,32	0,72	20,80	500	15500	1240,0	
		B019	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,35	0,01	0,00	0,08	1,87	0,07	0,00	0,00	0,02	500	2360	14,2	
		B035	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2	
		B009	Ajo, crudo	0,28	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,6	
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9	
		D016	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8	
	ARROZ CON PLÁTANO MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	403,54	1,20	0,07	14,41	0,00	6,82	0,28	1,00	0,36	500	2265	81,6	
		B029	Plátano harton, pasudo, cocido	6,54	5	4,75	0,03	0,00	1,09	1,24	0,10	0,01	0,00	0,14	500	1705	23,7	
		B019	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2	
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,6	
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9	
		D016	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8	
	PAPA CRIOLLA DORADA	B011	Papa, variedad harinosa criolla, con cascara, cruda	25	25	24,00	0,55	0,02	5,27	0,50	2,75	0,25	0,00	4,50	500	1544	77,2	
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9	
		D016	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0	
	ENSALADA DE REMOLACHA	B058	Remolacha, sin cascara, cruda	23	20	10,60	0,28	0,02	2,06	0,40	33,21	1,02	0,67	17,82	500	1935	97,0	
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	7,69	0,11	0,01	1,61	150,00	1,925	0,07	0,02	1,225	500	2299	92,0	
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,80	0,13	0,00	0,73	0,09	0,21	0,47	0,04	0,27	500	1824	32,5	
		B025	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	22,50	0	0	0	0	500	2175	21,8	
	JUGO DE MANGO	C051	Mango comun, crudo	100	59	31,60	0,24	0,08	9,81	56,00	6,00	0,20	0,04	1,00	500	2148	429,6	
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	96,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3600	388,9	
		R004	Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	15	15	18,43	0,32	0,02	4,22	4,62	1,68	0,19	0,01	0,03	900	0	0,0	
	PAN GALLETA	A060	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	1,07	16,70	0,00	7,75	0,75	0,35	59,75	20	420	525,0	
	MANDARINA	C050	Mandarina, Cruda	71,43	50	18,90	0,31	0,03	3,99	12,25	12,25	0,10	0,07	9,7	500	1948	278,3	

APORTE TOTAL DEL DIA	690	38,9		36,1		75,4		610	443	6,1	3,9	743			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1097	38,9		37,9		144,1		545,0	482,0	9,4	7,0	1450,0	COSTO TOTAL $	$ 5.514,74	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	894	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 680	UL= 250	UL= 40	UL= 7	UL= 1300			
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,3			
% CUBRIMIENTO DEL DIA	62,9%	78,5%		79,3%		52,3%		111,9%	92,0%	65,2%	55,4%	48,9%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. CONALO 102051/2004

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1052000942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	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			
REFRIGERIO REFORZADO	QUESO TIPO DOBLE CREMA	G019	Queso fresco, semiduro, semidesn o, tipo doble crema	16	16	57,20	4,08	3,74	1,16	19,20	81,00	0,10	0,55	93,00	416	13300	511,5
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de codorn, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,51	0,10	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	820	630,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,62	500	1624	37,5
		B113	Tomate crudo	14	11	2,67	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,87	500	3582	98,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
	MANTECADA	A004	Mantecada, horneada	75	25	101,25	1,97	5,05	9,67	4,50	32,00	0,72	0,12	126,50	20	330	412,5
	JUGO DE FRESA	C015	Fresa, madura, Cruda	57,53	50	22,48	0,33	0,24	4,14	1,99	0,24	0,09	0,09	0,95	500	4850	510,5
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	F007	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	36,91	7,83	0,82	0,08	24,56	3,58	1,24	0,27	17,38	500	15000	1200,0
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	18,00	0,52	0,08	4,16	0,00	0,75	0,21	0,05	0,10	500	2100	21,0
		B039	Ajo, crudo	0,75	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		G003	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	10	10	6,10	0,33	0,45	0,46	14,20	12,00	0,05	0,00	7,80	500	3500	38,9
	ARROZ CON RIDEOS	A072	Arroz blanco, pulido, cruda	15	14	53,55	1,26	0,07	14,40	0,00	1,00	0,14	0,41	0,28	500	2250	81,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	18,05	0,65	0,07	3,73	0,00	1,25	0,29	0,06	0,38	200	2100	42,5
		B039	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,09	500	2350	14,2
		B039	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PLÁTANO MADURO COCIDO	B069	Plátano harton, maduro, cocido	34,72	28	23,76	0,19	0,03	5,46	9,72	0,84	0,09	0,01	0,72	500	1306	90,8
	VERDURA SALTEADA	B028	Calabacín	11,11	10	3,09	0,27	0,03	0,44	7,49	2,30	0,02	0,01	0,00	500	1510	33,7
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	11,76	10	4,63	0,06	0,00	0,94	121,74	2,60	0,03	0,01	3,49	500	2200	64,1
		B002	Pimentón rojo, crudo	11,76	10	3,49	0,09	0,02	0,62	18,39	0,69	0,03	0,01	0,19	500	3825	86,3
		C044	Aceite de Maíz	1	1	9,00	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	9,6
	JUGO DE MARACUYÁ	C008	Maracuyá, cruda	156	50	39,95	0,74	0,24	7,19	66,34	4,49	1,10	0,04	2,99	500	2500	780,3
		K003	Azúcar Manco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		R006	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	53,1	3,15	0,45	9,00	17,4	120,00	1,58	1,58	9,99	900	0	0,0
	MOGOLLA	A057	Mogolla integral, horneada	29	26	77,60	1,80	0,47	16,52	0,00	10,00	1,50	0,90	0,25	20	330	412,5
	PAPAYA	C069	Papaya, madura, cruda	71	50	19,88	0,24	0,04	4,67	116,79	11,92	0,14	0,04	2,48	500	3075	438,3

APORTE TOTAL DEL DÍA	852	34,4		30,9		91,1		620	433	5,6	4,8	748	COSTO TOTAL $	$ 5.911,11
APORTE DE LA MINUTA PATRON AINDR para macronutrientes (LI / LS)	783	28,0		26,0		99,0		444,0	421,0	5,6	5,6	1039,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 660	UL= 250	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,6	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105,1%	123,0%		118,8%		92,0%		139,6%	102,9%	130,6%	88,1%	71,8%		

Natalia Nuñez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020515304

Osmany Camargo G.
OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1065600942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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 TCC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A UI	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	R03	Bienestarina Más ® preparada, en polvo	15	15	63.1	3,8	0,45	8,55	17,4	120	1,575	1,575	19,05	900	D	0,0
		G02	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	55	3,2	3,2	4,4	39	120	0	0,4	42	900	3500	388,9
	CALDO DE PAPA Y POLLO	F07	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	25	25	24,32	4,69	0,51	0,05	1,03	2,24	0,15	0,17	10,85	500	16500	825,0
		B37	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	40	32	11,84	0,39	0,01	2,44	0,00	2,24	0,04	0,03	1,76	500	1144	91,5
		B09	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	4,44	0,14	0,01	0,81	24,00	24,12	0,05	0,02	1,80	500	2360	59,0
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	900	2300	0,9
		B05	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	37,55	11,70	0,33	0,00	0,00	500	2175	21,8
	MANGO	C01	Mango común, crudo	100	50	39,50	0,30	0,00	8,55	70,00	7,50	0,25	0,05	2,00	500	2148	429,6
ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA	F01	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	56,00	8,56	2,40	0,08	0,83	6,80	0,32	0,72	25,80	500	15500	1240,0
		B09	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,35	0,01	0,00	0,06	1,87	0,07	0,00	0,00	0,02	500	2360	14,2
		B10	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3525	10,2
		B09	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D05	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	28,5
	ARROZ CON PIMENTÓN	A03	Arroz blanco, refido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,41	0,00	1,62	0,14	0,21	0,36	500	2250	81,0
		B10	Pimentón rojo, crudo	3	2,55	0,75	0,02	0,00	0,13	3,98	0,15	0,00	0,00	0,04	500	3525	21,8
		B09	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B09	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D05	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	28,5
	PAPAS A LA FRANCESA (CASCOS)	B06	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	25	25	20,00	0,55	0,02	4,22	0,00	3,00	0,20	0,07	1,80	500	1544	77,2
		D05	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	48,0
		B02	Calabaza, sin cáscara, cruda	40	36	11,16	0,28	0,14	1,62	27,00	8,64	0,10	0,07	0,00	500	595	77,3
	GUISO DE CALABAZA CON ARVEJA	B02	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,66	0,09	0,00	0,51	0,06	1,69	0,01	0,01	0,28	500	1024	14,3
		B10	Tomate crudo	15	12	2,76	0,10	0,01	0,49	7,44	1,08	0,06	0,01	0,72	500	3082	92,5
		B02	Arveja verde, cruda	5	2	1,98	0,11	0,00	0,31	1,02	0,72	0,03	0,02	0,10	500	1900	19,0
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	JUGO DE UVA	C05	Uva Isabella, cruda	50	50	26,70	0,20	0,20	7,00	3,52	4,03	0,20	0,05	4,51	500	5300	588,9
		K00	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G02	Kumis, entero, con azúcar	100	100	86,00	2,90	2,50	13,50	63,00	113,00	0,10	0,80	45,00	4000	36850	828,3
	PAN LENGUA	A09	Pan dulce, horneado	25	25	82,00	2,22	3,07	10,77	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	250	312,5
	GRANADILLA	C02	Granadilla, Cruda	100,00	30	8,55	0,18	0,14	1,34	2,52	1,08	0,08	0,07	1,80	400	2900	725,0

APORTE TOTAL DEL DIA	671	29,1		25,6		87,9	300	439	4,4	4,4	661		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 6.138,25
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	894	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600 210,0	UL= 25 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	88,0%	103,9%		98,5%		88,8%		67,6%	104,2%	66,9%	78,0%	63,6%	

Natalia Ramos Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815304

Osmany Camargo G.

OSMANY CAMARGO G
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1065626943

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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° 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	8										UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbon. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	QUESO TIPO DOBLE CREMA	G019	Queso fresco, semidura, semimasco, tipo doble crema	16	16	57,20	4,66	3,74	1,18	19,20	61,00	0,10	0,58	95,00	416	13300	511,5
	HUEVO EN TORTILLA	A084	Huevo de gallina, entero, Crudo	50	54	80,46	6,80	5,83	0,76	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	50	830	830,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	2300	0,9
		D005	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
	ROSQUITAS DE MAÍZ CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	7	7	26,60	0,63	0,25	5,17	0,00	0,28	0,18	0,09	0,07	500	2490	34,9
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3	3	10,80	0,37	0,05	2,16	0,00	0,45	0,12	0,03	0,06	500	2100	12,6
		R004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	420	1,575	1,575	19,05	900	0	0,0
		K001	Azúcar blanco, Granulado	1	1	3,97	0,00	0,00	0,99	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2190	4,4
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	2300	0,9
		D005	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	45,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, Cruda	97,91	60	28,90	0,29	0,04	6,19	3,99	7,98	0,19	0,60	1,49	500	1475	266,4
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
ALMUERZO	LENTEJAS	T009	Lenteja cocida, cruda	7	7	27,09	1,61	0,06	4,27	0,14	3,57	0,50	0,25	1,89	500	4380	61,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,26	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,67	500	1924	37,0
		B103	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,04	1	0,04	0,01	0,47	500	3582	98,5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	2300	0,9
	PECHUGA A LA PLANCHA	F017	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	20	20	19,45	3,91	0,41	0,04	0,82	1,79	0,12	0,13	8,69	500	15000	600,0
		B080	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,03	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3525	10,2
		B009	Ajo, crudo	0,28	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L013	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	2300	0,9
	ARROZ BLANCO	D005	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		A031	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,40	0,00	1,62	0,14	0,21	0,36	500	2250	81,0
		B021	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2380	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L013	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	2300	0,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	D005	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		B060	plátano harton, madura, crudo	34,72	25	23,76	0,19	0,03	5,49	0,72	0,54	0,09	0,01	0,72	500	1705	118,4
		D005	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10	6,00	0,21	0,01	1,18	0,15	3,60	0,04	0,03	0,60	500	1824	34,2
		B103	Tomate crudo	18,75	15	5,75	0,22	0,02	1,02	15,56	2,25	0,12	0,02	1,50	500	3582	134,3
		C002	Aguacate lorero, pulpa	19,46	16	35,79	0,31	2,65	1,99	0,39	1,92	0,07	0,09	1,19	500	5525	254,2
	LIMONADA	C044	Limón, Crudo	1	1	0,22	0,00	0,00	0,04	0,00	0,09	0,00	0,00	0,02	500	2575	5,4
		C044	Limón, Crudo	10	5	1,10	0,00	0,00	0,23	0,02	0,47	0,01	0,00	0,10	500	2575	53,5
		K001	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE MORA CON LECHE	G013	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		C061	Mora de castilla, cruda	30	25	19,96	0,27	0,02	3,94	0	11,34	0,45	0,13	0,27	500	1755	105,3
		K001	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2190	17,5
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	70	70	101,25	1,37	5,25	9,87	4,50	92,00	0,72	0,12	128,50	20	300	4,12,5
	FRESAS	C021	Fresa, madura, Cruda	29,32	25	11,26	0,20	0,12	2,97	1,00	5,25	0,12	0,05	0,50	500	4850	255,3

APORTE TOTAL DEL DIA	858	30,0		61,0		95,6	270	417	5,9	4,7	958		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 4.283,39
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 650 210,0	UL = 25 500,0	UL = 40 4,5	UL = 7 2,5	UL = 1500 1820,3		
% CUBRIMIENTO DEL DIA	112,4%	107,0%		311,6%		86,5%		68,9%	99,0%	88,8%	83,5%	92,3%		

Natalia Ramos Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815364

Osmany Camargo G.

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND00942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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 PREPARACION	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorias kcal	Proteinas 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 REFORZADO	AGUADEPANELA CON LECHE	K003	Panela	4	4	14,56	0,02	0,00	3,60	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00	1000	6350	25,4
		G002	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	98,00	120,00	0,30	0,90	52,00	900	35000	3888,9
	CARNE DE RES DESMECHADA (ropa vieja)	F019	Carne de res, magra	25	25	34,75	5,65	1,42	0,00	0,00	1,50	0,67	0,90	12,75	500	15000	750,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,61	0,12	0,00	0,69	0,00	2,16	0,02	0,01	0,38	500	1624	32,5
		B085	Pimentón rojo, crudo	5	5,1	1,51	0,04	0,01	0,27	2,37	0,30	0,01	0,00	0,05	500	3825	43,5
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,47	0,05	0,00	0,26	8,96	0,57	0,03	0,00	0,38	500	3582	71,6
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,03	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D005	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9580	28,8
	AREPA DE MAÍZ ASADA	A007	Arepa de maíz precocido, con sal	25	25	49,75	0,82	0,22	8,75	0,00	6,30	0,56	0,84	1,40	500	24900	124,5
	UCHUVAS	C004	Uchuva, Cruda	53,19	50	36,19	0,7	0,23	8,67	94,94	3,29	0,47	0	0	500	9300	531,9
ALMUERZO	CORAZONES DE POLLO	F016	Pollo, corazón, crudo	50	50	75,50	8,80	4,65	0,65	4,50	9,00	3,00	3,30	37,00	500	9000	900,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,0
		L015	Sal	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,03	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		D005	Aceite de Maíz	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	ARROZ CON ZANAHORIA	A016	Arroz blanco, pulido, crudo	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9580	28,8
		B119	Zanahoria, sin cáscara, cruda	18	18	65,54	1,20	0,07	14,40	9,00	1,62	0,14	0,21	0,36	500	2250	81,0
		B029	Cebolla larga, tallos, cruda	2,5	2	6,79	0,01	0,00	0,16	22,40	0,45	0	0,00	0,59	500	2299	11,5
		B009	Ajo, crudo	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		L015	Sal	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,03	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		D005	Aceite de Maíz	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	CROQUETAS DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9580	28,8
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	31,25	25	91,50	0,18	0,06	7,48	0,23	3,20	0,06	0,06	2,50	500	1824	114,0
		L011	Sal	5	5	19,36	0,48	0,00	0,80	0,00	1,60	0,14	0,00	0,00	500	2100	21,0
		D005	Aceite de Maíz	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	TORTA DE ESPINACA	B044	Espinaca, cruda	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9580	48,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20	12	4,20	0,34	0,01	0,49	57,48	15,84	0,22	0,05	50,40	500	4142	165,7
		B101		10	9,6	3,33	0,14	0,01	0,65	0,02	8,40	0,07	0,00	0,00	500	1624	32,5
		L011	Sal	15	12	3,16	0,11	0,01	0,40	13,20	54,72	0,18	0,00	0,00	500	3582	107,5
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	JUGO DE MORA	C004	Mora, cruda	7	6,3	9,45	0,79	0,68	0,04	11,15	3,34	0,11	0,09	7,56	50	500	59,3
		K003	Azúcar blanco, Granulado	33	30	23,80	0,27	0,02	3,94	0,00	11,34	0,45	0,13	0,27	500	2610	174,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G011	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2190	17,5
		R004	Bienestarina Más fl precocida, en polvo, sabor natural	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	99,00	120,00	0,30	0,90	52,00	900	3600	388,9
	TORTA DE BANANO	C018	Banano común, maduro	15	15	53,1	3,15	0,45	9,00	17,4	120,00	1,58	1,56	0,89	900	0	0,0
		G011	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	30	21	21,21	0,31	0,02	4,66	4,62	1,68	0,18	0,04	0,63	500	2140	128,4
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	7	3,75	0,22	0,42	0,22	6,66	24,40	0,02	0,00	3,64	900	3600	27,2
		K003	Azúcar blanco, Granulado	5	4,5	6,75	0,57	0,40	0,03	17,55	20,30	0,08	0,12	5,40	50	500	44,2
		A045	Harina de trigo, fortificada, todo contenido, cruda	2	2	7,04	0,00	0,00	1,59	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2190	8,8
	NARANJA EN GAJOS	C062	Naranja, Cruda	4	4	13,88	0,38	0,02	3,04	0,00	10,20	0,11	0,00	0,00	500	2150	16,8
				83,83	80	20,49	0,34	0,14	4,30	0,99	16,49	0,64	0,24	0,99	500	1997	331,2

APORTE TOTAL DEL DIA	753	31,1		29,4		92,5		409	934	5,4	7,6	851				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	753	26,0		26,0		99,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1038,0				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 254	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 4.004,69		
								210,8	500,0	4,5	2,5	1000,0				
% CUBRIMIENTO DEL DIA	98,6%	111,0%		112,9%		93,4%		103,3%	131,6%	141,9%	136,5%	61,9%				

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1022915304

YENIMARY CAMARGO B.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN0503942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___ Prom___ 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 PREPARACION	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	Carbohi. g	Vit. A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFROZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54	3,2	3,2	3,2	95	120	0,3	0	52		900	3500	388,9
		B006	Bienestarina, Más Nutrición, sin polen, sabor natural	15	15	54	3,6	0,45	8,65	49,95	120	1,575	1,425	2,99		900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J001	Huevo de gallina, entero, Crudo	50	54	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06		53	530	530,0
		L011	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	116,3		500	2300	0,9
		D001	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0		1000	9590	28,8
	PANDEBONO	A051	pandebono, horneado	25	25	89,25	3,95	2,52	12,67	0,00	112,50	1,62	0,00	0,00		20	400	500,0
	MANDARINA	C051	Mandarina, Cruda	71,43	50	16,90	0,31	0,03	3,99	12,25	12,25	0,10	0,07	0,7		500	1948	278,3
ALMUERZO	SANCOCHO CON CARNE DE RES	B097	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40		500	16500	1320,0
		B197	Yuca blanca, sin cáscara cruda	22	14,96	16,93	12,00	0,02	4,00	10,71	0,81	0,04	0,21	2,65		500	1326	67,4
		B068	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cruda	22	17,6	8,45	0,22	0,01	1,83	0,00	1,68	0,03	0,04	1,32		500	1544	61,3
		B028	Cebolla junca, tallos, cruda	13	9	1,92	0,06	0,00	0,35	5,40	2,06	0,02	0,01	0,78		500	2360	59,0
		B035	Cilantro, crudo	5	3	2,34	0,19	0,02	0,35	27,58	11,70	0,33	0,00	0,00		500	2900	29,0
		L016	Sal	0,75	0,75	0,54	0,01	0,00	0,09	0,00	0,00	0,07	0	0		500	2300	0,9
		B096	Albahaca, cruda	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0		500	11000	5,8
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	20	5,12	0,16	0,04	1,18	362,16	4,08	0,16	0,04	0,20		500	1515	71,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	18	18	63,54	1,20	0,07	14,41	0,00	1,02	0,28	1,09	0,36		500	2250	81,0
		B009	Ajo, crudo	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00		500	2360	14,2
		L015	Sal	0,28	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04		500	11000	5,8
		D006	Aceite de Maíz	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0		500	2300	0,9
	AGUACATE	C002	Aguacate Hass, pulpa	3	3	27,60	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	116,3		1000	9590	28,8
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C082	Tomate de árbol, crudo	25,97	20	35,79	0,31	2,66	2,99	6,38	2,99	0,07	0,09	1,19		500	8525	339,0
		K003	Azúcar blanco, Granulado	58	50	27,43	0,99	0,02	5,08	65,86	4,98	0,44	0,04	0,50		500	2200	246,8
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt bebible, entero, con azúcar	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		500	2190	17,5
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	100	100	81,00	2,90	2,80	11,20	55,00	83,00	0,20	0,70	42,00		4000	35860	896,5
	MANZANA	C054	Manzana Comun, Cruda	25	25	77,50	1,60	0,47	18,52	0,00	10,00	1,50	0,00	0,25		20	330	412,5
				58,82	50	43,91	0,21	0,14	10,46	0,00	11,15	0,21	0,00	0,00		500	9845	781,8

APORTE TOTAL DEL DÍA	808	46,8	26,5	105,9	780	538	12,1	5,9	558		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1097	38,9	37,9	144,1	545,0	482,9	9,4	7,0	1496,0	COSTO TOTAL $	$ 5.222,98
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8 49,7	33,1 44,2	124,2 161,4	UL= 600	UL= 25	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	73,6%	120,2%	70,3%	73,5%	143,1%	111,7%	128,5%	82,8%	37,4%		

Natalia Ramírez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 10203/15304

OSMAN CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 9NC005949

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIT. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	C012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	75,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3600	388,9
		R004	Bienestarina Más de precocida, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,65	49,95	120,00	1,58	1,58	9,99	900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J014	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,83	0,16	98,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	630	630,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9690	28,8
	MOGOLLA	A017	Mogolla, integral, horneada	25	25	77,50	1,80	0,47	16,02	0,00	10,00	1,50	0,00	0,75	20	330	412,5
	MANGO	C011	Mango común, crudo	100	50	39,50	0,30	0,00	8,55	70,00	7,50	0,25	0,05	2,00	500	1049	329,6
ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	56,00	8,56	2,40	0,08	0,80	6,80	0,32	0,72	20,80	500	15500	1240,0
		B009	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,35	0,01	0,00	0,06	1,67	0,07	0,00	0,00	0,02	500	2360	14,2
		B080	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B009	Ajo, crudo	0,76	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9690	28,8
	ARROZ CON CILANTRO	A013	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,40	0,00	1,62	0,14	0,41	0,36	500	2250	81,0
		B015	Cilantro, crudo	2,6	2	0,79	0,04	0,01	0,10	7,02	1,47	0,03	0,00	0,82	500	2300	14,5
		B009	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9690	28,8
	PAPA CRIOLLA EN CASQUITOS	B004	Papa, variedad criolla, salvaraya, con cáscara, cocida, sin sal	25	25	24,00	0,55	0,02	5,27	0,50	2,75	0,25	0,00	4,58	500	1544	77,2
		D016	Aceite de Maíz	4	4	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9690	48,0
	ENSALADA DE REMOLACHA	B008	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	11,60	0,28	0,02	2,06	0,40	3,20	0,26	0,12	14,20	500	1939	97,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,99	0,11	0,01	1,91	180,00	4,59	0,06	0,03	5,95	500	2299	92,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,83	0,13	0,00	0,73	0,09	2,28	0,02	0,01	0,38	500	1024	20,5
		B029	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	52,56	11,70	0,57	0,00	0,00	500	2300	29,9
	JUGO DE FRESA	C026	Fresa madura, cruda	52,63	50	22,49	0,39	0,24	4,14	1,99	10,49	0,24	0,09	0,98	500	4850	510,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	C012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	75,00	120,00	0,60	0,00	52,00	900	3600	388,9
		C033	Guayaba, pulpona, cruda	87	50	28,22	0,35	0,11	5,32	12,32	5,16	0,11	0,11	1,19	500	2111	281,5
	PAN PERA	A052	Pan dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	3,97	10,77	0,00	7,75	0,75	0,35	99,75	20	330	412,5
	MANZANA	C051	Manzana Común, Cruda	59	50,15	36,10	0,15	0,10	8,27	1,53	8,02	0,15	0,60	1,00	500	6947	807,9

APORTE TOTAL DEL DÍA	827	33,1		35,2		99,3		585	473	8,9	4,6	641			
APORTE DE LA MINUTA PATRON ANDR para macronutrientes (LI / LS)	763	26,0		26,0		99,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1036,0	COSTO TOTAL $	$ 5.000,58	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	894	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 250	UL= 40	UL= 7	UL= 1100			
								219,0	506,0	4,8	2,5	1060,8			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	108,4%	118,3%		135,5%		100,3%		131,6%	112,4%	121,9%	86,0%	61,7%			

Nicolás Ramírez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMJD 1020815804

Osmany Colmenares G.
OSMANY CAMACHO ORTIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1065606942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	QUESO TIPO DOBLE CREMA	G09	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	16	16	57,20	4,08	3,74	1,16	29,20	81,00	0,10	0,58	95,00	416	13000	511,5
	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	E03	Carne de res, magra	25	25	34,75	5,45	1,42	0,00	0,00	1,5	0,67	0,8	12,75	500	16500	825,0
		B03	Cebolla junca, tallos, cruda	15	14,25	2,76	0,10	0,01	0,47	24,05	2,97	0,10	0,03	1,06	500	2360	70,8
		B13	Tomate, crudo	20	18	3,68	0,14	0,01	0,63	19,92	1,44	0,08	0,01	0,86	500	3582	143,3
		B09	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	AREPA DE MAÍZ ASADA	A07	Arepa de maíz precocido, con sal	25	25	40,75	0,82	0,22	8,75	0,00	6,30	0,56	0,84	1,40	500	2490	124,5
	JUGO DE GUAYABA	C02	Guayaba, pintona, cruda	67	50	28,22	0,35	0,11	5,32	12,30	5,16	0,11	0,11	1,19	500	2111	281,5
ALMUERZO	ARVEJA SECA	T03	Arveja seca, cruda	7	7	26,18	1,67	0,07	4,21	1,54	4,20	0,37	0,24	1,05	500	1900	26,6
		B10	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7	5,95	2,20	0,04	0,01	0,50	71,15	1,61	0,02	0,02	2,06	500	2299	32,2
		B07	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,02	500	1624	37,5
		B13	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	58,5
		B09	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Y EN TIRAS (media porción)	F07	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	20	20	19,46	3,91	0,41	0,04	0,82	1,78	0,12	0,13	5,69	500	15000	600,0
		B09	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		B03	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	ARROZ BLANCO	A03	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,64	1,20	0,07	14,40	0,00	1,62	0,14	0,71	0,36	500	2250	81,0
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B03	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
	YUCA SUDADA	B17	Yuca blanca, sin cáscara cruda	31,25	25	31,80	0,18	0,06	7,45	0,20	3,20	0,06	0,06	2,50	500	1824	114,0
		B07	Cebolla cabezona, cruda	8,42	8	3,04	0,10	0,00	0,58	0,07	1,02	0,02	0,01	0,30	500	1024	17,2
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	B13	Tomate crudo	25	20	4,60	0,18	0,02	0,82	12,40	1,80	0,10	0,02	1,20	500	3582	179,1
		B07	Cebolla cabezona, cruda	13	12	4,94	0,17	0,01	0,95	0,12	2,66	0,03	0,02	0,49	500	1624	41,0
		C06	Limón, Crudo	1	1	0,22	0,00	0,00	0,04	0,00	0,09	0,00	0,00	0,02	500	2675	5,4
	JUGO DE LULO	C06	Lulo, crudo	67	50	23,00	0,44	0,04	4,43	18,42	4,98	0,29	0,04	0,00	500	4200	700,0
		K03	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G01	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		R03	Bienestarina Más de preparada, en polvo, sabor natural	15	15	54	3,60	0,45	9,85	43,95	120,00	1,56	1,56	9,99	900	0	0,0
	MANTECADA	A05	Mantecada, horneada	25	25	101,25	1,97	4,05	9,67	4,50	22,00	0,72	0,12	126,50	20	330	412,5
	GRANADILLA	C02	Granadilla, cruda	166,67	50	47,50	1,05	0,80	7,45	20,00	6,00	0,45	0,40	10,00	500	2800	996,7

APORTE TOTAL DEL DÍA	738	29,6		26,7		85,0	367	395	5,9	5,3	911					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)	763	38,0		26,0		99,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1038,0					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UI = 600 - 210,0	UI = 250 - 500,0	UI = 40 - 4,5	UI = 7 - 2,5	UI = 1510 - 1000,3		COSTO TOTAL $	$ 5.861,97	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	96,7%	105,7%		102,6%		85,8%	82,6%	93,8%	89,6%	95,1%	87,7%					

Nathalia Ramos Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 102351301

Osmany Camargo G.
OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND60943

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI UEÑOS DEL MAÑANA

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 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCAN	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIt A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	A01	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,60	1,34	0,06	16,02	0,00	1,80	0,16	0,24	0,40	500	2250	90,0
		G01	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	55,00	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,00	0,30	47,00	900	3500	388,9
		K001	Azúcar blanco, granulado	3	3	11,91	0,00	0,00	2,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2190	13,1
	MANZANA	C005	Manzana Corrién, Cruda	30	50,15	36,10	0,15	0,10	9,27	1,50	8,02	0,15	0,09	1,00	416	13300	511,5
ALMUERZO	MOLLEJAS GUISADAS	F08	Pollo, mollejas, cruda	50	50	44,50	8,85	1,00	0,00	9,50	5,50	1,25	1,35	34,50	500	7950	795,0
		B08	Pimentón rojo, crudo	10	8,5	2,97	0,06	0,02	0,53	15,64	0,59	0,03	0,01	0,17	500	3625	72,5
		B02	Cebolla cabezona, cruda	20	19	7,61	0,26	0,01	1,46	0,13	4,56	0,05	0,03	0,78	500	1624	65,0
		B10	Tomate crudo	30	24	6,52	0,21	0,02	0,98	14,00	2,16	0,12	0,02	1,44	500	3582	214,9
		B001	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2330	0,9
		D006	Aceite de Maíz	5	5	27	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
	ARROZ BLANCO	A01	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,41	0,00	1,62	0,14	0,81	0,36	500	2250	81,0
		D006	Aceite de Maíz	7	7	37,80	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	68,3
		B001	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2330	0,9
	PAPA CRIOLLA DORADA	B023	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2350	14,2
		B073	Papa, variedad harinosa criolla, con cáscara, cruda	25	25	24,00	0,55	0,02	5,27	0,50	2,75	0,25	0,00	4,50	500	1544	77,2
		D006	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	45,00	0,00	0,50	6,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	TORTA DE ACELGAS CON HUEVO	B003	Acelga, hojas, cruda	25	21,25	8,07	0,51	0,04	1,12	87,70	10,41	0,38	0,09	45,05	500	2240	112,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,30	0,14	0,01	0,65	0,00	6,40	0,07	0,00	0,00	500	1624	32,5
		B103	Tomate cocido	15	12	2,36	0,11	0,01	0,20	13,20	54,72	0,18	0,00	0,00	500	3582	107,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2330	0,9
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	6,3	9,45	0,79	0,68	0,04	11,15	3,34	0,11	0,09	7,56	60	930	61,8
	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, Cruda	90,91	60	28,80	0,29	0,04	6,19	3,99	7,80	0,19	0,60	1,49	500	1476	268,4
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		R004	Bienestarina Más® preparada, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,56	1,56	0,99	900	0	0,0
	PAN QUESO	A065	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,60	4,2	9,37	8,00	22,50	0,60	0,25	187,50	20	250	312,5
	BANANO	C010	Banano, común	71,4	50	35,35	0,52	0,01	7,5	7,7	2,8	0,31	0,07	1,00	500	2140	305,7

APORTE TOTAL DEL DÍA	782	32,3		68,0		98,8	443	577	5,9	6,5	834		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0	444,0	421,0	5,6	5,6	1038,0	COSTO TOTAL $	$ 4.857,84
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	894	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 25	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,8	1000,3		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102,5%	115,4%		261,4%		97,4%		99,6%	137,0%	89,0%	116,1%	80,2%		

Nadia Nunez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. CADNUD 1020815304

Osmany Camargo G.
OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 6N0000942

Fecha de aprobación_mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Etnia _____)
Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica _X_

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	B									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIT. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	R003	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor vainilla	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,58	1,56	9,99	800	0	0,0
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	5,20	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	800	3500	388,9
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,83	0,18	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	630	630,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,30	0,14	0,01	0,65	0,00	6,40	0,07	0,00	0,00	500	1674	32,5
		B103	Cebolla cruda	10	8	1,65	0,06	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	3662	71,6
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PAN QUESO	A065	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,69	5,25	9,37	8,00	22,50	0,50	0,25	180,50	20	260	312,5
	FRESAS	C025	Fresa, madura, Cruda	52,63	50	21,37	0,38	0,23	3,94	1,90	9,37	0,23	0,09	0,95	500	4850	510,5
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	F087	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	38,91	7,83	0,82	0,08	1,65	3,58	0,24	0,27	17,38	500	15000	1200,0
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2,50	2,5	10,41	0,29	0,02	2,28	0,00	0,90	0,08	0,00	0,00	500	2100	10,5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	10	10	6,13	0,28	0,48	0,48	14,24	18,00	0,05	0,00	7,80	800	3800	38,9
	ARROZ CON RDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,41	0,90	1,62	0,20	0,21	0,36	500	2250	81,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	19,50	0,51	0,07	4,33	0,00	1,50	0,15	0,41	22,50	250	2100	42,0
		B028	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,24	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2350	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PLÁTANO MADURO COCINO	B083	Plátano hartón, maduro, cocido	34,72	28	122	0,56	0,56	14,5	20,16	4,48	0,28	0,06	0,56	500	1705	119,4
	ENSALADA AGRIDULCE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	4,72	0,09	0,01	1,07	89,25	3,44	0,05	0,05	4,46	500	2295	68,9
		B059	Lechuga común, cruda	25	13,75	1,10	0,11	0,01	0,17	23,38	9,05	0,12	0,04	0,63	500	2610	130,5
		C072	Piña, Cruda	20	11	5,26	0,07	0,01	1,23	0,88	1,76	0,06	0,02	0,33	500	1478	59,0
		G901	Crema de leche	3	3	9,54	0,15	0,98	0,04	10,59	2,04	0,01	0,01	1,38	1100	21600	58,9
		C087	Uva deshidratada	2	2	5,96	0,05	0,01	1,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	60	1100	36,7
	JUGO DE MORA	C061	Mora de castilla, Cruda	33	30	19,50	0,27	0,02	3,94	0,00	11,34	0,45	0,13	0,27	500	2610	174,0
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt bebible, entero, con azúcar	100	100	81,60	2,90	2,80	11,20	55,00	80,00	0,20	0,30	42,00	4000	36850	899,3
	PAN GALLETA	A053	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	3,07	15,77	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	260	312,5
	SANDIA	C079	Sandía, Cruda	125,00	50	3,40	0,06	0,00	0,94	12,00	0,80	0,06	0,02	0,20	500	1805	451,3

APORTE TOTAL DEL DIA	680	33,6		38,8		102,6	478	457	6,2	4,5	823		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	783	28,0		26,0		90,0	444,0	421,0	5,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 5.657,24
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600 215,0	UL= 254 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	115,3%	120,0%		149,4%		103,6%		107,7%	108,7%	94,6%	81,0%	79,3%	

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 1020816304

DISMARY CAMARGO G
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. UNC00942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Etnia _____)
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 o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIt. A RE	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,20	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		B004	Bienestarina Más 10 arequipe, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	9,85	49,95	120,00	1,58	1,58	9,99	500	0	0,0
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,02	0,91	0,75	75,01	60	530	530,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B103	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	98,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Arepa de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PANDEBONO	A057	pandebono, horneado	25	25	89,25	3,95	2,52	12,67	0,00	112,50	1,82	0,00	0,00	20	400	500,0
	MANZANA	C054	Manzana Común, Cruda	59	50	42,84	0,17	0,11	9,81	1,78	9,52	0,17	0,00	1,19	500	6645	781,8
ALMUERZO	POLLO APANADO	F057	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	38,91	7,63	0,62	0,08	1,65	3,58	0,24	0,27	17,39	500	15000	1200,0
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2,50	2,5	8,68	0,24	0,01	1,90	0,00	0,75	0,07	0,00	0	500	2100	10,5
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	3	2,7	4,05	0,34	0,29	0,02	4,78	1,43	0,05	0,10	3,24	60	530	26,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Arepa de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	1000	9590	48,0
	ARROZ CON PIMENTÓN	A010	Arroz blanco pulido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,41	0,00	1,62	0,14	0,41	0,36	500	2250	81,0
		D006	Arepa de Maíz	2	2	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	19,2
		B080	Pimentón rojo, crudo	3	2,55	0,75	0,02	0,00	0,13	3,98	0,15	0,00	0,00	0,04	500	3825	21,8
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	1	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2363	14,2
	PAPA CRIOLLA EN SALSA BECHAMEL	B071	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	25	25	24,00	0,55	0,02	5,27	0,50	2,75	0,25	0,00	4,50	500	1544	77,2
		D006	Arepa de Maíz	5,00	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2,50	2,5	10,41	0,24	0,02	2,28	0,00	0,90	0,08	0,00	0,00	500	2100	10,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	10,00	10	8,10	0,48	0,49	0,48	14,25	18,00	0,05	0,00	7,80	900	3500	38,9
	TORTA DE BRÓCOLI	B025	Brócoli, crudo	60	24	14,04	0,72	0,07	2,58	10,40	24,40	0,26	0,09	7,92	500	5063	724,9
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B103	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	98,5
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	6,3	9,45	0,79	0,68	0,04	11,11	3,42	0,11	0,09	7,56	60	530	61,8
	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	100	80	39,80	0,30	0,00	8,55	73,00	7,80	0,25	0,05	2	500	2148	429,6
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G029	Yogurt bebible, entero, con azúcar	100	100	81,00	2,00	2,80	11,20	55,00	89,00	0,20	0,70	42,00	4000	36890	886,3
	PAN QUESO	A065	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,60	3,20	9,37	8,00	22,50	0,50	0,25	187,50	20	250	312,5
	GRANADILLA	C028	Granadilla, Cruda	100	50	28,50	0,63	0,48	4,47	18,40	8,80	0,27	0,94	5,00	500	2900	580,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	893	37,1		36,1		99,2		459	581	7,4	5,7	1009		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	26,0		26,0		99,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 7.110,30
REN PARA EL GRUPO DE EDAD	904	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 250	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,5	1100,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	117,1%	132,6%		138,8%		99,2%		103,5%	138,0%	112,1%	102,6%	97,1%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815304

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND60942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**
Unidad de Servicio: **CDI SUEÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: ____**
AFRO___ RROM___
(Etnia _____)
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VitA ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	AGUADEPANELA CON LECHE	K033	Panela	4	4	14,56	0,02	0,00	3,80	0,00	0,00	0,00	0,05	0,00	1000	8350	25,4
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	64,00	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	900	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	5	5	37,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	6500	28,8
	MOGOLLA	A057	Mogolla integral, horneada	25	25	77,50	1,50	0,47	17,58	0,00	10,00	1,50	0,00	0,25	20	250	312,5
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100	50	19,75	0,15	0,00	4,27	35,00	3,75	0,12	0,02	1,00	500	2148	429,6
ALMUERZO	TORTILLA DE CORAZONES DE POLLO CON HUEVO	F078	Pollo, corazón, crudo	50	50	75,50	8,80	4,65	0,65	4,50	6,00	3,00	3,30	37,00	500	9000	900,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,5
		B103	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,47	500	3582	98,5
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	6,3	8,44	0,71	0,61	0,01	10,03	3,00	0,09	0,07	7,88	60	530	61,8
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,41	0,00	1,62	0,14	0,91	0,36	500	2250	81,0
		D006	Aceite de Maíz	2	2	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	19,2
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,08	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	B029	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2300	14,2
		B089	plátano hartón, maduro, crudo	34,72	28	23,76	0,19	0,03	5,45	9,72	0,54	0,09	0,01	0,72	500	1305	90,8
		D006	Aceite de Maíz	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	1000	9590	48,0
	ENSALADA DE TOMATE	B105	Tomate crudo	25	20	3,68	0,14	0,01	0,65	9,92	1,43	0,08	0,01	0,66	500	3487	174,7
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	6,79	0,19	0,01	1,37	160,45	3,60	0,05	0,02	6,05	500	2250	92,0
		B014	Apio, crudo	15	7,5	0,97	0,07	0,00	0,17	0,82	1,57	0,01	0,00	3,00	500	1500	45,0
		C072	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	2,73	0,03	0,02	0,45	500	1524	39,0
		C044	Limón, Crudo	1	1	0,22	0,00	0,00	0,04	0,00	0,09	0,00	0,00	0,02	500	2575	5,4
	JUGO DE MARACUYA	C056	Maracuyá, cruda	118	50	39,95	0,74	0,24	7,19	66,34	4,49	1,10	0,04	2,99	500	2500	781,3
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2100	17,6
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	64,00	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,00	52	900	3500	388,9
		R004	Bienestarina Mas 9 crecicida, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,56	1,56	9,99	900	0	0,0
	PAN GALLETA	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	3,07	15,77	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	250	312,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, Cruda	71,43	50	18,90	0,31	0,03	3,99	12,25	12,25	0,10	0,07	0,7	500	1945	278,3

APORTE TOTAL DEL DIA	824	33,6		34,9		97,3		682	451	10,2	7,2	651		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0	COSTO TOTAL $	$ 5.247,90
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600 210,0	UL= 25 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,8	UL= 1500 1090,0		
% CUBRIMIENTO DEL DIA	107,9%	120,1%		134,2%		98,3%		153,5%	107,1%	155,1%	128,7%	62,6%		

Nathalia Manuel Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1022915204

Osmany Camargo G.
OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND0942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRI DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRI DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCICION SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	B									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, fluida, pasteurizada	100	100	64,00	3,20	3,20	3,20	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		R004	Bienestarina Más 6 precocida, sin polvo, sabor natural	15	15	52,00	2,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,58	1,58	9,90	900	0	0,0
	CARNE DE RES DESMECHADA (ropa vieja)	F090	Carne de res, magra	25	25	34,75	5,45	1,42	0,00	0,00	1,50	0,67	0,90	12,75	500	15000	750,0
		B027	Cebolla cabezuna, cruda	10	9,5	3,61	0,12	0,00	0,60	0,09	2,16	0,02	0,01	0,38	500	1624	32,5
		B080	Pimentón rojo, crudo	6	5,1	1,53	0,04	0,01	0,27	7,97	0,30	0,01	0,00	0,06	500	3825	43,5
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,47	0,05	0,00	0,26	8,96	0,57	0,01	0,00	0,36	500	3582	71,6
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,26	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	AREPA DE MAÍZ ASADA	A007	Arepa de maíz precocida, con sal	25	25	49,75	0,82	0,22	8,76	0,00	6,30	0,56	0,84	1,40	500	2490	124,5
	PERA	C071	Pera, cruda	58,82	50	26,77	0,12	0,08	5,48	0,00	3,40	0,17	0,04	0,42	500	4843	581,5
ALMUERZO	SANCOCHO CON POLLO	F087	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	38,91	7,83	0,82	0,08	1,65	3,56	0,24	0,27	17,35	500	15000	1200,0
		B092	Platano harton, verde, crudo	15	12,24	8,21	0,06	0,01	2,16	0,82	0,44	0,02	0,00	1,44	500	1325	47,0
		B137	Yuca blanca, sin cáscara cruda	12	9,6	12,21	0,06	0,02	2,87	0,02	1,22	0,02	0,02	1,07	500	1424	34,2
		B084	Papa, variedad criolla, tubérculo, con cáscara, cocida, sin sal	15	14,4	5,63	0,14	0,00	1,37	0,00	1,07	0,02	0,01	0,84	500	1564	65,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	13	5	1,92	0,06	0,00	0,35	5,40	2,64	0,02	0,01	0,75	500	2360	59,0
		B035	Pimiento, crudo	5	3	2,34	0,19	0,02	0,56	27,55	11,70	0,33	0,06	0,00	500	2800	29,0
		B006	Habichuela, cruda	20	17	3,82	0,19	0,02	0,78	228,31	2,55	0,10	0,02	0,12	500	1518	60,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,84	1,20	0,07	14,41	0,00	1,62	0,28	1,00	0,36	500	2250	81,0
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		R005	Ajo, crudo	0,26	0,26	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
	AGUACATE	C002	Aguacate lorena, pulpa	28,97	20	35,79	0,31	2,85	1,99	0,38	1,98	0,07	0,09	1,19	500	8525	339,0
	JUGO DE PIÑA	C025	Piña madura, cruda	52,63	50	21,37	0,38	0,33	3,84	1,90	9,97	0,23	0,09	0,85	500	4850	510,5
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero con azucar	100	100	89,00	2,90	2,50	13,50	42,00	113,00	0,10	0,90	44,00	4000	35850	896,3
	MANTECADA	A054	Mantecadas, horneada	25	25	101,25	1,97	4,05	9,67	6,50	22,00	0,72	0,12	126,50	23	330	412,5
	FRUTA PICADA CON QUESO	C065	Papaya, madura, cruda	22,86	16	6,40	0,08	0,01	1,31	20,00	3,84	0,04	0,01	0,8	500	3075	140,6
		C051	Banano comun, crudo	30	15	11,85	0,09	0,00	2,56	12,00	2,25	0,07	0,01	0,6	500	2145	128,9
		C010	Banano comun, crudo	27,14	19	19,18	0,28	0,01	4,23	4,17	1,61	0,17	0,01	0,58	500	2140	116,2
		G019	Queso fresco, semidurn, semimagro, tipo doble crema	8	8	22,88	1,87	1,49	0,47	7,60	32,40	0,04	0,23	38,00	416	13300	255,8

APORTE TOTAL DEL DIA	717	31,0		23,3		87,6		523	467	5,8	5,2	603				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	703	28,0		26,0		99,0		444,8	421,0	6,6	5,6	1039,0			COSTO TOTAL $	$ 6.444,50
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600 210,0	UL= 250 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1050,0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	94,0%	110,5%		89,5%		88,5%		117,6%	111,0%	88,1%	118,3%	83,6%				

Natalia Ximena Maldonado L
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 102081/004

Osmany Camargo G.
OSMANY CAMARGO G
Nutricionista Dietista ICBF
RP. MN500942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARRÓLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	Vit. A RE	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA Y LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	64,00	3,20	3,20	3,20	96,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		C010	Banano common, crudo	43,86	30	30,40	0,45	0,03	6,71	6,62	2,40	0,27	0,09	0,9	500	2140	183,4
		R004	Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,65	1,65	9,90	900	0	0,0
	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	77,41	6,12	5,24	0,14	96,02	25,7	0,82	0,78	67,5	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PAN MOLDE	A001	Pan blanco, Tipo Molde, horneado	25	25	69,50	2,27	0,40	14,20	0,00	6,25	0,47	0,20	295,75	520	6600	317,3
	UCHUVAS	C084	Uchuva, Cruda	21,28	20	15,19	0,29	0,39	2,8	39,87	1,38	0,19	0	0	500	5000	212,8
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTEC	F088	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,97	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1824	37,5
		R133	Tomate, crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3592	68,5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	ARROZ CON ESPINACA	D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	15	15	53,54	1,20	0,07	14,41	0,00	1,65	0,48	1,05	0,15	500	2250	81,0
		B044	Espinaca, cruda	4	2,4	7,35	0,8	0,02	0,86	100,59	27,72	0,39	0,14	14,07	500	2485	19,9
		D006	Aceite de Maíz	2	2	18,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	19,2
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,03	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2350	14,2
	PLÁTANO MADURO COCIDO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34,72	25	23,76	0,19	0,03	5,45	9,72	0,54	0,09	0,01	0,72	500	1305	90,9
	CREMA DE AHUYAMA CON LECHE Y BIENESTARINA	B005	Ahuyama, cruda	27,08	23	8,88	0,18	0,04	1,93	407,36	4,59	0,18	0,04	0,23	500	2299	126,4
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10	3,80	0,13	0,00	0,75	0,09	2,38	0,02	0,01	0,36	500	1624	31,2
		R004	Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	8,7	60,00	0,78	0,78	5,02	900	0	0,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	5	5	2,75	0,16	0,16	0,17	1,95	6,00	0,00	0,02	2,10	500	3582	35,8
	JUGO DE GUAYABA	C032	Guayaba, pintona, cruda	67	50	35,67	0,45	0,15	6,73	15,57	6,53	0,15	0,15	1,50	500	2111	281,5
REFRIGERIO TARDE	JUGO DE MORA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	64	3,2	3,2	3,4	95	120	0,3	0	52	900	3500	388,9
		C061	Mora de castilla, cruda	30	25	19,98	0,27	0,02	3,94	0	11,34	0,45	0,13	0,27	500	1755	105,3
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0	0	3,97	0	0	0,005	0	0	500	2190	17,5
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	23	25	77,50	1,80	0,47	17,58	0,00	10,00	1,50	0,00	0,25	20	250	312,5
	SANDIA	C079	Sandia, Cruda	62,50	25	4,25	0,10	0,03	0,92	7,50	1,00	0,07	0,02	0,25	500	1805	225,6

APORTE TOTAL DEL DIA	773	34,7		24,1		101,4	941	533	9,0	6,4	990	COSTO TOTAL $	$ 4.911,67
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 250	UL= 40	UL= 7	UL= 1100	
								215,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DIA	101,3%	124,1%		92,7%		102,4%		211,9%	126,6%	126,5%	113,7%	85,3%	

Natalia Ramírez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815394

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND60342

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

MENU Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. 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 REFORZADO	QUESO TIPO DOBLE CREMA	G019	Queso fresco, semigraso, semimaduro, tipo doble crema	16	16	57,20	4,65	3,74	1,16	29,20	81,00	0,10	0,56	99,00	416	13300	511,5
	CALDO DE PAPA Y POLLO	F087	Pollo pechuga, sin piel cocido, sin sal	20	20	34,30	4,60	0,51	0,05	1,03	2,24	0,15	0,17	10,80	500	16500	825,0
		B057	Papa, variedad criolla, pastusera, sin cáscara, cocida, sin sal	40	32	22,20	0,57	0,03	4,59	0,00	4,20	9,00	6,00	33,00	500	1544	123,5
		B020	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	5	4,44	0,14	0,01	0,81	78,00	24,12	0,06	0,02	1,80	500	2350	59,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B035	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	37,65	11,70	0,33	0,00	0,00	500	2175	21,8
	PIÑA	C072	Piña, Cruda	91	60	15,40	0,16	0,02	3,41	2,20	4,40	0,13	0,05	0,82	500	1475	268,4
ALMUERZO	GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	7	7	27,51	1,39	0,38	4,11	0,21	8,40	0,44	0,21	2,10	500	3920	53,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B183	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	98,5
		B029	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	CARNE DE CERDO ASADA (media porción)	F011	Cerdo, carne magra, cruda	20	20	28,00	4,28	1,20	0,04	0,40	3,40	0,16	0,36	18,40	500	15600	620,0
		B060	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B029	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	ARROZ BLANCO	D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		A019	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,64	1,20	0,07	14,41	0,00	8,82	0,28	1,00	0,36	500	2260	81,0
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	PAPAS A LA FRANCESA (CASCOS)	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2350	14,2
		B064	Papa, variedad criolla, pastusera, con cáscara, cocida, sin sal	25	25	24,00	0,50	0,05	5,27	0,63	2,75	0,25	0,00	4,50	500	1544	77,2
		D006	Aceite de Maíz	5	5	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	B059	Lechuga comun, cruda	25	13,75	1,10	0,11	0,01	0,17	23,38	8,05	0,12	0,04	0,83	500	2610	130,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5,00	5	1,65	0,07	0,01	0,33	0,00	3,20	0,04	0,00	0,00	500	1624	16,2
		B077	Pimiento morron, crudo	25	18,75	1,88	0,09	0,02	0,34	0,38	9,55	0,13	0,00	0,00	500	2175	106,8
		B035	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,89	0,02	0,36	37,65	21,70	0,33	0,00	0,00	500	2900	29,0
	JUGO DE MORA	C044	Limón, Crudo	1	1	0,22	0,00	0,00	0,04	0,00	0,09	0,00	0,00	0,02	500	2675	5,4
		C044	Mora, cruda	44	40	26,84	0,36	0,03	5,25	0,00	15,12	0,61	0,19	0,36	500	2610	232,0
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,20	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		R034	Bienestarina Más® prearcida, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,56	1,56	9,99	900	0	0,0
	MOJICON	A063	Pan dulce, rosita: horneado	25	25	64,00	2,22	5,07	15,77	0,00	7,75	0,75	0,35	30,75	23	250	312,5
	MELÓN	C060	Melón, Cruda	100	60	6,25	0,17	0,00	1,25	17,00	2,75	0,1	0,02	1,75	500	2175	475,6

APORTE TOTAL DEL DIA	834	29,1		26,6		75,4		368	459	15,9	12,6	741			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0			
								UL = 600	UL = 250	UL = 40	UL = 7	UL = 1500	COSTO TOTAL $	$ 4.844,25	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	83,1%	100,0%		102,2%		76,1%		83,2%	109,0%	226,6%	188,7%	71,4%			

Natalia Arcos Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1070815334

Osmany Camargo G.

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. VND00062

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

MENU Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VitA ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA $ x UC	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	96,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		C061	Mora de castilla, cruda	30	24	19,68	0,27	0,02	3,94	0	11,34	0,43	0,13	0,27	500	1750	105,3
		K003	Azúcar blanco, Granulado	2	2	7,99	0,00	0,00	1,93	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	460	1300	5,7
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,02	25,76	0,82	0,78	67,50	50	630	530,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,63	0,12	0,00	0,69	0,09	2,66	0,02	0,01	0,38	500	1500	22,8
		B103	Tomate crudo	10	8	1,47	0,05	0,00	0,28	3,96	0,57	0,03	0,00	0,36	500	3582	71,6
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,1	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	ALMOJABÁNA	A002	Almojabana, bocoyana, horneada	25	25	71,25	3,25	3,07	7,65	0,00	80,00	0,55	0	0	25	400	400,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	35,71	25	7,00	0,08	0,01	1,43	41,12	4,20	0,05	0,01	0,87	500	3075	219,6
ALMUERZO	CARNE EN GOULASH	F099	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		B052	Habichuela, cruda	10	9	2,79	0,19	0,00	0,50	1,53	5,40	0,09	0,00	0,00	500	3583	67,7
		B113	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	3,15	0,06	0,01	0,71	49,50	2,30	0,03	0,01	2,98	500	2239	46,8
		B002	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,1	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,41	0,00	6,62	0,28	1,00	0,36	500	2250	81,0
		B023	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2380	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,1	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3,00	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa, variedad tradicional, criolla, con cáscara, cruda	25	25	24,00	0,50	0,02	5,27	0,50	2,75	0,25	0,00	4,50	500	1544	77,2
		D006	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	ENSALADA DE ESPINACA, MELÓN Y MIEL	C060	Melón, crudo	45	22,5	5,62	0,15	0,00	1,12	15,30	2,47	0,09	0,02	1,57	500	2378	214,0
		B044	Espinaca, cruda	35	21	7,35	0,60	0,02	0,86	75,59	27,72	0,39	0,14	14,07	500	4542	283,9
		K031	Miel de abejas, Blanca	1	1	6,64	0,01	0,00	1,64	0,00	0,14	0,01	0,00	0,18	500	19500	39,0
	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, Cruda	80,91	50	26,90	0,79	0,04	6,15	3,99	7,99	0,19	0,80	1,49	500	1476	269,4
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,98	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	460	2130	17,5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	96,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		R004	Bienestarina Más® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,58	1,56	9,99	900	0	0,0
	PAN DULCE	A065	Pan dulce horneado	25	25	71,25	3,25	3,07	7,65	0,00	80,00	0,55	0	0	20	400	500,0
	BANANO	C010	Banano, común	71,43	50	35,35	0,52	0,03	7,60	7,70	2,80	0,31	0,07	1,05	500	2140	305,7

APORTE TOTAL DEL DÍA	793	35,5	34,7	82,0	535	625	7,4	5,8	578		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	793	20,0	20,0	90,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1038,0	COSTO TOTAL $	$ 5.531,65
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8 49,7	33,1 44,2	124,2 161,4	UL= 600 210,0	UL= 250 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103,9%	126,7%	133,6%	82,8%	120,6%	148,5%	111,9%	103,7%	55,7%		

Nathalia Nunez Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
TP. COLMUD 1020811304

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. VIN000942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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 o cc	PESO NETO g o cc	B									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VitA ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLDA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizado	100	100	54,00	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		B004	Bienestarina Más de prococida, en polvo, sabor natural	15	15	54,60	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,56	1,38	9,99	900	0	0,0
	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	F099	Carne de res, magra	25	25	34,75	5,45	1,42	0,00	0,00	1,5	0,67	0,9	12,75	500	16500	825,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1674	37,5
		B101	Tomate, crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,04	1	0,05	0,01	0,87	500	3582	88,5
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,03	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D005	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	8690	26,8
	AREPA DE MAÍZ ASADA	A007	Arepa de maíz precocido, con sal	25	25	40,75	0,82	0,22	8,75	0,00	6,30	0,56	0,84	1,40	500	2490	124,5
	FRESAS	C025	Fresa, madura, Cruda	52,63	50	21,37	0,35	0,23	3,94	1,90	9,97	0,23	0,09	0,93	500	4950	510,5
ALMUERZO	ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES	F099	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,06	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	0,92	0,03	0	0,15	1,35	0,59	0,05	0	0,36	500	2360	28,3
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	1,9	0,06	0	0,36	0,04	1,14	0,01	0	0,19	500	1624	19,5
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,03	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		A038	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	36,3	1,32	0,19	7,21	0	1,8	0,51	0,15	0,2	500	2100	21,0
	ESPAGUETI CRIOLLO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18	18	66,78	2,34	0,27	13,40	0,00	4,50	0,70	1,32	1,08	500	3890	140,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	14,25	2,76	0,10	0,01	0,47	24,05	2,97	0,10	0,03	1,05	500	2360	70,8
		B101	Tomate, crudo	20	15	3,68	0,14	0,01	0,65	19,92	1,44	0,08	0,01	0,66	500	3582	143,3
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,03	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D005	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	8690	26,8
	PLÁTANO MADURO COCIDO	B080	plátano hartón, maduro, cocido	34,72	25	21,75	0,18	0,05	5,90	9,72	0,54	0,09	0,01	0,72	500	1325	66,3
	VERDURA SALTEADA	B035	Calabacín	11,11	10	2,79	0,07	0,03	0,4	6,75	2,16	0,02	0,01	0	500	1515	33,7
		B111	Zanahoria, sin cáscara, cruda	11,76	10	3,99	0,05	0	0,8	112	2,25	0,03	0,01	2,97	500	2239	64,1
		B089	Pimentón rojo, crudo	11,76	10	2,97	0,08	0,02	0,53	15,64	0,59	0,03	0,01	0,17	500	3625	85,3
		C044	Aceite de Maíz	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	9990	19,2
	JUGO DE GUAYABA	C032	Guayaba, pintona, cruda	53	40	23,4	0,27	0,12	4,53	9,30	4,00	0,09	0,24	0,90	500	2111	225,2
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G003	Kumis, entero con azúcar	100	100	89,00	2,90	2,50	13,80	42,00	113,00	0,10	0,90	49,00	4000	36880	886,3
	PAN QUESO	A065	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,60	3,20	9,37	8,02	22,50	0,59	0,25	187,50	20	250	312,5
	PIÑA	C072	Piña, Cruda	90,91	50	28,90	0,29	0,04	6,19	3,99	7,99	0,19	0,60	1,49	500	1475	258,4

APORTE TOTAL DEL DÍA	720	32,9		22,2		89,6	407	430	7,0	8,4	932	COSTO TOTAL $	$ 5.790,79
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	760	28,0		28,0		99,0	444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	904	24,8	40,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 250	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	520,0	4,5	2,5	1050,0	
% DESEMPEÑO DEL DÍA	94,3%	117,5%		85,5%		90,5%		91,6%	102,1%	105,7%	150,9%	66,6%	

Natalia Isaac Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 1020815804

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1065600942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: COISUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Etnia _____)
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 PREPARACION	CODIGO TCSC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	B									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 REFORZADO	SANDWICH DE QUESO DOBLECREMA	G029	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	16	16	57,20	4,65	3,74	1,18	39,20	81,00	0,10	0,58	105,00	416	13300	511,5
		A001	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	69,45	2,22	0,40	14,20	0,00	6,75	0,47	0,20	199,75	1000	8350	158,8
	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	50	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,02	25,7	0,82	0,78	97,5	50	630	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
	JUGO DE LULO	C035	Lulo, crudo	83	50	23,90	0,44	0,04	4,43	18,42	4,98	0,29	0,04	0,00	500	4200	700,0
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
ALMUERZO	LENTEJAS	T005	Lenteja común, cruda	7	7	27,00	1,61	0,06	4,27	0,14	3,57	0,50	0,25	1,89	500	4300	61,5
		B007	Cebolla cabezuna, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,67	500	1524	37,6
		B103	Tomate crudo	14	11	2,67	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	98,5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	PECHUGA A LA PLANCHA	F007	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	20	20	19,45	3,91	0,41	0,04	0,82	1,78	0,12	0,13	8,69	500	15000	600,0
		B003	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3575	10,2
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		B008	Cebolla junca, tallos, cruda	5	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2350	14,2
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	ARROZ BLANCO	A012	Arroz blanco, pulido, cruda	18	18	63,54	1,20	0,07	14,41	0,00	6,62	0,28	1,00	0,36	500	2250	81,0
		B008	Cebolla junca, tallos, cruda	5	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2350	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	3,00	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	MONEDITAS DE PLÁTANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	37	25	28,22	0,20	0,03	6,66	17,86	1,26	0,06	0,01	4,42	500	1305	98,0
		D046	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	TOMATE EN RODAJAS	B103	Tomate crudo	30	30	5,99	0,27	0,03	1,24	16,69	2,71	0,15	0,03	1,62	500	3582	289,7
	JUGO DE MARACUYÁ	C035	Maracuyá, pulpa	156	50	29,95	0,74	0,24	7,19	66,34	4,49	1,10	0,04	2,99	500	2500	781,3
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	G002	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	64,00	3,20	3,20	3,40	95,00	120,00	0,30	0,00	52,00	900	3500	388,9
		R004	Bienestarina Más ® preescolar, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	48,36	120,00	1,56	1,56	2,99	500	0	0,0
	PAN LENGUA	A000	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	71,25	3,25	3,07	7,60	0,00	80,00	0,58	0	0	20	400	500,0
	FRUTA PICADA CON QUESO	C015	Papaya, madura, cruda	22,86	16	6,40	0,08	0,01	1,31	20,60	3,84	0,04	0,01	0,8	500	3075	140,6
		C058	Mango común, crudo	30	18	11,86	0,09	0,00	2,66	12,00	2,25	0,07	0,01	0,9	500	2148	129,9
		C010	Banano común, crudo	27,14	19	19,18	0,28	0,01	4,23	4,17	1,51	0,17	0,03	0,38	500	2140	116,2
		G013	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	8	5	22,88	1,87	1,49	0,47	7,68	32,40	0,04	0,23	35,00	416	13300	255,8

APORTE TOTAL DEL DIA	815	34,1		32,5		91,9		454	503	6,7	4,9	1957			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1638,0			
								UL= 600	UL= 254	UL= 40	UL= 7	UL= 1100	COSTO TOTAL $	$ 5.683,90	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DIA	106,8%	121,7%		125,1%		92,8%		102,3%	119,4%	102,2%	87,9%	101,7%			

Natalia Ramírez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLALO 102251580A

OSMANY CAMARGO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN360842

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Etnia _____)
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 24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	Vit. A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	AGUADEPANELA CON LECHE	K033	Panela	4	4	14.56	0.02	0.00	3.60	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	1000	6355	26.4
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54.00	3.20	3.20	3.40	95.00	120.00	0.30	0.00	52.00	900	3500	388.9
	CALDO DE PAPA Y POLLO	F087	Pollo pechuga, sin piel cocido, sin sal	25	25	24.32	4.69	0.51	0.00	1.03	2.24	0.15	0.17	10.85	500	16500	825.0
		B067	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cruda, sin sal	37.5	30	27.20	0.57	0.03	4.59	0.00	4.20	0.00	0.00	33.00	500	1544	115.8
		B039	Cebolla junca, tallos, cruda	12.5	5	4.44	0.15	0.01	0.91	78.00	24.12	0.00	0.02	1.80	500	2300	59.0
		L015	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		B035	Cilantro, crudo	5	4.5	2.34	0.19	0.02	0.36	37.55	11.70	0.33	0.09	0.00	500	2175	21.8
	NARANJA EN CASCOS	C062	Naranja, cruda	83.3	50	14.3	0.21	0.09	2.64	0.60	9.90	0.39	0.39	0.60	500	1987	331.2
ALMUERZO	MOLLEJAS GUISADAS	F093	Pollo, molleja, cruda	50	50	44.50	8.85	1.05	0.00	0.50	5.50	1.25	1.35	34.50	500	7950	795.0
		B089	Pimentón rojo, crudo	10	8.5	2.97	0.06	0.02	0.53	15.64	0.59	0.03	0.01	0.17	500	3625	72.5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	7.60	0.26	0.01	1.46	0.19	4.56	0.06	0.03	0.76	500	1524	66.0
		B120	Tomate crudo	30	24	5.52	0.21	0.02	0.98	14.80	2.16	0.12	0.02	1.44	500	3082	214.9
		B009	Ajo, crudo	0.25	0.25	0.34	0.01	0.00	0.06	0.00	0.08	0.00	0.00	0.04	500	11000	5.8
		L011	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		D005	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28.8
	ARROZ CON FRIJOLES	A051	Arroz blanco, pulido, crudo	13	13	52.65	1	0.09	12.01	0	1.35	0.12	0.18	0.3	500	2250	58.5
		A077	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	18.55	0.65	0.07	3.75	0	1.25	0.19	0.09	0.3	250	2100	42.0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1.2	0.336	0.0144	0.00	0.066	0	0.432	0.0096	0	0	500	2300	14.2
		B001	Ajo, crudo	0.25	0.25	0.34	0.01	0.00	0.06	0.00	0.08	0.00	0.00	0.04	500	11000	5.8
		L011	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		D005	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28.8
	CROQUETAS DE YUCA	B136	Yuca blanca, sin cáscara cruda	31.25	25	31.80	0.18	0.08	7.48	0.20	3.30	0.05	0.05	2.68	500	1874	117.0
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	19.35	0.48	0.03	0.60	0.00	1.80	0.14	0.02	0.08	500	2100	21.0
		L011	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		D006	Aceite de Maíz	5	5	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9590	48.0
	AHUYAMA EN POTECA CON ARVEJAS	B005	Ahuyama, cruda	35	30	8.92	0.23	0.05	1.72	210.00	5.95	0.86	0.10	0.29	1000	1518	53.5
		B021	Cebolla junca, tallos, cruda	13	5	1.92	0.06	0.00	0.35	10.40	2.86	0.02	0.01	0.76	500	2300	69.0
		B101	Tomate, crudo	12	11	4.56	0.15	0.01	0.87	0.11	1.47	0.03	0	0.82	500	1824	37.6
		B015	Arveja verde, cruda	14	11	2.57	0.1	0.01	0.45	6.94	1	0.05	0.01	0.67	500	3582	98.5
		L015	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		B035	Cilantro, crudo	5	4.5	2.34	0.19	0.02	0.36	37.55	11.70	0.33	0.09	0.00	500	2175	21.8
	JUGO DE FRESA	C025	Fresa madura, cruda	57.83	50	22.49	0.39	0.24	4.14	1.99	10.49	0.24	0.09	0.99	500	4850	510.5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	54.00	3.20	3.20	3.40	95.00	120.00	0.30	0.00	52.00	900	3500	388.9
		R004	Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor Natural	15	15	54.00	3.80	0.45	8.85	49.95	126.00	1.56	1.56	9.99	900	0	0.0
	PAN GALLETA	A060	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	94.00	4.22	5.37	16.77	0.00	7.75	0.75	0.35	50.75	20	250	312.5
	MANZANA	C054	Manzana Corriente, Cruda	53.82	50	30.60	0.12	0.08	7.91	1.27	6.80	0.12	0.00	0.83	500	6645	781.8

APORTE TOTAL DEL DÍA	895	31,2		25,3		93,5		668	481	16,8	10,4	837				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	28,0		26,0		99,0		444,0	421,0	6,6	5,6	1039,0		COSTO TOTAL $	$ 5.549,76	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600	UL= 250	UL= 40	UL= 7	UL= 1500				
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0				
% CUBRIMIENTO DEL DIA	91,1%	111,5%		97,3%		94,5%		149,9%	114,3%	254,1%	185,4%	80,6%				

Natalia Ramos Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815334

OSMAN CAMARGO G
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. VN000942

Fecha de aprobación_mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDISUEÑOS DEL MAÑANA

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 PREPARACION	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIt. A mc	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MANGO Y BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	64,00	3,20	3,20	3,40	95,00	129,00	0,30	0,00	50,00	900	3500	388,9
		C051	Mango common, crudo	100	80	52,76	0,15	0,00	4,27	15,00	3,76	0,12	0,02	1,60	900	2140	423,6
		R004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	8,7	60,00	0,78	0,78	5,02	900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	77,41	6,12	5,24	0,14	96,00	26,70	0,82	0,78	97,50	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,00	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PAN DE QUESO	A055	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,60	2,20	9,37	8,00	22,50	0,50	0,25	187,50	20	250	312,5
ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	56,00	8,56	2,40	0,08	0,80	6,80	0,32	0,72	26,80	500	15500	1240,0
		B050	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,02	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		B019	Cebolla junca, tallos, cruda	1	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2350	14,2
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	ARROZ CON PLÁTANO MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18	18	63,54	1,20	0,07	14,21	0,00	6,83	0,28	1,00	0,36	500	2250	81,0
		B010	Plátano hartón, maduro, crudo	16 RT	12	15,93	0,15	0,02	3,83	6,47	0,35	0,05	0,01	0,47	500	1475	48,2
		B019	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2350	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,06	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PAPAS A LA FRANCESA (CASCOS)	B004	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	25	25	24,00	0,55	0,02	5,27	0,50	2,75	0,25	0,00	4,50	500	1544	77,2
		D006	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	CREMA DE ESPINACA, AHIO Y BIENESTARINA CON LECHE	B004	Feijoaca, cruda	13	8	6,62	0,15	0,00	1,17	15,30	2,47	0,09	0,02	1,57	500	4162	110,5
		B014	Ajo, crudo	16	8	2,08	0,05	0,01	0,39	1,76	3,36	0,03	0,01	0,40	500	1660	26,7
		R004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	8,7	60,00	0,78	0,78	5,02	900	0	0,0
		B046	Ahuyama, cruda	14	12	3,14	0,09	0,02	0,69	211,22	2,38	0,09	0,02	0,11	500	1518	42,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3	3	1,14	0,03	0,00	0,21	0,02	0,08	0,00	0,00	0,11	500	1624	10,3
		B015	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cruda	12	8	7,10	0,18	0,09	1,48	0,00	1,34	0,02	0,01	1,05	500	1544	37,1
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	3	3	1,65	0,09	0,09	0,10	1,17	3,60	0,00	0,01	1,26	900	3500	11,7
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	JUGO DE UVA	C065	Uva Isabella, cruda	56	50	25,70	0,20	0,00	6,09	3,52	4,03	0,20	0,05	4,53	500	5300	588,9
		K013	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G025	Yogurt bebible, entero, con azúcar	100	100	81,00	2,90	2,80	11,20	55,00	89,00	0,20	0,70	42,00	4000	35890	896,3
	MOGOLLA	A097	Mogolla, integral, horneada	25	25	77,50	1,60	0,47	16,52	0,03	10,00	1,50	0,00	0,25	20	330	412,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, Cruda	71,43	50	16,90	0,31	0,03	3,99	12,25	12,25	0,10	0,07	0,7	500	1948	278,3

APORTE TOTAL DEL DÍA	818	31,5		31,1		95,6	559	439	6,5	6,2	867					
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	25,0		26,0		99,0	444,0	421,0	5,6	5,0	1038,0	COSTO TOTAL $	$ 5.748,87			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,4	UL= 600 210,0	UL= 250 500,0	UL= 40 4,5	UL= 7 2,5	UL= 1500 1000,0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107,2%	112,5%		119,6%		96,6%		126,0%	104,3%	97,8%	93,4%	83,5%				

Natalia Ramos Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020515354

DAMARIS CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND0942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** ____ (Etnia _____)
Afro___ **Ninguno**___ **Sin pertenencia Étnica** __X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU N° 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	g								UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VitA ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg		$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	R004	Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	10	10	54	3,60	0,45	8,85	49,96	120,00	1,58	1,58	9,99	900	0	0,0
		G002	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	110	110	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,34	0,14	96,02	25,7	0,82	0,78	67,5	60	630	630,0
		B007	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,63	500	1624	37,6
		B103	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,35	6,94	1	0,05	0,01	0,87	500	3982	68,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	4	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	9593	38,4
	MOGOLLA	A007	Mogolla, integral, horneada	25	25	77,50	1,80	0,47	16,52	0,00	10,00	1,50	0,00	0,25	20	330	412,5
	FRESAS	C005	Fresa, madura, Cruda	83,16	60	26,97	0,47	0,29	4,97	2,39	12,58	0,29	0,11	1,19	500	4850	612,6
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTEC	F019	Res, Carne magra, Cruda	40	40	65,60	8,72	2,28	0,00	0,00	4,40	1,08	2,44	29,40	500	16500	1320,0
		B007	Cebolla cabezona, cruda	10	9,1	3,61	0,12	0,00	0,69	0,09	2,16	0,02	0,01	0,36	500	1624	32,5
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,47	0,06	0,00	0,26	8,96	0,87	0,03	0,00	0,36	500	3982	71,6
		B019	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,6
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9593	38,4
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	18,42	0,00	2,07	0,18	1,05	0,46	500	2255	103,5
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2,5	2	0,79	0,01	0,00	0,16	22,40	0,45	0	0,00	0,59	500	2239	11,5
		B012	Cebolla suriga, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B019	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,6
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D016	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9593	28,8
	PAPA COCIDA	B009	Papa, variedad pastusa, suprema, con cáscara, cruda	30	30	24,00	0,66	0,03	5,07	0,00	3,60	0,24	0,09	1,80	500	1544	92,8
	TORTA DE BRÓCOLI	B025	Brócoli, crudo	60	24	13,04	0,72	0,07	2,58	90,40	24,40	0,26	0,09	7,92	500	8041	724,9
		B007	Cebolla cabezona, cruda	10	10	3,30	0,14	0,01	0,65	0,00	6,40	0,07	0,00	0,00	500	1624	32,5
		B103	Tomate crudo	15	12	2,16	0,11	0,01	0,40	19,20	54,72	0,18	0,00	0,00	500	3982	107,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	6,3	9,45	0,79	0,68	0,04	16,11	5,42	0,11	0,09	7,56	60	630	61,8
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C002	Tomate de árbol rojo, crudo	70	60	33,11	1,20	0,12	6,14	67,42	6,02	0,54	0,06	0,00	500	2200	307,0
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE Y QUESO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88,25	1,67	0,1	20,05	0	2,25	0,2	0,3	0,5	500	2250	112,5
		G002	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
		G019	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	20	20	57,2	4,68	3,74	1,18	19,2	61	0,1	0,56	95	416	13300	639,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	4	4	15,88	0	0	3,97	0	0	0	0	0	500	2190	17,5
	MANZANA	C058	Manzana Común, Cruda	70,59	60	36,72	0,15	0,10	9,61	1,53	8,16	0,15	0,00	1,02	500	6645	938,1

APORTE TOTAL DEL DIA	953	42,4		34,3		114,2		435	733	7,4	7,8	808	COSTO TOTAL $	$ 7.583,33
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1345	49,2		45,8		176,9		690,0	691,0	11,4	7,0	1500,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	63,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1183,0		
CUMPLIMIENTO DEL DIA	76,5%	86,3%		74,0%		64,5%		72,5%	124,1%	65,2%	111,2%	53,8%		

Nathaly Ivonne Maldonado L

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 102551536

Sammy Camargo G.

SAMMY CAMARGO G
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND0599

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Etnia _____)
AWÁ___ PEREIRA___
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU N° 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACION	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	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 REFORZADO	SANDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	G09	Queso fresco, semiduro, parmesano, tipo doble crema	20	20	57,2	4,66	3,74	1,18	19,2	81	0,1	0,58	95	415	13300	639,4
		A01	Pan blanco, Tipo Molde, horneado	25	25	66,50	2,22	0,93	14,20	0,00	6,75	0,47	0,22	282,75	320	8800	517,3
	HUEVO REVUELTO	J04	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,00	25,7	0,82	0,78	67,5	60	530	530,0
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	6000	24,4
	AGUADEPANELA	K03	Panela	7	7	25,48	0,04	0,00	6,31	0,00	2,94	0,34	0,09	2,73	1000	6350	44,5
	MELÓN	C80	Melón, Crudo	120	80	7,60	0,21	0,00	1,50	20,4	3,1	0,12	0,03	2,1	500	2376	570,7
ALMUERZO	CAZUELA DE FRIJOLES	T06	Fríol bola roja, crudo	10	10	37,10	2,14	0,12	5,87	0,00	12,90	0,71	0,28	1,50	500	5600	116,0
		B07	Cebolla cabezuna, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B13	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3562	98,5
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,26	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
	HIGADO DE RES ENCEBOLLADO (media porción)	F19	Res, Hígado, Crudo	20	20	27,60	4,06	0,90	0,78	2017,80	1,80	1,08	0,80	16,20	500	13500	540,0
		B07	Cebolla cabezuna, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B13	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3562	98,5
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,26	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		D06	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	ARROZ BLANCO	A09	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,64	0,09	18,42	0,00	2,07	0,18	1,05	0,46	500	2250	103,5
		B89	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,26	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	25,8
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	B89	plátano harton, maduro, crudo	41,67	30	28,51	0,23	0,04	6,54	11,66	0,84	0,1	0,02	0,88	500	1705	142,1
		D06	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	1000	9590	48,0
	ENSALADA TRADICIONAL	B09	Tomate crudo	25	13,75	1,10	0,11	0,01	0,17	1,38	5,05	0,12	0,04	0,83	500	3582	179,1
		B01	Cebolla cabezuna, cruda	7	6,6	1,12	0,05	0,01	0,22	1,12	0,62	0,04	0,00	0,00	500	1624	22,7
		B07	Pepino cohombro, crudo	25	18,75	1,88	0,09	0,02	0,34	0,38	9,56	0,13	0,00	0,00	500	2664	133,2
		C04	Limón, Crudo	1	0,5	1,03	0,01	0,01	0,23	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2675	5,4
	JUGO DE LULO	C05	Lulo, crudo	100	60	28,80	0,54	0,06	5,34	22,20	6,00	0,36	0,06	0,00	500	4200	840,0
		K03	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0	0	3,97	0	0	0	0	0	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G02	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	59,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
		R04	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	54	3,60	0,45	6,85	49,95	120,00	1,58	1,58	8,99	900	0	0,0
	PAN LENGUA	A00	Pan dulce, horneado	25	25	82,00	2,22	1,07	15,70	0,00	7,75	0,75	0,35	58,75	20	250	312,5
	GRANADILLA	C08	Granadilla, Cruda	100,00	30	8,55	0,18	0,14	1,34	2,52	1,08	0,08	0,07	1,80	400	2900	725,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	852	33,4		34,1		99,1	2315	473	7,7	6,2	1076	COSTO TOTAL $	$ 6.294,69
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)	1345	40,2		45,8		176,9	900,0	891,0	11,4	7,0	1500,0		
RDEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	63,3	34,6	48,5	155,9	202,8	LI= 900 253,0	LI= 1500 700,0	LI= 40 5,6	LI= 12 2,8	LI= 1500 1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	83,3%	67,3%		74,6%		56,0%		385,9%	80,1%	67,8%	89,2%	71,7%		

Natalia Ramírez Maldonado
Nutricionista la Dietista EAS
T.P. COLNUD 102281304

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND90842

Fecha de aprobación_mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VitA ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	G02	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
		C01	Mora de castilla, cruda	58,60	35	20,97	0,35	0,03	5,12	0	14,74	0,59	0,17	0,35	500	1750	136,5
		R04	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	8,7	60,00	0,78	0,78	5,02	900	0	0,0
		X03	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0	0	3,97	0	0	0,005	0	0	500	2190	17,5
	CARNE DE CERDO MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	F01	Cerdo, carne magra, cruda	25	25	35,00	3,39	1,99	0,05	0,50	4,25	0,20	0,45	13,00	400	15000	775,0
		B07	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,66	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B10	Tomate, crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	98,5
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	8590	38,4
	AREPA DE MAÍZ ASADA	A07	Arepa de maíz precocida, con sal	25	25	40,75	0,82	0,22	8,75	0,00	6,30	0,58	0,84	1,40	500	2490	124,5
	UCHUVAS	C04	Uchuva, Cruda	28,50	25	18,51	0,36	0,12	3,47	49,16	1,71	0,24	0	0	500	5000	265,0
ALMUERZO	PECHUGA COCIDA	F07	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	38,91	7,83	0,82	0,08	1,65	3,58	0,24	0,27	17,38	500	15000	1200,0
	ARROZ BLANCO	A09	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	18,42	0,00	2,07	0,18	1,05	0,46	500	2250	103,5
		B09	Cebolla única, talla, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	AJIACO	B01	Papa, variedad Herrosa, criolla, con cáscara, cruda	35	32	52,67	0,23	0,04	2,78	0,23	0,71	0,64	0,03	0	500	1544	107,4
		B05	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cruda	35	28	7,69	0,19	0,01	1,69	0	1,45	0,03	0,02	1,14	500	1544	108,1
		A03	Maíz amarillo, crudo	12	12	16,72	0,37	0,18	2,98	1,36	0,26	0,1	0,08	1,4	500	2800	67,2
		B01	Arracacha blanca, sin cáscara, cruda	9,41	8	7,45	0,05	0	1,71	0,06	1,56	0,07	0	0,08	500	1900	95,0
		B06	Guayaba, cruda	27	23	2,65	0,06	0,01	0,46	150,67	1,7	0,06	0,04	0,08	500	15,6	82,6
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B07	Guascas, crudas	5,71	2	0,52	0,03	0	0,08	3,38	2,57	0,07	0	0	50	2440	278,9
	AGUACATE	C02	Aguacate lorena, pulpa	32,47	25	44,75	0,40	3,33	2,50	0,75	2,50	0,10	0,12	1,50	500	6525	423,7
	JUGO DE GUAYABA	C02	Guayaba, pintona, cruda	67	50	35,67	0,45	0,15	6,77	15,57	6,83	0,15	0,15	1,50	500	2111	281,5
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G02	Kumis, entero, con azúcar	150	150	132,00	4,36	3,75	20,25	94,50	169,50	0,15	0,45	69,00	4000	35850	1344,4
	MANTECADA CON BIENESTARINA	A04	Mantecada, horneada	25	25	131,25	1,97	6,09	9,67	4,09	22,00	0,72	0,12	126,50	20	330	412,5
		R04	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	8,7	60,00	0,78	0,78	5,02	900	0	0,0
	NARANJA EN CASCOS	C02	Naranja, cruda	100,0	80	24,6	0,42	0,16	5,28	1,20	19,80	0,78	0,30	1,20	500	1987	397,4

APORTE TOTAL DEL DÍA	848	33,0		28,7		109,5	407	565	5,9	5,9	858	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LETLE)	1345	49,2		45,8		176,9	600,0	891,0	11,4	7,0	1593,0	
RER PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	69,5	155,9	202,5	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	63,1%	67,1%		62,7%		61,9%		67,8%	95,5%	52,9%	84,7%	43,5%

COSTO TOTAL $ $ 6.976,85

Nutricionista Dietista EAS
T.P. ODUNUS 102085304

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND30892

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIT. A (UI)	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	R04	Bienestarina Más ® preparada, en grillo, sabor natural	15	15	54	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,58	1,58	0,99	900	0	0,0
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	4,8	6,1	48,5	180	0	0,3	83	900	3500	583,3
	HUEVO EN TORTILLA	J04	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,60	5,63	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	530	530,0
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	4	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	9590	38,4
	PAN COCO	A03	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	1,07	16,70	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	420	525,0
	MANGO	C01	Mango común, crudo	120	60	47,40	0,36	0,00	10,26	84,00	9,00	0,30	0,06	2,40	500	1648	395,5
ALMUERZO	ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES	F09	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		B09	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	0,92	0,03	0	0,15	1,35	0,99	0,03	0	0,38	500	2350	28,2
		B07	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	1,9	0,06	0	0,36	0,04	1,14	0,01	0	0,19	500	1624	19,5
		B09	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		A06	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	36,3	1,32	0,19	7,21	0	1,8	0,51	0,18	0,2	500	2100	21,0
	ESPAGUETI EN SALSA CRIOLLA	A02	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	21	21	83,33	2,99	0,34	17,18	0,00	5,75	0,89	0,29	1,35	500	3650	178,9
		B09	Cebolla junca, tallos, cruda	15	14,25	2,75	0,10	0,01	0,47	24,05	2,97	0,10	0,03	1,05	500	2350	70,8
		B10	Tomate, crudo	20	18	3,68	0,14	0,01	0,65	19,92	1,44	0,08	0,01	0,96	500	3582	143,3
		B09	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L05	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D06	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	B09	Plátano hartón, maduro, cocido	41,67	30	28,51	0,23	0,04	6,54	11,66	0,64	0,1	0,02	0,86	500	1705	142,1
		D06	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	48,0
	ENS. DE MELÓN CON ESPINACA (Mixf)	C09	Melón, crudo	45	22,5	5,62	0,15	0	2,12	16,3	2,47	0,09	0,02	1,57	500	2375	214,0
		B04	Espinaca, cruda	9	5,4	2,16	0,6	0,00	0,98	100,39	27,72	0,39	0,14	14,07	500	2425	44,7
		K01	Miel de abejas, líquida	1	1	0,64	0,01	0	1,64	0	0,14	0,01	0	0,15	500	10500	39,0
	JUGO DE FRESA	C05	Fresa madura, cruda	63	59,85	26,93	0,47	0,29	4,96	2,39	12,58	0,28	0,11	1,19	500	4650	611,1
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G09	Yogurt bebible, entero, con azúcar	150	150	121,50	4,35	4,20	16,80	36,00	133,50	0,00	0,45	60,00	4000	16850	1344,4
	PAN DE QUESO	A05	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,60	5,20	8,37	8,00	22,50	0,50	0,25	187,50	20	250	312,5
	BANANO	C09	Banano común, crudo	85,71	60	42,42	0,83	0,04	9,36	9,24	3,36	0,37	0,08	1,26	500	2140	366,9

APORTE TOTAL DEL DÍA	981	40,2		37,8		117,9		517	565	8,0	6,0	841	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1345	49,2		45,8		176,9		600,0	691,0	11,4	7,0	1503,0	
								UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	63,3	34,6	48,5	155,9	292,6	253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	COSTO TOTAL $
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	73,0%	81,7%		82,5%		66,6%		85,1%	95,6%	70,0%	86,2%	56,1%	

$ 7.029,36

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 1020815364

OSWANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND30942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONA, MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIt. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g ó cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	CHANGUA CON HUEVO Y CILANTRO	J001	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	98,02	25,7	0,83	0,78	67,55	60	530	530,0
		G002	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	83	900	3500	583,3
		B019	Cebolla junca, tallos, cruda	13	5	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	59,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,0
		B005	Cilantro, crudo	5,00	3	2,34	0,19	0,02	0,38	27,55	12,70	0,33	0,00	0,00	500	2175	14,5
	ALMOJABÁNA	A002	Almojabána, bogotana, horneada	25	25	71,25	3,25	3,07	7,85	0,00	80,00	0,55	0	0	20	500	625,0
	SANCOCHA	C019	Sancocho, Crudo	155,00	60	9,18	0,31	0,00	2,99	16,20	9,16	0,16	0,05	0,54	500	1805	487,4
ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	56,00	8,56	2,40	0,08	0,80	6,80	0,32	0,72	20,80	500	15500	1240,0
		B019	Cebolla junca, tallos, cruda	2	1,2	0,35	0,01	0,00	0,08	1,87	0,07	0,00	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B008	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9990	36,4
	ARROZ CON PLÁTANO MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	18,42	0,00	2,07	0,18	1,05	0,46	500	2220	103,5
		B020	Platano harton, maduro, cocido	5,64	5	4,75	0,03	0,00	1,08	1,84	0,10	0,01	0,00	0,14	500	1705	23,7
		B019	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9990	28,8
	PAPA CRIOLLA DORADA	B001	Papa, variedad harinosa criolla, con cáscara, cruda	30	30	28,80	0,66	0,03	6,33	0,60	3,30	0,30	0,00	5,40	500	1544	92,6
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	5	5	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9990	48,0
	ENSALADA DE REMOLACHA	B002	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	20	10,80	0,28	0,02	2,56	0,40	33,24	1,02	0,07	17,80	500	1936	97,0
		B019	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	7,99	0,11	0,01	1,81	190,00	1,025	0,07	0,02	1,225	500	2299	92,0
		B007	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,80	0,13	0,00	0,73	0,09	0,21	0,47	0,04	0,27	500	1624	32,5
		B005	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,38	22,50	0	0	0	0	500	2175	21,8
	JUGO DE MANGO	C008	Mango comun, crudo	120	80	39,6	0,3	0,00	8,55	70,00	7,6	0,25	0,05	2,00	500	2148	515,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G002	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	83	900	3500	583,3
		R001	Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	15	15	18,45	0,32	0,02	4,22	4,62	1,68	0,19	0,04	0,63	900	0	0,0
	PAN GALLETA	A001	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	1,07	15,70	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	450	525,0
	MANDARINA	C009	Mandarina, Cruda	85,71	80	22,88	0,37	0,04	4,78	14,70	14,70	0,12	0,08	0,64	500	1945	333,9

APORTE TOTAL DEL DÍA	788	34,1		34,6		85,6		564	562	5,6	4,4	788	COSTO TOTAL $	$ 6.128,83
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	1345	49,2		45,8		176,9		600,0	591,0	11,4	7,0	1500,0		
								UL= 900	UL= 2530	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	63,3	34,6	48,5	155,9	292,6	253,0	709,0	5,6	3,8	1133,9		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	58,6%	69,4%		75,6%		48,4%		94,0%	95,0%	48,8%	63,5%	50,6%		

Natalia Ximena Maldonado L

Nutricionista Dietista EAS
T.P. 0101JUD 1020815364

OSMAN CAMARGO G
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND36942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO 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 REFORZADO	QUESO TIPO DOBLE CREMA	G019	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	20	20	57.2	4.66	3.74	1.18	19.2	81	0.1	0.58	65	416	13000	639.4
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72.41	6.12	5.25	0.14	98.22	28.7	0.82	0.78	67.5	60	630	330.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4.66	0.18	0.01	0.87	0.11	1.47	0.03	0	0.82	500	1624	37.6
		B193	Tomate crudo	14	11	2.57	0.1	0.01	0.48	0.94	1	0.05	0.01	0.67	500	3562	98.5
		L025	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		D036	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28.8
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	26	25	101.25	1.97	5.05	9.87	4.50	22.00	0.72	0.12	126.50	20	330	412.5
	JUGO DE FRESA	C026	Fresa, madura, Cruda	63	59.85	26.93	0.47	0.29	4.98	2.39	12.66	0.29	0.11	1.19	500	4850	611.1
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	F027	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	38.91	7.83	0.82	0.08	24.06	3.88	1.24	0.27	17.38	500	15000	1202.0
		D036	Aceite de Maíz	4	4	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9590	38.4
		A030	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	18.00	0.62	0.08	4.18	0.00	0.75	0.21	0.05	0.10	500	2100	21.0
		B039	Ajo, crudo	0.26	0.25	0.34	0.01	0.00	0.06	0.00	0.09	0.00	0.00	0.04	500	11000	5.5
		L025	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	10	10	6.10	0.48	0.48	0.48	14.26	16.00	0.05	0.00	7.60	500	3500	38.5
	ARROZ CON RIDEOS	A030	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	41.19	1.54	0.09	19.42	0.00	2.07	0.18	1.25	0.46	500	2250	103.5
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	18.55	0.60	0.07	3.73	0.00	1.25	0.29	0.09	0.30	250	2100	42.0
		B029	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1.2	0.34	0.01	0.00	0.07	0.00	0.42	0.01	0.00	0.00	500	2350	14.2
		B039	Ajo, crudo	0.26	0.25	0.34	0.01	0.00	0.06	0.00	0.09	0.00	0.00	0.04	500	11000	5.5
		L025	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		D036	Aceite de Maíz	3	3	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9590	28.8
	PLÁTANO MADURO COCIDO	B039	Plátano hartón, maduro, cocido	41.67	30	26.51	0.23	0.04	6.54	11.66	0.64	0.1	0.02	0.86	500	1705	142.1
	VERDURA SALTEADA	B026	Calabacín	11.11	10	2.09	0.07	0.03	0.44	7.49	2.39	0.02	0.01	0.00	500	1516	33.7
		B510	Zanahoria, sin cáscara, cruda	11.76	10	4.69	0.09	0.00	0.94	121.74	2.09	0.03	0.01	3.49	500	2250	94.1
		B030	Pimentón rojo, crudo	11.76	10	3.49	0.09	0.07	0.62	18.79	0.49	0.01	0.01	0.19	500	3625	97.3
		C014	Aceite de Maíz	1	1	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9590	9.6
	JUGO DE MARACUYÁ	C036	Maracuyá, cruda	168	80	36.00	0.90	0.30	8.46	5.41	1.02	0.03	3.66	2.99	500	2500	937.5
		K093	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15.88	0.00	0.00	3.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2190	17.5
REFRIGERIO TARDE	BORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	160	0.3	0	52	900	3500	583.3
		R094	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	53.1	3.15	0.45	9.00	17.4	120.00	1.58	1.58	9.99	900	0	0.0
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25	25	77.50	1.80	0.47	16.52	0.00	10.00	1.50	0.00	0.25	20	330	412.5
	PAPAYA	C055	Papaya, madura, cruda	85.71	60	23.99	0.29	0.05	4.91	140.99	14.30	0.17	0.05	2.99	500	3075	527.1

APORTE TOTAL DEL DÍA	659	36,0		33,0		100,8		550	502	7,8	6,3	738	COSTO TOTAL $	$ 6.661,67
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4		649,0	487,0	6,0	3,0	168,0		
								UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	253,0	799,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	92,9%	104,4%		99,2%		85,9%		84,7%	103,1%	129,5%	276,8%	393,3%		

Natalia Ximena Maldonado L

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020818304

Osmany Camargo G.

OSMANY CAMARGO G
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND000402

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	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 REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	R003	Bienestarina Más ® preparada, sin polvo	15	15	53,1	3,6	0,45	8,55	17,4	120	1,575	1,575	10,05	900	0	0,0
		C012	Leche de vaca, entera, fluida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	3,58	6,1	58,5	180	0	0,3	61	900	8500	583,3
	CALDO DE PAPA Y POLLO	F007	Pollo, pechuga, sin piel cocida, sin sal	25	25	24,32	4,89	0,51	0,08	1,03	2,24	0,15	0,17	10,85	900	16500	825,0
		B007	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	40	32	14,60	0,36	0,02	3,00	0,00	2,80	0,06	0,04	2,20	500	1144	91,5
		B019	Cebolla larga, tallo, cruda	17,5	7	4,84	0,14	0,01	0,81	24,00	24,12	0,06	0,02	1,40	500	2250	87,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B015	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	37,55	11,70	0,33	0,00	3,60	500	2175	21,8
	MANGO	C001	Mango común, crudo	120	60	39,5	0,3	0,00	8,55	70,00	7,5	0,25	0,05	2,00	500	2148	515,5
ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	56,00	8,56	2,40	0,08	0,80	6,80	0,32	0,72	20,40	500	15500	1240,0
		B019	Cebolla larga, tallo, cruda	3	1,2	0,35	0,01	0,00	0,08	1,67	0,07	0,00	0,00	0,62	500	2360	14,2
		B060	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B069	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	ARROZ CON PIMENTÓN	D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
		A020	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	20,42	0,00	2,07	0,15	1,05	0,46	500	2250	103,5
		B060	Pimentón rojo, crudo	3	2,55	0,75	0,02	0,00	0,13	3,98	0,15	0,00	0,00	0,64	500	3625	21,8
		B019	Cebolla larga, tallo, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,60	500	2360	14,2
		B069	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PAPAS A LA FRANCESA (CASCOS)	B004	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	30	30	24,00	0,55	0,02	5,27	0,50	2,75	0,25	0,00	4,50	500	1544	92,6
		D006	Aceite de Maíz	6	6	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	57,5
	GUISO DE CALABAZA CON ARVEJA	B006	Calabaza, sin cáscara, cruda	40	36	11,16	0,29	0,28	1,82	27,00	8,64	0,10	0,07	3,60	500	995	77,3
		B017	Cebolla cabezona, cruda	7	7	2,66	0,09	0,00	0,51	0,06	1,19	0,01	0,01	0,28	500	1024	14,3
		B113	Tomate crudo	15	12	2,76	0,10	0,01	0,49	7,44	1,08	0,08	0,01	3,72	500	3092	92,5
		B079	Arveja verde, cruda	5	2	1,66	0,11	0,00	0,31	1,02	0,72	0,03	0,02	0,10	500	1900	19,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	JUGO DE UVA	C018	Uva Isabella, cruda	61	55	27,99	0,21	0,00	6,64	3,64	4,39	0,21	0,05	4,94	500	5300	647,8
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	C002	Kumis, entero, con azúcar	150	150	132,00	4,35	3,75	21,25	94,50	100,50	0,15	0,45	69,00	4000	35850	1344,4
	PAN LENGUA	A010	Pan dulce, horneado	25	25	82,00	2,22	3,07	15,77	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	250	312,5
	GRANADILLA	C018	Granadilla, Cruda	100,00	30	8,55	0,18	0,14	1,94	2,52	1,05	0,09	0,07	1,80	400	2900	725,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	767	32,6		27,4		104,6	352	558	4,6	5,0	709	COSTO TOTAL $	$ 7.006,35
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4	640,0	487,0	0,0	3,0	188,0		
							UL = 900	UL = 2500	UL = 40	UL = 12	UL = 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	63,3	34,6	46,5	155,9 202,6	253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	83,0%	94,4%		82,1%		89,1%	54,2%	114,2%	76,4%	165,2%	376,9%		

Natalia Nunez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 6305885304

Osmany Camargo G.
OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. VIND00942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohidratos g	VitA mg	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO USUARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	QUESO TIPO DOBLE CREMA	0019	Queso fresco, semiclito, semimagro, tipo doble crema	20	20	57,2	4,68	3,74	1,18	19,2	81	0,1	0,58	55	416	13300	639,4
	HUEVO EN TORTILLA	0004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	99,02	28,7	0,82	0,78	67,5	60	630	630,0
		0015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		0006	Aceite de Maíz	4	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	9590	38,4
	ROSQUITAS DE MAÍZ CON BIENESTARINA	0034	Harina de maíz blanco, precocida	7	7	26,60	0,63	0,25	5,17	0,00	0,28	0,18	0,09	0,07	500	2450	34,3
		0040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3	3	10,80	0,37	0,03	2,16	0,00	0,45	0,12	0,03	0,00	500	2100	12,6
		0004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	53,1	3,8	0,45	8,55	17,4	120	1,575	1,575	10,05	900	9	9,0
		0003	Azúcar blanco, Granulado	1	1	3,87	0,00	0,00	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2100	4,4
		0015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		0006	Aceite de Maíz	6	6	54,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	57,5
	JUGO DE PIÑA	0072	Piña, Cruda	109,09	60	33,59	0,35	0,05	7,43	4,79	9,59	0,29	0,11	1,79	500	1476	322,0
		0003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
ALMUERZO	LENTEJAS	0026	Lenteja común, cruda	10	10	38,70	2,31	0,06	6,10	0,20	5,10	0,72	0,36	2,79	500	4350	87,0
		0027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		1103	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	98,5
		0009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11900	5,6
		0015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	PECHUGA A LA PLANCHA	0067	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	20	20	19,45	3,91	0,41	0,04	0,82	1,79	0,12	0,13	8,69	500	15000	600,0
		0030	Pimentón ese, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		0009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11900	5,6
		0015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		0006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	ARROZ BLANCO	0010	Arroz blanco, cuido, crudo	23	23	81,19	1,84	0,09	18,42	0,00	2,07	0,18	1,05	0,46	500	2250	103,8
		0029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2380	14,2
		0009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11900	5,6
		0015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		0006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	0089	plátano hartón, maduro, crudo	41,67	30	28,51	0,23	0,04	6,54	11,66	0,64	0,1	0,02	0,85	500	1705	142,1
		0006	Aceite de Maíz	6	6	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	57,5
	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	0027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10	3,80	0,21	0,01	1,15	0,15	3,60	0,04	0,03	0,60	500	1624	30,2
		1103	Tomate crudo	18,75	15	5,76	0,22	0,02	1,02	15,60	2,25	0,12	0,02	1,50	500	3582	134,3
		0002	Aguacate lorena, pulpa	19,48	15	44,75	0,40	3,32	2,50	0,75	2,50	0,10	0,12	1,50	500	6525	254,2
	LIMONADA	0044	Limón, Crudo	1	1	0,22	0,00	0,00	0,04	0,00	0,09	0,00	0,00	0,02	500	2875	5,4
		0044	Limón, Crudo	10	5	1,10	0,00	0,00	0,23	0,02	0,47	0,01	0,00	0,10	500	2675	53,5
		0003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE MORA CON LECHE	0012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
		0061	Mora de castilla, cruda	35	20	23,31	0,31	0,03	4,59	0	13,23	0,03	0,15	0,31	500	1755	122,9
		0003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2190	17,5
	MANTECADA FRESAS	0054	Mantecada, horneada	25	25	101,25	1,97	5,50	9,87	4,50	22,00	0,72	3,12	120,50	25	330	412,5
		0025	Fresa, madura, Cruda	31,58	30	13,50	0,24	0,15	2,49	1,20	6,30	0,15	0,00	0,60	500	4850	300,3

APORTE TOTAL DEL DÍA	967	32,2		46,8		97,1	238	481	6,6	5,5	954		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4	649,0	487,0	6,6	2,0	198,8	COSTO TOTAL $	$ 4.838,87
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	93,3	34,5	44,0	155,8	392,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104,7%	93,3%		137,6%		82,7%		36,6%	98,8%	99,7%	184,5%	513,6%	

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMJD 1020815394

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 68000642

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CETRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CETRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: OSUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ETNICO : Indígena: ____ (étnia _____)
Afro___ Raizal___ Room___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 9																						
TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIT A Kb	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	AGUADEPANELA CON LECHE	113	Panela	6	6	21,84	0,03	0,00	5,41	0,00	2,52	0,39	0,05	2,34	1000	6350	38,1
		112	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	4,8	5,1	88,5	180	0	0,3	52	900	3500	583,3
	CARNE DE RES DESMECHADA (ropa vieja)	89	Carne de res, magra	29	26	34,79	5,45	1,42	0,00	0,00	9,59	0,67	0,00	12,75	500	15000	750,0
		27	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,61	0,12	0,00	0,88	0,00	2,18	0,02	0,05	0,38	500	1324	37,5
		30	Pimentón rojo, crudo	9	8,1	1,51	0,04	0,01	0,27	7,97	0,39	0,01	0,00	0,00	500	3825	43,5
		163	Tomate, crudo	10	8	1,47	0,05	0,00	0,26	0,80	0,87	0,03	0,00	0,39	500	3562	71,9
		89	Ajo, crudo	0,75	0,75	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		15	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	3300	0,9
		96	Aceite de Maiz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	38,4
	AREPA DE MAÍZ ASADA	87	Arepa de maíz preacocido con sal	25	25	40,75	0,82	0,22	8,75	0,00	6,50	0,06	0,04	1,40	500	3490	124,5
	UCHUVAS	84	Uchuva, Cruda	63,63	60	43,42	0,84	0,28	9	113,92	3,84	0,56	0	0	500	5000	638,3
ALMUERZO	CORAZONES DE POLLO	26	Pollo, contisón, crudo	80	59	75,50	8,60	4,45	0,55	4,50	6,08	5,00	3,30	37,00	500	9300	600,0
		27	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,66	0,15	0,01	0,97	0,18	1,47	0,03	0	0,82	500	1524	37,6
		89	Ajo, crudo	0,75	0,75	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		15	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	3300	0,9
		96	Aceite de Maiz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	38,4
	ARROZ CON ZANAHORIA	110	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	20,43	0,00	2,07	0,18	1,06	0,46	500	3250	103,8
		110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2,8	2	0,79	0,01	0,00	0,16	22,40	0,45	0	0,00	0,59	500	2990	11,5
		29	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		89	Ajo, crudo	0,75	0,75	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		15	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	3300	0,9
		96	Aceite de Maiz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	28,8
	CROQUETAS DE YUCA	97	Yuca blanca, sin cáscara cruda	37,5	36	58,16	0,21	0,07	4,97	0,24	3,84	0,07	0,07	3,38	500	1824	126,0
		140	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	8	8	29,60	1,00	0,13	5,78	0,00	1,20	0,34	0,08	0,16	500	3100	30,6
		15	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	3300	0,9
		96	Aceite de Maiz	5	5	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9500	57,5
	TORTA DE ESPINACA	144	Espinaca, cruda	20	12	4,20	0,54	0,01	0,49	57,48	15,84	0,22	0,06	80,40	500	4140	165,7
		27	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,30	0,14	0,01	0,65	0,00	6,69	0,02	0,00	0,00	500	1824	52,5
		163	Tomate crudo	13	12	2,16	0,11	0,01	0,40	19,20	54,72	0,18	0,00	0,00	500	3562	107,5
		15	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	3300	0,9
		94	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	6,3	9,45	0,79	0,65	0,04	11,16	3,34	0,11	0,09	7,56	60	500	58,3
	JUGO DE MORA	144	Mora cruda	44	40	20,20	0,39	0,03	4,76	0,80	16,63	0,67	0,19	0,36	500	3510	232,0
		93	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,68	0,00	0,00	3,97	0,00	0,08	0,00	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	112	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	4,8	5,1	88,5	180	0,3	0	52	900	3500	583,3
		94	Bienestarina Mas @ preparada sin azúcar, sabor natural	15	15	53,1	3,15	0,45	9,00	17,4	120,60	1,58	1,55	8,09	900	0	0,0
	TORTA DE BANANO	110	Banano común, maduro	30	21	21,21	0,31	0,02	4,68	4,52	1,68	0,16	0,05	0,63	900	2140	128,4
		112	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	7	7	3,78	0,22	0,42	0,22	6,65	24,40	0,02	0,00	3,64	900	3500	27,2
		94	Huevo de gallina, entero, Crudo	5	4,5	6,75	0,57	0,49	0,03	17,55	20,33	0,08	0,12	5,40	60	330	44,2
		93	Azúcar blanco, Granulado	2	2	7,84	0,00	0,00	1,99	0,00	0,04	0,00	0,00	0,00	500	2190	8,8
		140	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	4	4	13,88	0,38	0,02	3,04	0,00	10,20	0,11	0,00	0,00	500	2100	16,8
	NARANJA EN GAJOS	82	Naranja, Cruda	100,9	80	24,6	0,62	0,18	5,28	1,20	19,60	0,78	0,30	1,20	500	1887	397,4

APORTE TOTAL DEL DÍA	891	35,5	35,9	107,3	405	687	10,1	8,0	895	COSTO TOTAL $	$ 5.523,57
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMOR para macronutrientes (LI / LS)	934	36,5	33,3	117,4	540,0	487,5	6,0	3,9	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 63,3	34,6 48,8	155,8 202,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 1,2	UL= 1300		
					253,0	700,0	5,5	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	96,5%	103,6%	107,5%	91,4%	62,4%	141,5%	197,6%	300,8%	469,4%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COAMUD 1026515094

Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1076355042

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Indígena: ____ (Wiwa _____)
Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica__X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO 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	Carbob. g	VITA ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg		$	$
REFRIGERIO REFROZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G69	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,5	5,1	58,5	180	0,3	0	57	900	3600	583,3
		R00	Bienestarina Más R con cocoa, en polvo, sabor natural	15	15	54	3,6	3,45	6,85	49,95	120	1,575	1,275	9,93	900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J69	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,02	25,7	0,82	0,78	67,55	66	530	530,0
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D00	Aceite de Maíz	4	4	35	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	9990	36,4
	PANDEBONO	A05	Pandebono, horneado	25	25	89,25	3,95	2,52	12,67	0,00	112,50	1,87	0,00	0,00	20	400	500,0
	MANDARINA	C65	Mandarina, Cruda	85,71	60	22,65	0,37	0,04	4,78	14,70	14,70	0,12	0,06	0,84	500	1848	333,9
ALMUERZO	SANCOCHO CON CARNE DE RES	F09	Carne de res, costa	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,04	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		B09	Platan, harton, verde, crudo	15	10,2	16,93	12,60	3,02	4,00	10,71	0,61	0,04	0,01	2,63	500	1305	99,2
		B10	Yuca blanca, sin cáscara cruda	15	12	18,06	0,10	0,03	4,48	0,12	1,92	3,00	0,03	1,68	500	1424	42,7
		B06	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cruda	15	12	8,88	0,22	0,01	1,83	0,00	1,56	0,03	0,04	1,32	500	1544	46,3
		B02	Cebolla junca, tallos, cruda	13	6	1,62	0,06	0,00	0,35	5,40	2,56	0,02	0,01	0,78	500	2360	59,0
		B03	Cilantro, crudo	6	3	2,34	0,19	0,02	0,38	27,55	11,70	0,33	0,00	0,00	500	2900	29,0
		B00	Ajo, crudo	6,26	0,25	0,94	0,01	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B80	Ahuyama, cruda	34	25	6,12	0,16	0,04	1,16	362,10	4,08	0,16	0,04	0,20	500	1615	71,3
	ARROZ BLANCO	A01	Arroz Blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	20,42	0,00	2,07	0,16	1,05	0,46	500	2250	103,5
		B02	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B00	Ajo, crudo	6,26	0,25	0,94	0,01	0,00	0,06	0,00	0,00	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D00	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9990	26,9
	AGUACATE	C60	Aguacate Hass, crudo	32,47	25	84,75	0,49	3,32	2,50	0,75	2,50	0,13	0,12	1,50	500	6625	423,7
	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C68	Tomate de arbol, crudo	75	60	30,11	1,20	0,12	6,14	97,42	9,07	0,64	0,08	3,00	500	2200	307,0
		K66	Azucar blanco, Granulado	4	4	16,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	2100	17,5
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G02	Yogurt bebible, entero, con azucar	150	150	121,50	5,25	4,20	16,80	30,00	133,50	0,00	0,45	90,00	4000	35550	1948,4
	MOGOLLA	A05	Mogolla, integral, horneada	25	25	77,50	1,80	0,47	18,53	0,00	19,00	1,50	0,00	3,25	20	350	412,8
	MANZANA	C65	Manzana Comun, Cruda	79,99	60	38,72	0,15	0,10	9,41	1,53	5,16	0,13	0,00	1,02	500	6045	936,1

APORTE TOTAL DEL DÍA	505	50,6		33,7		118,7	731	642	11,8	8,7	879	COSTO TOTAL $	$ 7.197,13
APORTE DE LA MINUTA PATRON	924	34,5		33,3		117,4	649,0	487,0	6,0	3,0	186,8		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	63,3	34,6	48,5	156,9	202,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98,1%	147,1%		95,3%		101,1%		112,6%	131,7%	196,3%	189,6%	303,8%	

Natalia Ximena Montenegro L
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815334

Osmany Camargo G.
OSMANY CAMARGO G
Nutricionista Dietista BCBF
T.P. NND00942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCICIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Indígena: _____ (Etnia _____)
Afro___ Ponzal___
Sin pertenencia Etnica __X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteína g	Grasa g	Carbohi. g	Vit. A mg	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera líquida pasteurizada	150	150	93,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0,3	0	52	900	3500	583,3
		B004	Bienestarina Más Fortificada en polvo, sabor natural	15,00	15	58,80	3,60	0,45	8,85	49,95	120,00	1,65	1,58	9,90	900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,02	25,7	0,52	0,78	67,55	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,67	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D005	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25	25	77,50	1,50	0,47	16,52	0,00	10,00	1,50	0,00	0,25	20	330	412,5
	MANGO	C051	Mango común, crudo	120	80	47,40	0,36	0,00	10,26	84,00	9,60	0,30	0,06	2,40	500	1648	395,5
ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	56,00	8,56	2,40	0,00	0,80	6,80	0,32	0,72	20,80	500	15500	1240,0
		B029	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1,2	0,36	0,01	0,00	0,08	1,67	0,67	0,30	0,00	0,02	500	2300	55,2
		B006	Pimentón, rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,67	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D005	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	ARROZ CON CILANTRO	A019	Arroz blanco, cocido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	20,42	0,00	2,07	0,15	1,05	0,46	500	2250	103,5
		D005	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
		B029	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2300	55,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,67	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PAPA CRIOLLA EN CASQUITOS	B084	Papa, variedad criolla, salcajera, con cáscara, cocida, sin sal	30	30	28,80	0,66	0,03	6,53	0,60	3,30	0,30	0,00	5,40	500	1544	92,6
		D006	Aceite de Maíz	8	8	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	57,5
	ENSALADA DE REMOLACHA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	10,60	0,28	0,02	2,58	0,40	3,20	0,20	0,12	14,20	500	1939	97,0
		B116	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	7,99	0,11	0,01	1,81	180,00	4,59	0,09	0,03	5,95	500	2255	92,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	13	9,5	3,60	0,13	0,00	0,73	0,09	2,28	0,02	0,01	0,38	500	1024	20,5
		B035	Cilantro, crudo	8	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	12,60	11,79	0,57	0,00	0,00	500	2900	29,0
	JUGO DE FRESA	C025	Fresa, silvestre, cruda	83	59,85	28,93	0,47	0,29	4,96	2,39	12,56	0,23	0,11	1,19	500	4250	611,1
REFRIGERO TARDE	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera líquida pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0,3	0	52	900	3500	583,3
		C032	Guayaba, pulpa, cruda	80	80	35,87	0,45	0,15	6,73	15,57	6,52	0,15	0,15	1,50	500	2111	337,8
	PAN PERA	A065	Pan dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	3,07	15,77	0,00	7,25	0,79	0,35	50,75	20	330	412,5
	MANZANA	C054	Manzana Corrin, Cruda	68	50,15	36,19	0,15	0,10	8,27	1,50	6,02	0,15	0,60	1,02	500	6847	931,2

APORTE TOTAL DEL DÍA	569	36,3	41,9	113,8	563	995	7,1	5,8	838	COSTO TOTAL $	$ 6.716,40
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5	33,3	117,4	649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 63,3	34,6 48,5	155,9 202,6	UL = 900 253,0	UL = 2500 700,0	UL = 40 0,6	UL = 12 2,8	UL = 1300 1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104,9%	105,2%	120,0%	98,8%	86,7%	122,1%	131,8%	185,2%	337,1%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815304

OSMANY EDUARDO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 184030842

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

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

Programa o Proyecto: CENTO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTEO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCICION SUEÑOS DEL MAÑANA**
Unidad de Servicio: **CDI SUÑOS DEL MAÑANA**

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Wiwa ____)
Afro___ Raizal____
Sin pertenencia Étnica__X__

GRUPO DE EDAD : 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	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VEA ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	QUESO TIPO DOBLE CREMA	G019	Queso fresco, semidesn, semimagro, flco doble crema	20	20	57,2	4,56	3,74	1,18	19,2	61	0,1	0,58	65	1 kg	13300	639,4
	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	F003	Carne de res, molida	15	15	34,75	5,45	1,42	0,03	0,00	1,5	0,67	0,9	12,75	500	16500	825,0
		B022	Cebolla junca, tallos, cruda	15	14,25	2,76	0,10	0,01	0,47	24,05	2,97	0,10	0,03	1,08	500	2360	70,8
		B103	Tomate, crudo	20	15	3,68	0,14	0,01	0,65	19,92	1,44	0,06	0,01	0,90	500	3682	143,3
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	AREPA DE MAÍZ ASADA	A007	Arepa de maíz precocida, con sal	25	25	40,75	0,82	0,22	8,75	0,00	6,30	0,56	0,84	1,40	500	2480	124,5
	JUGO DE GUAYABA	C032	Guayaba, pulpa, cruda	80	60	35,87	0,45	0,15	8,73	16,57	6,53	0,15	0,15	1,50	500	2111	337,8
ALMUERZO	ARVEJA SECA	T003	Arveja seca, cruda	10	10	37,40	2,39	0,11	6,02	2,20	6,00	0,46	0,35	1,50	500	1900	38,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	7	5,95	2,20	0,04	0,01	0,50	71,16	1,61	0,02	0,02	2,06	500	2259	32,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,24	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,6
		B103	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3682	88,5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Y EN TIRAS (media porción)	P087	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	70	70	19,45	3,61	0,41	0,04	0,82	1,79	0,12	0,13	9,66	500	15000	600,0
		B080	Pimentón, rojo, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		B022	Cebolla junca, tallos, cruda	8	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	20,42	0,00	2,07	0,18	1,65	0,46	500	2250	103,5
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B022	Cebolla junca, tallos, cruda	8	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
	YUCA SUDADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara cruda	97,5	35	38,10	0,21	0,07	8,97	0,24	3,84	0,07	0,07	1,33	500	1824	136,8
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10,53	10	3,60	0,13	0,00	0,73	0,00	0,73	0,09	2,28	0,02	500	1624	21,9
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,70	0,01	0,00	0,00	500	2260	18,9
	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	B103	Tomate crudo	31	25	5,70	0,22	2,00	1,01	15,37	2,32	0,12	0,02	1,48	500	3682	223,9
		B027	Cebolla cabezona, cruda	16	15	5,68	0,21	0,01	1,17	0,15	3,84	0,04	0,03	0,80	500	1824	51,3
		C044	Limón, Crudo	1	1	0,22	0,00	0,00	0,04	0,00	0,09	0,00	0,00	0,02	500	2675	9,4
	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	100	60	28,80	0,54	0,06	5,34	22,20	6,00	0,36	0,06	0,60	500	4200	840,0
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0	0	3,97	0	0	0	0	0	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
		R004	Bienestarina Más® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	64	3,60	0,40	8,85	49,95	120,00	1,58	1,58	9,99	900	0	0,0
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	25	25	101,25	1,97	4,00	9,87	4,50	22,00	0,72	0,12	126,50	30	330	412,5
	GRANADILLA	C028	Granadilla, cruda	200	80	47,50	1,05	0,80	7,45	30,00	6,00	0,45	0,40	10,00	500	2900	1160,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	844	32,6		29,4		102,9		341	491	6,0	8,9	924				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (IJ / LS)	924	34,5		33,3		117,4		649,0	467,0	6,0	3,9	165,0		COSTO TOTAL $	$ 6.699,25	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	53,3	34,6	48,6	155,8	202,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 45	UL= 12	UL= 1100				
% CUMPLIMIENTO DEL DÍA	91,3%	94,5%		88,4%		87,6%		52,5%	94,7%	99,6%	297,5%	491,3%				

Nombre: Nubia Isabel Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COAHUD 1020815304

Nombre: Osmany Camargo G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN0000842

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTR DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTR DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCCIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: COI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbo. 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 REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	G01	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	97.5	4.8	4.8	9.1	58.5	180	0.3	0	57	900	3500	583,3
		R05	Bienestarina Más (Fortificada, en polvo, sabor natural	15,00	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,05	120,00	1,65	1,28	9,30	900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J06	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	530	530,0
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,67	0	0	116,3	500	2300	3,9
		D06	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	ALMOJABÁNA	A05	Almojábna, bogotana, horneada	35	25	71,25	3,25	3,07	7,95	0,00	80,00	0,55	0	0	25	500	560,0
	PAPAYA	C06	Papaya, maduro, cruda	65,71	50	23,50	0,29	0,05	4,87	139,62	14,26	0,17	0,05	2,97	500	3679	577,1
ALMUERZO	ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES	P09	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		B02	Cebolla junca, tallos, cruda	5	3	0,92	0,03	0,00	0,15	1,35	0,99	0,03	0,00	0,36	500	2360	23,6
		B02	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	1,80	0,06	0,00	0,38	0,34	1,14	0,07	0,00	0,19	500	1624	16,2
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,67	0	0	116,3	500	2300	3,9
		A03	Harina de trigo	10	6	36,30	1,32	0,19	7,21	0,00	1,80	0,51	0,16	0,29	500	2500	42,0
	ESPAGUETI CRIOLLO	A07	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	33	33	85,33	4,98	0,34	17,16	0,00	5,76	0,59	0,33	1,38	500	3250	176,9
		B02	Cebolla junca, tallos, cruda	15	14,25	2,70	0,10	0,01	0,47	24,05	2,97	0,10	0,03	1,05	500	2360	70,8
		B10	Tomaya, crudo	25	16	3,68	0,14	0,01	0,85	19,82	1,44	0,06	0,01	0,96	500	3582	143,3
		B09	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L01	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,67	0	0	116,3	500	2300	3,9
		D06	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	B08	plátano hartón, maduro, crudo	41,67	30	28,51	0,23	0,04	6,54	11,66	0,64	0,1	0,02	0,84	500	1708	142,1
		D06	Aceite de Maíz	6	6	54	0	6	0	0	0	0	0	0	1000	9590	57,5
	ENSALADA DE PEPINO AGUACATE, CEBOLLA Y CILANTRO	C06	Aguacate, hass, pulpa	33	18	29,10	0,29	2,39	0,83	0,54	1,80	0,07	0,00	0,00	500	8925	321,5
		B07	Pepino, cohombro, crudo	23	15	1,30	0,05	0,02	0,27	0,30	7,65	0,11	0,00	0,00	500	2984	196,8
		B02	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	3,60	0,18	0,02	0,88	44,00	91,20	0,30	0,00	0,00	500	1624	81,2
		B03	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,13	0,02	0,36	47,25	11,70	0,33	0,00	0,09	500	2175	21,8
	JUGO DE GUAYABA	C03	Guayaba, pulpa, cruda	80	80	36,87	0,45	0,16	8,73	15,57	4,53	0,15	0,15	1,60	500	2111	337,8
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G09	Kumis, entero, con azúcar	150	150	132,00	4,75	3,75	21,25	94,50	169,50	0,15	0,45	69,00	4000	35850	1344,4
	PAN PERA	A02	Pan dulce, horneado	25	25	82,00	2,22	3,07	10,77	0,00	7,75	0,75	0,35	60,75	20	250	312,5
	MANGO	C05	Mango común, crudo	120	60	47,40	0,36	0,00	10,26	84,00	9,00	0,30	0,06	2,40	500	1848	355,6

APORTE TOTAL DEL DÍA	975	40,5		39,5		115,4		697	746	5,5	5,3	638	COSTO TOTAL $	$ 7.207,59
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4		649,0	487,0	5,0	3,9	186,0		
								UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	63,3	34,6	48,5	155,9	292,6	253,0	705,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105,5%	117,3%		118,6%		98,3%		105,9%	153,1%	141,1%	177,7%	329,4%		

Nubia Yanet Maldonado L
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1920615304

Osmany Camargo G.
OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 168200562

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Indígena: ____ (Mixto _____)
Afro___ Raizal___ Nrom___ Sin pertenencia Étnica__X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO 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	Carbohi. g	VIT. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO	A01C	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	88.25	1.67	0.10	20.05	0.00	2.25	0.23	0.90	0.50	500	2250	112.5
		C001	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	92.5	4.8	4.8	6.1	180	0	0.3	0.3	63	900	3500	583.3
		K001	Azúcar blanco, granulada	4	4	15.68	0.00	0.00	3.97	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	2190	17.5
		Q015	Queso fresco, semidulce, semimaduro, libre doble crema	30	30	57.2	4.68	3.74	1.18	19.2	81	0.1	0.58	95	416	13300	639.4
	MANZANA	C054	Manzana Corazón, Cruda	98	80.15	38.10	0.15	0.10	8.27	1.50	8.02	0.15	0.00	1.00	500	8827	353.1
ALMUERZO	MOLLEJAS GUISADAS	F083	Pollo, molleja, cruda	50	50	44.50	8.85	1.05	0.00	9.50	5.50	1.25	1.35	34.00	500	7950	795.0
		B006	Pimentón rojo, crudo	10	8.5	2.97	0.08	0.02	0.53	15.64	0.59	0.03	0.01	0.17	500	3675	72.5
		B022	Cebolla cabezona, cruda	20	18	7.60	0.26	0.01	1.48	0.19	4.56	0.05	0.03	0.76	500	1674	65.0
		B102	Tomate crudo	30	24	5.52	0.21	0.02	0.88	14.80	2.16	0.12	0.02	1.44	500	3542	214.9
		D005	Ajo, crudo	0.25	0.25	0.34	0.01	0.00	0.08	0.00	0.05	0.00	0.00	0.04	500	11000	5.8
		L011	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	9590	38.4
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81.19	1.54	0.09	20.42	0.00	2.07	0.18	1.05	0.46	500	2250	103.5
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28.8
		B006	Ajo, crudo	0.25	0.25	0.34	0.01	0.00	0.08	0.00	0.05	0.00	0.00	0.04	500	11000	5.8
		L011	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
	PAPA CRIOLLA DORADA	B029	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1.2	0.34	0.01	0.00	0.07	0.00	0.42	0.01	0.00	0.00	500	2360	14.2
		B071	Papa, variedad tomasa criolla, con cáscara, cruda	30	30	26.80	0.66	0.03	6.33	0.60	3.30	0.30	0.00	5.40	500	1544	92.6
		D006	Aceite de Maíz	5	5	44.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	9990	57.5
	TORTA DE ACELGAS CON HUEVO	B003	Acelga, hojas, cruda	25	21.25	8.67	0.51	0.04	1.12	87.70	10.41	0.38	0.68	45.05	500	2240	112.0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9.5	3.30	0.14	0.01	0.86	0.00	8.60	0.07	0.00	3.00	500	1624	32.5
		B103	Tomate crudo	15	12	2.76	0.11	0.01	0.40	13.20	54.72	0.18	0.00	3.00	500	3582	107.5
		L015	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	6.3	9.45	0.79	0.69	0.04	11.16	3.14	0.11	0.09	7.56	60	530	61.5
	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, Cruda	165.09	90	33.59	0.35	0.00	7.45	4.79	9.59	0.29	0.11	1.79	500	1476	322.0
		K002	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15.68	0.00	0.00	3.97	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	500	2190	17.5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	C012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	92.5	4.8	4.8	6.1	58.5	180	0	0.3	63	900	3500	583.3
		R004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	54.30	3.60	0.45	8.85	49.05	150.00	1.65	1.65	9.90	900	0	0.0
	PAN QUESO	A065	Pan de queso, horneado	25	25	91.75	2.60	4.2	9.37	8.00	22.50	0.50	0.25	187.50	20	250	312.5
	BANANO	C010	Banano, común	85.7	60	42.42	0.63	0.04	9.36	9.24	3.36	0.37	0.09	1.20	500	2140	366.9

APORTE TOTAL DEL DÍA	912	36,5	33,2	114,8	362	701	5,9	6,7	867	COSTO TOTAL $	$ 5.600,00
APORTE DE LA MINUTA PATRON AM DR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5	33,3	117,4	649,0	487,0	0,0	3,0	186,0		
RDEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 63,3	34,5 48,5	155,9 202,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
					253,0	700,0	9,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	99,7%	105,7%	99,7%	97,8%	55,8%	143,9%	97,7%	224,1%	461,4%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815304

GERMANY CARRIZOSA Q.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. NUD30942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Indígena: ____ (otra _____)
Afro___ Raizal___
Sin pertenencia Étnica__X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
															g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	R003	Bienestarina Mas 8 preparada, empacho, sabor vainilla	15	15	64,00	3,60	0,45	8,85	42,95	120,60	1,58	1,58	9,99	900	0	0,0
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	93,5	4,8	4,8	6,1	58,5	180	0	0,3	28	900	3600	583,3
	HUEVOS PERCOS	A004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	4,80	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	530	530,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,90	0,14	0,01	0,65	0,00	6,40	0,07	0,00	0,00	500	1624	32,5
		R103	Tomate crudo	10	8	1,80	0,00	0,00	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	500	5892	71,6
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	PAN QUESO	A065	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,63	5,20	8,37	8,00	22,50	0,50	0,25	187,50	20	250	312,5
	FRESAS	C025	Fresa, recibida, Cruda	83,16	80	27,00	0,48	0,30	4,66	2,40	12,60	0,32	0,12	1,20	500	6450	612,8
ALMUERZO	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	F087	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	38,91	7,83	0,82	0,08	1,65	3,58	0,24	0,27	17,38	500	15000	1200,0
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2,50	2,5	16,41	0,29	0,02	2,28	0,00	0,90	0,08	0,00	0,00	500	2100	10,5
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,03	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	10	10	6,10	0,48	0,48	0,48	14,25	18,00	0,00	0,00	7,80	900	3600	58,9
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	85,19	1,54	0,00	20,42	0,00	2,07	0,16	1,05	0,46	500	2250	103,5
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	27	3	3	0	0	0	0	0	0	250	2100	42,0
		B020	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2366	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,03	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
	PLATANO MADURO COCINO	R065	Plátano hartón, maduro, cocido	41,67	30	52,80	0,44	0,08	12,12	21,60	1,20	0,29	0,04	1,80	500	1305	108,8
	ENSALADA AGRIDULCE	B110	Zanahoria sin cabezal, cruda	15	12,75	4,72	0,09	0,01	1,07	59,25	3,44	0,05	0,05	4,46	500	2299	69,0
		B050	Lechuga común, cruda	25	13,75	1,10	0,11	0,01	0,17	23,38	8,05	0,12	0,04	0,83	500	2810	137,5
		C072	Piña, Cruda	20	11	5,28	0,07	0,01	1,23	0,33	1,76	0,06	0,02	0,33	500	1476	59,0
		G001	Crema de leche	3	3	9,84	0,15	0,88	0,04	10,59	2,04	0,01	0,01	1,79	1100	21900	59,9
		C087	Uva deshidratada	2	2	5,66	0,05	0,01	1,42	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	60	1100	36,7
	JUGO DE MORA	C051	Mora de castilla, Cruda	38	35	23,31	0,31	0,03	4,59	0,00	13,71	0,93	0,76	0,31	500	2810	198,4
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	16,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt bebible, entero, con azúcar	150	150	121,50	4,35	3,30	16,80	36,00	133,50	0,00	0,45	60,00	4000	35850	1344,4
	PAN GALLETA	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	3,07	15,77	0,00	7,75	0,75	0,35	50,75	20	250	312,5
	BANDEJA	C079	Banda, Cruda	135,00	80	12,80	0,21	0,00	1,99	16,20	6,00	0,09	0,04	0,20	802	1805	407,4

APORTE TOTAL DEL DÍA	941	36,6	38,4	112,1	428	570	5,7	5,2	831	COSTO TOTAL $	$ 6.404,40		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (U / LS)	924	34,5	33,3	117,4	649,0	487,0	6,0	3,0	186,0				
RBEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 63,3	34,6 46,6	155,9 202,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1399				
					283,0	700,0	5,6	2,8	1133,0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101,9%	104,2%	115,3%	95,5%	66,0%	117,1%	94,6%	205,5%	442,1%				

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815304

DIANA V CAMARGO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1020000942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCICION SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Indígena: ____ (Wiwa ____)
Afro____ RROM____
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENU Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	B										UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIT. A mcg	Calcio mcg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg				
REFRIGERIO REFORZADO	COLADA DE BIENESTARINA	C011	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	3,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63		900	3600	563,3
		R004	BienestarinaMás B'alimentada en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,05	120,00	1,56	1,68	9,00		900	0	0,0
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina entero, Crudo	60	54	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06		60	530	530,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82		500	1624	37,6
		B102	Tomate crudo	14	11	2,37	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67		500	3682	98,5
		L011	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3		500	2300	0,9
	PANDEBONO	D004	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		1000	9680	38,4
	MANZANA	A051	pandebono, horneado	25	25	89,25	3,95	2,72	12,67	0,00	112,50	1,82	0,00	0,00		20	480	600,0
		C054	Manzana Común Cruda	71	63	43,45	0,18	0,12	9,95	1,81	9,65	0,18	0,00	1,26		500	6845	936,1
ALMUERZO	POLLO APANADO	F087	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	58,91	7,83	0,82	0,08	1,88	3,08	0,24	0,27	17,58		500	15010	1200,0
		A044	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2,50	2,5	8,68	0,24	0,01	1,80	0,00	0,75	6,07	0,00	0		500	2100	10,5
		J004	Huevo de gallina entero, Crudo	3	2,7	4,05	0,34	0,29	0,02	4,79	1,43	0,05	0,10	3,24		60	530	26,5
		L011	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3		500	2300	0,9
		D004	Aceite de Maíz	6	6	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0		1000	9680	57,6
	ARROZ CON PIMENTÓN	A015	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,09	20,40	0,00	2,07	0,16	1,75	0,46		500	2250	253,5
		D004	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0		1000	9680	28,8
		B088	Pimentón rojo, crudo	8	2,55	0,75	0,02	0,00	0,13	3,95	0,15	0,00	0,00	0,04		500	3625	21,8
		B099	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04		500	11000	5,8
		L011	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3		500	2300	0,9
	PAPA CRIOLLA EN SALSA BECHAMEL	B025	Cebolla junca, bulbo, cruda	5	1,2	0,84	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00		500	2360	14,2
		B071	Papa variedad natividad, criolla, con cáscara, cruda	30	30	28,80	0,66	0,03	6,33	0,00	3,30	0,30	0,00	5,40		500	1544	92,8
		D004	Aceite de Maíz	6	6	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		1000	9680	57,6
		A044	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	2,50	2,5	10,61	0,29	0,02	2,28	0,00	0,90	0,08	0,00	0,00		500	2100	10,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3		500	2300	0,9
	TORTA DE BRÓCOLI	G011	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	10,00	10	8,10	0,48	0,48	0,48	14,25	18,90	0,05	0,00	7,80		600	3600	58,9
		B021	Brócoli, crudo	30	24	14,04	0,72	0,07	2,88	10,40	24,40	0,26	0,09	7,92		500	6011	724,9
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3		500	2300	
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82		500	1624	37,6
		B102	Tomate crudo	14	11	2,37	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67		500	3682	98,5
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	6,3	9,45	0,79	0,68	0,04	16,11	5,42	0,11	0,09	7,56		60	530	61,8
	JUGO DE MANGO	C051	Mango común cruda	120	80	67,40	0,96	0,00	19,26	64,00	9,00	0,32	0,06	2,40		500	2148	515,5
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	Yogurt bebible, entero, con azúcar	150	150	121,50	4,35	4,20	16,80	36,00	133,50	0,00	0,45	66,00		4000	35550	1344,4
	PAN QUESO	A058	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,60	3,22	9,37	8,00	22,52	0,02	0,25	187,50		20	250	312,5
	GRANADILLA	C026	Granadilla, Cruda	140	70	39,90	0,88	0,07	6,25	11,76	5,04	0,37	0,77	8,40		500	2900	812,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	1041	41,0		42,3		116,4	411	687	7,1	5,8	1842	COSTO TOTAL	$ 8.303,44
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4	649,0	487,0	6,0	3,0	158,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL = 900	UL = 2500	UL = 49	UL = 12	UL = 1500		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	112,6%	119,7%		127,1%		99,3%		253,0	700,0	5,0	2,5	1133,0		
								63,4%	141,0%	119,1%	192,4%	554,2%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COMUN 1020816304

DEISY CAMARGO S
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1020820942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 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	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbon. 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 REFORZADO	AGUADEPANELA CON LECHE	K031	Panela	8	8	21,84	0,03	0,00	5,41	0,00	2,52	0,72	0,08	2,34	1000	6350	39,1
		G011	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3600	582,5
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	50	54	80,46	6,80	5,85	0,16	95,58	28,62	0,91	0,75	75,06	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D004	Aceite de Maiz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9990	36,4
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral horneada	35	25	77,50	1,80	0,47	17,58	0,00	10,00	1,50	0,00	0,25	20	250	312,5
	MANGO	C051	Mango común, crudo	120	50	33,70	0,18	0,00	8,13	42,00	4,50	0,18	0,03	1,20	500	2148	515,5
ALMUERZO	TORTILLA DE CORAZONES DE POLLO CON HUEVO	F076	Pollo, corazón, crudo	50	50	75,50	8,60	4,65	0,65	4,50	6,00	3,00	3,10	37,00	500	9000	900,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,52	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,42	500	1624	37,6
		B102	Tomate, crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	88,5
		J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	7	4,3	6,44	0,71	0,61	0,01	10,01	3,00	0,09	0,07	7,86	60	530	61,8
		B069	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11300	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	116,3	500	2300	0,9
		D004	Aceite de Maiz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9990	36,4
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,84	0,09	20,42	0,00	2,67	0,16	1,05	0,46	300	2250	192,5
		D004	Aceite de Maiz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9990	28,8
		B069	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11300	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	116,3	500	2300	0,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B029	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1,2	0,24	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B089	plátano hartón, maduro, asado	41,67	30	28,51	0,23	0,04	6,94	11,66	0,64	0,1	0,02	0,69	500	1705	142,1
		D006	Aceite de Maiz	6	6	54	0	6	0	0	0	0	0	0	1000	9990	57,5
	ENSALADA DE TOMATE	B165	Tomate, crudo	25	20	3,68	0,14	0,01	0,85	9,92	1,44	0,05	0,01	0,96	500	3582	179,1
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,79	0,19	0,01	1,97	190,45	3,90	0,05	0,02	2,03	500	2250	157,5
		B016	Ajo, crudo	15	7,5	0,57	3,02	0,00	0,17	0,02	1,57	0,01	0,00	3,03	300	1500	45,0
		C072	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	2,73	0,03	0,02	0,45	500	1624	39,0
		C044	Limón, Crudo	1	1	0,22	0,00	0,00	0,04	0,00	0,09	0,00	0,00	0,02	500	2875	5,4
	JUGO DE MARACUYA	C036	Maracuyá, cruda	150	60	36,09	0,90	0,30	8,45	5,41	1,02	0,06	3,00	2,99	500	2500	937,5
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,68	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2100	17,5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3600	583,3
		R004	Bienestarina Más ® preparada, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,86	49,95	120,00	1,65	1,68	9,99	900	0	0,0
	PAN GALLETA	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	82,00	2,22	3,07	11,77	0,00	7,75	0,75	0,35	59,75	20	350	312,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, Cruda	83,71	80	22,88	0,37	0,04	4,78	14,70	14,79	0,12	0,08	0,64	500	1949	323,9

APORTE TOTAL DEL DÍA	950	37,5	42,2	112,5	559	574	9,0	11,6	676	COSTO TOTAL $	$ 6.000,00
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5	33,3	117,4	649,0	487,0	6,0	3,0	168,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 63,3	34,6 48,5	155,9 292,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
					253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102,8%	108,6%	126,7%	96,8%	86,2%	117,8%	149,8%	388,5%	359,3%		

Natalia Nunez Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMID 1030615591

Osmany Camargo G.

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MNC000612

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena:** _____ (Etnia _____)
Afro___ Raizal___ Rrom___ **Sin pertenencia Étnica** __X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VITA UI	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, fluida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	69,5	180	0	0,3	61	900	3500	583,3
		5004	Bienestarina Más la preparada, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	45,00	120,0	1,50	1,50	9,90	900	0	0,0
	CARNE DE RES DESMECHADA (ropa vieja)	F031	Carne de res, magra	25	25	34,75	5,45	1,42	0,00	0,00	1,50	0,67	0,90	12,75	500	15000	750,0
		5027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,61	0,12	0,00	0,69	0,09	2,16	0,02	0,01	0,95	500	1624	32,5
		5031	Pimentón rojo, crudo	6	5,1	1,51	0,04	0,01	0,27	7,97	0,90	0,01	0,00	0,05	500	3625	43,5
		5101	Tomate, crudo	10	8	1,47	0,05	0,00	0,28	8,96	0,57	0,03	0,00	0,38	500	3582	71,6
		5089	Ajo, crudo	0,28	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L011	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	AREPA DE MAÍZ ASADA	D004	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	PERA	A007	Arepa de maíz precocida, con sal	25	25	40,75	0,82	0,22	8,75	0,00	6,50	0,55	0,84	1,40	500	2490	124,5
		C071	Pera, cruda	73,53	60	32,13	0,15	0,10	6,57	0,00	4,08	0,20	0,03	0,01	500	4643	697,8
ALMUERZO	SANCOCHO CON POLLO	F087	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	40	40	38,91	7,83	0,82	0,08	1,65	3,58	0,24	0,27	17,38	500	15000	1200,0
		5092	Plátano harton, verde, crudo	18	12,24	5,48	0,06	0,01	2,24	5,99	0,45	0,02	0,00	1,49	500	1305	47,0
		5107	Yuca blanca, sin cáscara cruda	12	9,6	14,24	0,08	0,02	3,35	0,05	1,43	0,02	0,02	1,20	500	1424	34,2
		5054	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara cocida, sin sal	18	14,4	5,83	0,17	0,00	1,37	0,00	1,25	0,02	0,01	0,86	500	1643	59,2
		5028	Cebolla junca, tallos, cruda	13	5	1,02	0,06	0,00	0,35	5,40	2,56	0,00	0,01	0,74	500	2360	59,0
		5035	Cilantro, crudo	5	3	2,34	0,19	0,02	0,39	27,65	11,70	0,33	0,00	0,55	500	2800	28,0
		5005	Alverjama, cruda	20	17	4,59	0,12	0,03	0,88	221,57	3,06	0,12	0,03	0,15	500	1516	60,6
		L011	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	ARROZ BLANCO	A016	Arroz blanco, crudo, grueso	23	23	81,19	1,84	0,09	22,42	0,00	2,07	0,16	1,05	0,45	500	2250	103,5
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
		5089	Ajo, crudo	0,28	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L011	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		5029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,14	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
	AGUACATE	C002	Aguacate lorena, pulpa	32,47	25	44,75	0,40	3,32	2,50	0,75	2,50	0,10	0,12	1,50	500	6825	423,7
	JUGO DE FRESA	C024	Fresa o frutilla, cruda	83	59,85	26,93	0,47	0,29	4,96	2,39	12,56	0,29	0,11	1,18	500	4850	611,1
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	C002	Kumis, entero con azúcar	150	150	132,00	4,35	3,75	21,23	104,50	169,50	0,15	0,45	69,00	4800	35850	1344,4
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	25	25	101,25	1,97	4,00	9,67	5,50	22,00	0,72	0,12	126,50	28	910	412,5
	FRUTA PICADA CON QUESO	C065	Papaya, madura, cruda	22,86	16	6,40	0,08	0,01	1,31	20,80	3,84	0,04	0,01	0,8	500	3071	140,8
		C051	Mango común, crudo	10	15	11,85	0,09	0,00	2,50	12,00	2,25	0,07	0,01	0,8	500	2148	128,9
		C010	Banano común, crudo	27,14	19	19,18	0,28	0,01	4,23	4,17	1,51	0,17	0,03	0,56	500	2160	119,2
		C019	Queso fresco, semicurado, semimagro, tipo doble crema	10	10	28,80	2,34	1,87	0,59	9,60	40,50	0,05	0,29	47,50	500	2278	47,6

APORTE TOTAL DEL DÍA	845	35,1		28,3		106,8		597	597	5,6	6,2	708	COSTO TOTAL $	$ 7.212,69
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4		649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	83,3	34,6	46,5	155,9	292,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	91,4%	101,7%		85,0%		92,7%		92,0%	122,6%	93,6%	208,8%	375,4%		

Natalia Ramos Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMJD 1020815304

Osmany Camargo G.

OSMANY CAMARGO S.
Profesional Universitario
1.[illegible] MND0004-2

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 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	3									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIT. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA Y LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	6,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
		C010	Banano común, crudo	42,86	30	39,60	0,45	0,03	6,73	6,02	2,40	0,27	0,00	0,3	500	2180	
		B004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,05	120,00	1,58	1,58	9,99	900	0	0,0
	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,02	25,7	0,82	0,78	67,5	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	PAN MOLDE	A001	Pan blanco, Tipo Molde, horneado	25	25	69,50	2,22	0,40	14,20	0,00	6,25	0,47	0,20	285,75	520	6820	327,3
	UCHUVAS	C084	Uchuva, Crudo	31,01	30	23,16	0,45	0,15	4,27	60,76	2,1	0,3	0	0	500	5000	319,1
ALMUERZO	CARNE DE RES EN BISTEC	F099	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,08	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1824	37,6
		B103	Tomate, crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	98,1
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	ARROZ CON ESPINACA	A014	Arroz blanco, grano, crudo	23	20	81,18	1,54	0,08	22,42	0,00	2,07	0,15	1,05	0,46	500	2250	103,5
		B044	Espinaca, cruda	4	3,4	7,35	0,9	0,02	0,85	100,39	37,73	0,33	0,14	14,07	500	2465	19,0
		D006	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9590	28,8
		B009	Ajo, crudo	0,25	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B025	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,02	500	2360	14,2
	PLÁTANO MADURO COCIDO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41,67	30	28,51	0,23	0,04	6,54	11,68	0,64	0,1	0,02	0,99	500	1705	142,1
	CREMA DE AHUYAMA CON LECHE Y BIENESTARINA	B006	Ahuyama, cruda	31,76	27	8,10	0,21	0,05	1,97	482,83	5,44	0,21	0,05	0,27	500	2280	136,1
		B027	Cebolla cabezona, cruda	13,89	13	2,99	0,09	0,01	0,41	3,51	2,47	0,09	0,02	0,91	500	1824	44,4
		B004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	6,7	60,03	0,76	0,76	5,02	900	0	0,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	JUGO DE GUAYABA	C012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	6	6	2,75	0,16	0,16	0,17	1,95	6,00	0,00	0,02	2,10	500	3582	35,8
REFRIGERIO TARDE		C032	Guayaba, pulpa, cruda	60	60	36,87	0,45	0,15	6,73	15,57	6,53	0,15	0,15	1,53	500	2111	337,8
	JUGO DE MORA CON LECHE	C012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	6,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
		C051	Mora de castilla, cruda	35	30	23,31	0,31	0,03	4,59	0	13,23	0,93	0,15	0,31	500	1755	122,9
		N002	Azúcar Blanco, Granulado	4	2	7,94	0	0	1,58	0	0	0,005	0	0	500	2100	17,5
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	35	25	77,50	1,80	0,47	17,50	0,00	10,00	1,50	0,00	0,25	20	250	312,5
	SANDÍA	C079	Sandía, Cruda	75,00	30	5,10	0,12	0,00	1,11	9,00	1,20	0,09	0,03	0,09	500	1805	270,8

APORTE TOTAL DEL DÍA	884	36,5		30,4		114,3	971	658	6,6	7,1	1013	COSTO TOTAL $	$ 5.477,31
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para micronutrientes (L1 / L3)	924	34,5		33,3		117,4	649,0	487,0	6,0	3,0	186,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	53,3	34,6	46,5	155,9	202,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95,6%	111,7%		91,3%		97,4%		149,6%	135,0%	143,6%	235,8%	539,4%		

Natalia Rocio Maldonado L
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLAIUD 1020815304

Osmany Camargo G.
Nutricionista Dietista IC-DF
T.P. 1065000942

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO: Indígena:____ (Wiwa _____)
Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica__X__

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VIt. A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	QUESO TIPO DOBLE CREMA	0810	Queso fresco, sendoito, semimagro, tipo doble crema	29	29	57.2	4.68	3.74	1.16	69.2	81	0.1	0.58	0.5	416	13300	639.4
	CALDO DE PAPA Y POLLO	1097	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	25	25	24.32	4.89	0.51	0.06	1.03	2.28	0.15	0.12	10.88	500	16000	825.0
		0607	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	40	32	32.20	0.57	0.03	4.59	0.00	4.20	9.00	0.00	33.00	500	1644	123.5
		0029	Cebolla junca, tallos, cruda	17.5	7	4.44	0.14	0.01	0.81	24.00	24.12	0.06	0.02	1.89	500	2360	82.6
		1011	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
		0035	Cilantro, crudo	5	4.5	2.34	0.19	0.02	0.36	37.55	11.70	0.33	0.00	0.00	500	2175	21.8
	PIÑA	0070	Piña, Cruda	100	50	18.46	0.19	0.33	4.09	2.84	5.28	0.16	0.08	0.98	500	1476	302.0
ALMUERZO	GARBANZOS	7011	Garbanzo, crudo	10	10	39.30	1.99	0.55	5.88	0.30	12.00	0.64	0.31	3.00	500	3820	76.4
		0027	Cebolla cabezuna, cruda	12	11	4.56	0.15	0.01	0.87	0.11	1.47	0.03	0	0.33	500	1824	57.6
		0100	Tomate crudo	14	11	2.57	0.1	0.01	0.45	6.94	1	0.35	0.01	0.67	500	3582	98.5
		0090	Ajo, crudo	0.25	0.25	0.24	0.01	0.00	0.06	0.00	0.09	0.00	0.00	0.04	500	11300	5.8
		1011	Sal	0.25	0.25	0.24	0.01	0.00	0.06	0.00	0.09	0.00	0.00	0.04	500	11300	5.8
	CARNE DE CERDO ASADA (media porción)	1011	Cerdo, carne magra, cruda	20	20	28.39	4.28	1.20	0.04	0.40	3.40	0.16	0.35	10.40	500	16500	620.0
		0090	Ajo, crudo	1.43	1.2	0.24	0.01	0.00	0.07	0.00	0.42	0.01	0.00	0.00	500	3620	10.2
		0090	Ajo, crudo	0.25	0.25	0.24	0.01	0.00	0.06	0.00	0.09	0.00	0.00	0.04	500	11300	5.8
		1011	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.8
	ARROZ BLANCO	0001	Aceite de Maíz	4	4	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	8990	36.4
		1001	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81.19	1.54	0.09	27.42	0.00	2.07	0.18	1.05	0.46	500	2256	103.5
		0001	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	8990	26.8
		0090	Ajo, crudo	0.25	0.25	0.24	0.01	0.00	0.06	0.00	0.09	0.00	0.00	0.04	500	11300	5.8
		1011	Sal	0.2	0.2	0	0	0	0	0	0.07	0	0	116.3	500	2300	0.9
	PAPAS A LA FRANCESA (CASCOS)	0029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1.2	0.24	0.01	0.00	0.07	0.00	0.42	0.01	0.00	0.00	500	2360	14.2
		0064	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	30	30	26.80	0.66	0.03	6.33	0.60	3.30	0.30	0.00	5.40	500	1584	62.0
		0001	Aceite de Maíz	6	6	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1000	8990	57.5
	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	0058	Lechuga común, cruda	25	13.75	1.10	0.11	0.01	0.17	213.38	6.05	0.12	0.04	0.61	500	2910	130.5
		0027	Cebolla cabezuna, cruda	5.00	5	1.65	0.07	0.01	0.33	0.00	3.20	0.04	0.00	0.00	500	1624	16.2
		0077	Pepino cohombro, crudo	25	18.75	1.88	0.09	0.02	0.34	0.38	9.06	0.13	0.00	0.00	500	2175	108.8
		0031	Cilantro, crudo	5	4.5	4.34	0.89	0.02	0.36	27.65	21.72	0.33	0.00	0.00	500	2900	29.0
	JUGO DE MORA	0044	Limon, Crudo	1	1	0.22	0.00	0.00	0.04	0.00	0.06	0.00	0.00	0.02	500	2678	5.4
		0044	Mora, cruda	50	50	33.30	0.45	0.04	6.57	0.00	18.90	0.76	0.22	0.45	500	2810	293.0
		0042	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15.88	0.00	0.00	3.97	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	500	2100	17.5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	0011	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	150	150	92.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.3	63	900	3500	583.3
		0042	Bienestarina Más Rapicocada, en polvo, sabor natural	15	15	54.00	3.60	0.45	6.85	49.50	120.00	1.58	1.58	9.00	900	0	0.0
	MOJICON	0042	Panqueque, recetar, horneado	25	25	84.30	2.22	5.07	19.77	0.00	7.75	0.75	0.35	50.75	28	250	312.5
	MELON	0061	Melón, Crudo	120	60	7.80	0.21	0.00	1.50	20.4	3.3	0.12	0.02	2.1	500	2378	570.7

APORTE TOTAL DEL DÍA	719	31,0	20,9	90,4	273	524	15,0	11,1	639	COSTO TOTAL $	$ 5.281,88
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para micronutrientes (LI / LS)	824	34,5	33,3	117,4	649,0	467,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2 83,3	34,6 48,5	155,9 202,6	UL= 900 253,0	UL= 2500 700,0	UL= 40 5,6	UL= 12 2,8	UL= 1500 1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	77,5%	92,4%	89,9%	77,0%	42,1%	187,5%	250,1%	368,2%	339,7%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMD 1020815304

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1893009642

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	B									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIt. A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MORA CON LECHE	0012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,50	4,80	4,80	5,10	58,50	180,00	0,00	0,30	63,00	900	3500	583,3
		0361	Mora de castilla, cruda	35	30	20,31	0,31	0,03	4,58	0	13,20	0,55	0,18	0,31	500	1750	122,0
		0053	Azúcar blanco, Granulado	2	2	7,96	0,00	0,00	1,90	0,00	0,01	0,00	0,00	0,00	460	1300	5,7
	HUEVOS PERICOS	0004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,02	25,70	0,82	0,78	67,50	60	530	530,0
		0017	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	3,61	0,12	0,02	0,69	0,00	2,10	0,02	0,01	0,38	500	1750	92,5
		0103	Tomate crudo	10	8	1,67	0,05	0,00	0,26	3,96	0,57	0,03	0,00	0,38	500	3582	71,6
		0016	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		0006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	ALMOJABÁNA	0062	Almojabana, tipo jaime, horneada	25	25	71,25	3,25	3,87	7,85	0,00	80,00	0,55	0	0	25	470	470,0
	PAPAYA	0065	Papaya, maduro, cruda	42,86	30	8,40	0,13	0,02	1,72	49,20	5,04	0,06	0,02	1,05	500	3075	263,8
ALMUERZO	CARNE EN GOULASH	0099	Carne de res, magra	40	40	66,80	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,06	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		0052	Habichuela cruda	10	9	2,79	0,19	0,00	0,50	1,53	5,40	0,09	0,03	0,09	500	3583	67,7
		0110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	3,15	0,06	0,01	0,71	49,50	2,30	0,03	0,01	2,89	500	2200	46,0
		0089	Ajo, crudo	0,28	0,28	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		0016	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		0006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	ARROZ BLANCO	0010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,19	1,54	0,00	22,42	0,00	2,07	0,16	1,05	0,46	500	2250	103,5
		0029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,02	500	2350	14,2
		0089	Ajo, crudo	0,28	0,28	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		0016	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	PAPA CISCOLLA DORADA	0056	Aceite de Maíz	3,00	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	28,8
		0021	Papa criolla/ bolinesa, criolla con cáscara, cruda	30	30	28,50	0,66	0,03	6,33	0,45	3,30	0,30	0,00	0,40	500	1034	32,6
		0006	Aceite de Maíz	6	6	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	57,5
	ENSALADA DE ESPINACA, MELON Y MIEL	0060	Melón, crudo	45	22,5	5,62	0,15	0,00	1,12	16,20	2,47	0,09	0,02	1,37	500	2378	214,0
		0044	Espinaca, cruda	35	21	7,35	0,60	0,02	0,86	75,60	27,72	0,39	0,14	14,07	500	4142	289,9
		0031	Miel de abejas, líquida	1	1	0,84	0,01	0,00	1,84	0,00	0,14	0,01	0,00	0,18	500	19500	19,0
	JUGO DE PIÑA	0072	Piña, Cruda	109,09	80	39,59	0,35	0,09	7,43	4,79	8,56	0,29	0,11	1,79	500	1476	322,0
		0053	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,85	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE	0012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3500	583,3
		0004	Bienestarina Más® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	54,03	3,60	0,45	8,66	49,95	120,00	1,59	1,58	9,99	900	0	0,0
	PAN DULCE	0063	Pan dulce horneado	25	25	71,25	3,25	3,87	7,85	0,00	80,00	0,55	0	0	25	470	470,0
	BANANO	0010	Banano, común	85,71	60	42,42	0,63	0,04	9,36	9,24	3,36	0,37	0,08	1,26	500	2140	366,9

APORTE TOTAL DEL DÍA	915	39,3		40,0		98,2	473	746	7,0	6,0	803		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4	649,0	497,0	5,0	3,0	166,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	93,3	34,6	44,5	155,9	292,5	UL= 905	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 6.183,54
								253,0	700,0	5,0	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	90,1%	114,0%		120,1%		83,7%	72,9%	153,2%	116,4%	200,3%	320,6%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD-1020815304

DIANNY CAMARGO G.
Profesional Dietista ICBF
T.P. 1098700642

Fecha de aprobación: enero 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO ICAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbok. g	VIT. A mg	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	COLDA DE BIENESTARINA CON LECHE	0012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	87,5	4,8	4,8	5,1	56,5	186	0	0,3	63	900	3500	583,3
		0004	Bienestarina Más® precocida, enriquecida, sabor natural	15	15	54,00	3,62	0,45	8,85	48,05	120,00	1,56	1,58	9,99	900	0	0,0
	CARNE DE RES MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	0099	Carne de res, magra	25	25	34,75	5,45	1,42	0,00	0,00	1,5	0,67	0,9	12,75	500	16500	825,0
		0020	Cebolla junca, tallos, cruda	12	11	4,56	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,82	500	1624	37,5
		0103	Tomate, crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,34	1	0,05	0,01	0,87	500	3682	96,5
		0009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,05	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		0015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	AREPA DE MAIZ ASADA	0006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
		0067	Arepa de maíz precocido, con sal	25	25	40,75	0,62	0,22	8,75	0,00	6,16	0,56	0,84	1,40	500	2490	124,5
	FRESAS	0025	Fresa, realfuna, Cruda	83,16	80	27,00	0,48	0,30	4,98	2,40	12,60	0,30	0,12	1,20	500	4850	612,0
ALMUERZO	ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES	0099	Carne de res, magra	40	40	55,60	8,72	2,28	0,00	0,00	2,40	1,06	1,44	20,40	500	16500	1320,0
		0020	Cebolla junca, tallos, cruda	5	3,4	0,92	0,03	0	0,15	1,35	0,99	0,03	0	0,36	500	2260	24,3
		0027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	1,9	0,06	0	0,36	0,04	1,14	0,01	0	0,18	500	1624	19,5
		0009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,05	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		0015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		0039	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	5	5	36,5	1,32	0,19	7,21	0	1,5	0,51	0,16	0,2	500	2100	21,0
	ESPAGUETI CRIOLLO	0072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	23	23	80,33	2,99	0,34	17,15	0,00	5,75	0,69	0,29	1,38	500	3890	178,9
		0029	Cebolla junca, tallos, cruda	15	14,25	2,76	0,19	0,01	0,47	24,05	2,97	0,15	0,03	1,05	500	2850	70,5
		0103	Tomate, crudo	20	16	3,68	0,14	0,01	0,65	19,92	1,44	0,08	0,01	0,96	500	3682	143,5
		0009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,05	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		0015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		0066	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9590	38,4
	PLÁTANO MADURO COCIDO	0089	plátano hartón, maduro, crudo	41,67	30	28,51	0,23	0,04	6,54	11,66	0,84	0,1	0,02	0,66	500	1700	102,3
	VERDURA SALTEADA	0026	Calabacín	11,11	10	2,79	0,07	0,03	0,4	6,75	2,16	0,02	0,01	0	500	1516	33,7
		0110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	11,76	10	3,99	0,05	0	0,8	112	2,29	0,03	0,01	2,97	500	2299	64,1
		0090	Pimentón, ajo, crudo	11,76	10	2,97	0,08	0,02	0,53	15,84	0,59	0,03	0,01	0,17	500	3825	85,3
		0044	Aceite de Maíz	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	1000	9590	19,2
	JUGO DE GUAYABA	0032	Guayaba, pulpa, cruda	67	50	36,67	0,45	0,15	9,73	15,67	6,43	0,15	0,15	1,50	900	2111	287,5
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	0082	Kumis, entero, con azúcar	150	150	132,00	4,35	3,75	21,25	104,50	169,50	0,15	0,45	69,00	4000	35850	1344,4
	PAN QUESO	0065	Pan de queso, horneado	25	25	91,75	2,60	3,30	9,37	8,00	72,50	0,50	0,25	187,50	20	350	312,5
	PIÑA	0072	Piña, Cruda	109,09	80	33,59	0,35	0,05	7,43	4,79	9,59	0,29	0,11	1,79	500	1476	327,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	855	37,0		27,3		108,3	442	554	7,2	6,7	727	COSTO TOTAL $	$ 6.754,97
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4	649,0	487,0	6,0	3,0	188,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	93,3	34,6	46,5	155,9	202,6	UL= 900	UL= 2000	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
								253,0	700,0	6,5	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	92,5%	107,2%		81,9%		92,2%		68,1%	113,7%	110,3%	223,7%	286,8%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMUD 1020015304

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 19400842

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO ICBF	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbohi. g	VR A mg	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	SÁNDWICH DE QUESO	0019	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	20	20	57,2	4,68	4,74	1,18	19,2	91	0,1	0,58	95	416	13300	639,4
		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	68,50	2,22	0,80	14,20	0,00	6,25	0,47	0,20	218,75	1000	8260	188,8
	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, Crudo	50	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,02	28,7	0,82	0,78	67,5	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	9580	38,6
	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	100	60	28,80	0,54	0,06	5,34	33,30	6,00	0,36	0,00	0,00	500	4200	840,0
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,56	0	0	3,97	0	0	0	0	0	500	2190	17,5
ALMUERZO	LENTEJAS	T026	Lenteja común, cruda	10	10	36,70	2,31	0,09	6,19	0,20	5,10	0,72	0,36	2,70	500	4380	87,6
		D027	Cebolla cabezona, cruda	12	11	4,58	0,15	0,01	0,97	0,11	1,47	0,03	0	0,33	500	1624	37,6
		B103	Tomate crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,05	0,01	0,67	500	3582	88,5
		B508	Ajo, crudo	0,26	0,26	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
	PECHUGA A LA PLANCHA	F087	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	20	20	19,45	3,91	0,41	0,04	0,62	1,79	0,12	0,13	8,69	500	16000	640,0
		B500	Pimentón rojo, crudo	1,41	1,1	0,24	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	3625	10,2
		B508	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,33	0,01	0,00	0,06	0,00	0,08	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9580	38,4
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, crudo, crudo	23	23	81,19	1,64	0,09	22,42	0,00	2,07	0,15	1,05	0,46	500	2250	103,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,00	500	2360	14,2
		B508	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,09	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	3,03	3	27,00	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9580	28,6
	MONEDITAS DE PLÁTANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44	30	33,88	0,24	0,04	8,01	21,42	1,63	0,06	0,02	5,30	500	1365	115,1
		D006	Aceite de Maíz	5	5	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9580	57,5
	TOMATE EN RODAJAS	B103	Tomate crudo	38	30	0,99	0,27	0,01	1,24	18,90	2,73	0,15	0,03	1,82	500	3582	268,7
	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	158	90	36,09	0,99	0,36	8,65	5,41	1,62	0,06	3,60	2,93	500	2600	93,6
		K003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,56	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	500	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180	0	0,3	63	900	3600	583,3
		R004	Bienestarina Más ® preparada, enriquecida, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	8,85	49,05	120,00	1,05	1,58	9,38	900	0	0,0
	PAN LENGUA	A043	Pan de cuilca, regular, horneado	25	25	71,25	2,25	3,07	7,65	0,00	80,00	0,25	0	0	20	400	500,0
	FRUTA PICADA CON QUESO	C065	Piscinas, madura, cruda	22,80	18	5,40	0,09	0,01	1,31	20,60	3,84	0,04	0,01	0,8	500	3075	140,8
		C041	Mango común, crudo	30	15	11,85	0,09	0,00	2,56	12,00	2,25	0,07	0,01	0,6	500	2152	129,9
		C010	Banano común, crudo	27,14	19	19,15	0,28	0,01	4,23	4,17	1,61	0,17	0,03	0,58	500	2140	116,2
		Q019	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	10	10	30,60	2,34	1,87	0,60	8,60	40,80	0,05	0,29	47,60	500	2372	47,6

APORTE TOTAL DEL DIA	912	37,5		36,6		107,0	346	560	5,6	0,9	1099	COSTO TOTAL $
APORTE DE LA MINUTA PATRON ANDR para micronutrientes (LI / LS)	924	34,5		33,3		117,4	649,0	487,0	0,0	3,9	168,6	$ 6.191,07
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	53,3	34,6	48,5	155,9	332,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500
								353,0	700,0	5,6	2,8	1123,0
% CUBRIMIENTO DEL DIA	98,7%	168,7%		116,0%		91,2%		53,3%	110,2%	93,6%	301,2%	588,9%

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMED 1020815584

CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1082000AG

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAD: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

GRUPO ÉTNICO : Indígena: ____ (Mixta _____)
Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Etnica __X__

GRUPO DE EDAD : 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 o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carbos. g	VIT. A mg	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	AGUADEPANE LA CON LECHE	K033	Panela	6	6	21,84	0,03	0,00	5,41	0,00	2,82	0,29	0,08	2,34	1000	6350	38,1
		G012	Leche de vaca, entera líquida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	4,8	5,1	98,5	180	0	0,4	63	900	3200	583,3
	CALDO DE PAPA Y POLLO	F027	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	25	25	34,32	4,69	0,51	0,06	1,00	2,24	0,15	0,17	16,86	500	15500	825,0
		B067	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cocida, sin sal	37,5	30	22,20	0,57	0,03	4,59	0,00	4,20	0,00	0,00	33,00	500	1644	115,8
		B022	Cebolla junca, tallos, cruda	12,5	6	4,44	0,14	0,01	0,81	78,00	24,12	0,06	0,02	1,80	500	2760	66,6
		L016	Sal	0,3	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B035	Cilantro, crudo	9	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	37,55	11,70	0,33	0,00	0,00	500	2175	21,8
	NARANJA EN CASCOS	C062	Naranja, cruda	100,0	60	28,8	0,42	0,18	5,28	1,20	19,80	0,78	0,30	1,20	500	1667	397,4
ALMUERZO	MOLLEJAS GUISADAS	P083	Pollo, molleja, cruda	53	50	44,50	8,85	1,05	0,00	8,50	5,50	1,25	1,55	34,50	500	7950	795,0
		B088	Pimentón rojo, crudo	10	8,5	2,67	0,08	0,02	0,53	15,64	0,56	0,01	0,01	0,17	500	3625	72,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	8,60	0,26	0,01	1,48	0,19	4,56	0,09	0,03	0,76	500	1624	65,0
		B103	Tomate crudo	30	24	5,52	0,21	0,02	0,98	14,80	2,16	0,12	0,02	1,44	500	3562	214,9
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,05	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L016	Sal	0,3	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		3006	Aceite de Maíz	4	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	1000	2200	8,8
	ARROZ CON FIDEOS	A018	Arroz blanco, pulido, crudo	17	17	66,01	1,13	0,09	13,61	0	1,53	0,13	0,2	0,34	500	2200	26,5
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	6	6	22,26	0,78	0,08	4,48	0	1,5	0,23	0,07	0,36	250	2100	50,4
		B028	Cebolla larga, tallos, cruda	3	1,2	0,336	0,0144	0,0012	0,066	0	0,42	0,006	0	0	500	2260	14,2
		B009	Ajo, crudo	0,26	0,25	0,34	0,01	0,00	0,06	0,00	0,05	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,8
		L016	Sal	0,3	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		3006	Aceite de Maíz	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	9990	26,8
	CROQUETAS DE YUCA	A107	Yuca blanca, sin cáscara cruda	37,5	30	39,18	0,21	0,07	8,07	0,24	3,84	0,07	0,07	3,30	500	1824	136,8
		M048	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	6	6	22,80	1,00	0,13	5,28	0,00	1,20	0,34	0,08	0,18	500	2100	75,6
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		3006	Aceite de Maíz	8	8	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	9990	57,5
	AHUYAMA EN POTECA CON ARVEJAS	A006	Ahuyama, cruda	35	30	9,92	0,23	0,05	1,72	210,00	5,93	0,56	0,10	0,29	1000	1516	53,5
		B028	Cebolla larga, tallos, cruda	12	11	4,06	0,15	0,01	0,87	0,11	1,47	0,03	0	0,52	500	1824	37,6
		B103	Tomate, crudo	14	11	2,57	0,1	0,01	0,45	6,94	1	0,06	0,01	0,67	500	3562	98,5
		B019	Arveja verde, cruda	5	5	28,79	1,19	0,05	3,91	1,10	3,00	0,23	0,17	0,75	500	1900	19,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B035	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,36	37,55	11,70	0,33	0,00	0,00	500	2175	21,8
	JUGO DE FRESA	F024	Fresa mixtura, cruda	93	58,83	26,93	0,47	0,29	4,96	2,29	32,56	0,23	0,11	1,18	900	4650	611,1
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE BIENESTARINA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera líquida, pasteurizada	150	150	92,5	4,8	4,8	5,1	98,5	180	0	0,4	63	900	3500	583,3
		B004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	15	15	54,00	3,60	0,45	6,85	49,95	120,00	1,05	1,58	0,60	900	0	0,0
	PAN GALLETA	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25	25	84,00	2,22	5,01	15,77	0,00	7,75	0,75	0,35	35,75	20	250	312,5
	MANZANA	C054	Manzana Corriente, Cruda	70,59	60	36,72	0,15	0,16	8,41	1,53	8,16	0,15	0,00	1,52	500	6648	938,1

APORTE TOTAL DEL DÍA	853	36,7		30,8		107,1	685	610	17,4	11,3	863		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para micronutrientes (LI / LS)	824	34,5		33,3		117,4	649,6	487,9	6,6	3,9	188,6	COSTO TOTAL $	$ 6.315,49
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	24,9	49,8	155,9	292,6	UL= 800	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500		
								253,6	700,9	5,6	2,8	1131,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	92,4%	106,4%		92,8%		91,2%		90,1%	126,9%	290,1%	377,2%	459,2%		

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMED 1128815304

OSMANY CASSARDO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MN0000642

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

ANALISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	VIt. A ug	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
REFRIGERIO REFORZADO	SORBETE DE MANGO Y BIENESTARINA CON LECHE	C012	Leche de vaca, entera, Líquida, pasteurizada	150	150	87,53	4,80	4,80	5,10	58,50	180,00	0,00	0,60	63,00	900	3500	583,3
		C051	Mango common, crudo	120	60	39,70	0,18	0,00	5,13	42,60	4,80	0,13	0,03	1,20	500	2140	515,0
		B004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	6,7	60,00	0,75	0,75	5,02	900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	A004	Huevo de gallina, entero, Crudo	60	54	72,41	6,12	5,24	0,14	96,02	25,70	0,62	0,78	67,56	60	530	530,0
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D004	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	8590	36,4
	PAN DE QUESO	A005	Pan de queso, horneado	25	25	81,75	2,60	2,20	9,37	6,00	22,00	0,00	0,25	187,50	20	350	312,5
ALMUERZO	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40	40	58,00	8,56	2,40	0,00	0,80	6,80	0,32	0,72	26,80	500	15500	1240,0
		B480	Pimentón, ají, crudo	1,41	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,09	500	3625	10,2
		B002	Ajo, crudo	0,30	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,05	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,09	500	2360	14,2
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	4	4	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	8590	36,4
	ARROZ CON PLÁTANO MADURO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23	23	81,13	1,54	0,04	22,42	0,00	2,07	0,18	1,05	0,46	500	2250	103,5
		B080	Pimiento verde, mezcla, crudo	3	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	1000	8590	25,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	1,2	0,34	0,01	0,00	0,07	0,00	0,42	0,01	0,00	0,09	500	2360	14,2
		B002	Ajo, crudo	0,30	0,25	0,34	0,01	0,00	0,08	0,00	0,05	0,00	0,00	0,04	500	11000	5,5
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		D006	Aceite de Maíz	15,67	12	16,93	0,13	0,02	3,85	6,47	0,35	0,03	0,01	0,47	500	1476	45,2
	PAPAS A LA FRANCESA (CASCOS)	B084	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	30	30	26,80	0,66	0,03	6,33	0,60	3,30	0,33	0,00	5,40	500	1744	92,8
		D006	Aceite de Maíz	6	6	54,00	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1000	8590	51,5
	CREMA DE ESPINACA, APIO Y BIENESTARINA CON LECHE	B044	Espinaca, cruda	12	8	5,52	0,15	0,00	1,12	15,80	2,47	0,03	0,02	1,57	900	414	110,8
		B014	Apio, crudo	16	8	2,08	0,05	0,01	0,38	1,76	3,36	0,03	0,01	0,40	500	1360	12,8
		B004	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	7,5	7,5	26,55	1,57	0,22	4,5	6,7	60,00	0,75	0,75	5,02	900	0	0,0
		B008	Arvejana, cruda	18	15	5,99	0,12	0,03	0,98	271,57	3,06	0,12	0,03	0,15	900	1516	63,5
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3	3	1,14	0,03	0,00	0,31	0,02	0,66	0,00	0,00	0,11	500	1624	10,3
		B065	Papa, variedad criolla, sabanera, con cáscara, cruda	16	12	9,47	0,24	0,01	1,95	0,00	1,79	0,03	0,02	1,40	900	1548	49,4
		C012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	3	3	1,65	0,09	0,09	0,10	1,17	3,60	0,00	0,01	1,20	900	3500	11,7
		L015	Sal	0,2	0,2	0	0	0	0	0	0,07	0	0	116,3	500	2300	0,9
		B035	Cilantro, crudo	5	4,5	2,34	0,19	0,02	0,38	37,55	11,70	0,63	0,00	0,09	900	2175	21,8
	JUGO DE UVA	C086	Uva frutícola, cruda	91	55	27,89	0,21	0,00	6,64	3,64	4,36	0,21	0,05	4,94	900	5300	647,8
		A003	Azúcar blanco, Granulado	4	4	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	900	2190	17,5
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	C023	Yogurt bebible, entero, con azúcar	150	150	121,50	4,35	4,20	18,90	36,00	123,00	0,00	0,45	60,00	4000	31850	1194,4
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25	25	77,20	1,80	0,47	16,32	0,00	16,00	1,50	0,00	0,29	20	330	412,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, Cruda	85,71	60	22,55	0,37	0,04	4,78	14,70	14,70	0,12	0,06	0,64	500	1949	93,9

APORTE TOTAL DEL DÍA	955	35,4		37,1		115,2	612	556	0,6	0,7	599	COSTO TOTAL $	$ 6.700,25		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (EJ / LS)	934	34,5		33,3		117,4	649,0	487,0	6,0	3,9	186,0				
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	46,5	155,9	202,6	UL= 900	UL= 2500	UL= 40	UL= 12	UL= 1500			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102,2%	102,6%		111,4%		98,1%		263,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
								94,3%	114,2%	110,6%	188,0%	478,0%			

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLMD 1020815334

OSMANI CAMARGO G
Nutricionista Dietista SCBF
T.P. 1082000402

Fecha de aprobación: mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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
		70	170	n		
		1 (1-2 AÑOS 11 MESES)	2 (3-5 AÑOS 11 MESES)	1 (1)		
HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, Crudo	70,00	170,00	0,00	240,00	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar picar las verduras, cebolla y tomate en cuadritos pequeños. 3. Aparte, batir los huevos junto con sal y reservar. 4. En una sartén calentar aceite y añadir las verduras previamente picadas. 5. Una vez haya sofrito un poco, agregar los huevos batidos y revolver, dejar cocinar por 3 minutos. 6. Retirar la sartén del fuego y servir.
	Cebolla cabezuna, cruda	1,68	4,20	0,00	5,88	
	Tomate crudo	1,99	5,01	0,00	6,97	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,72	0,00	0,93	
CARNE DE RES EN BISTEC	Res, Carne magra, Cruda	4,20	14,02	0,00	18,22	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Marinar la carne con un poco de ajo triturado y sal. Pelar y cortar en rodajas la cebolla, el tomate y reservar. 4. En una olla agregar el aceite, dejar calentar e incorporar la carne. Freir por ambos lados. 5. Una vez listo la carne, incorporar las rodajas de tomate, cebolla y vigua. 6. Tapar y dejar cocinar cerca de 15 minutos a fuego lento. 7. Pasado el tiempo, retirar la olla del fuego y servir.
	Cebolla cabezuna, cruda	1,68	4,20	0,00	5,88	
	Tomate, crudo	1,99	5,01	0,00	6,97	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,01	0,04	0,00	0,05	
	Aceite de Maíz	0,21	0,72	0,00	0,93	
HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, Crudo	70,00	170,00	0,00	240,00	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Batir los huevos junto con la sal. 3. En una sartén calentar aceite, agregar los huevos batidos y dejar cocinar por 3 minutos sin revolver para que se forme una tortilla. Con cuidado, despegar y girarla tortilla para el otro lado para que se cocine igual. 5. Una vez dorado por ambos lados, retirar la sarten del fuego y servir.
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,72	0,00	0,93	
CAZUELA DE FRÍJOLES	Fríjol bola roja, crudo	0,56	3,58	0,00	4,56	1. Dejar los frijoles en remojo la noche anterior. 2. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 3. Pelar y picar en cuadros las verduras: cebolla, tomate y ajo. 4. Poner los frijoles a cocinar junto con las verduras picadas en la olla pitadora, agregar sal y dejar cocinar 1/2 de hora después del primer pitazo. 5. Una vez cocinados, retirar la olla del fuego, sacar el aire y servir.
	Cebolla cabezuna, cruda	1,68	4,20	0,00	5,88	
	Tomate crudo	1,99	5,01	0,00	6,97	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
HÍGADO DE RES ENCEBOLLADO	Res, Hígado, Crudo	2,80	7,10	0,00	9,90	1. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Después de lavado el hígado con agua fría, quitarle piel y las venas, cortar tiras finas y pasar con sal. 3. Pelar y cortar en cubos pequeños las verduras: cebolla, tomate, ajo, y agregar al hígado asado y continuar la cocción. 4. Cuando todo se encuentre cocido retirar del fuego y servir.
	Cebolla cabezuna, cruda	1,68	4,20	0,00	5,88	
	Tomate crudo	1,99	5,01	0,00	6,97	
	Sal	0,01	0,04	0,00	0,05	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Aceite de Maíz	0,21	0,72	0,00	0,93	
CARNE DE CERDO MOLIDA EN SALSA CRIOLLA	Carne de cerdo, magra	3,50	8,95	0,00	12,45	1. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y cortar en cubos pequeños las verduras: cebolla, tomate y ajo. 3. En una sartén, calentar el aceite a fuego medio por 2 minutos y sofreir la cebolla con ajo. Agregar el tomate y, cocinar hasta que se reduzca a la mitad. 3. Agregar la carne asada con un poco de agua, sal, tapar y dejar cocinar por 10 minutos más. 4. Una vez pasado el tiempo, retirar del fuego y servir.
	Cebolla cabezuna, cruda	1,68	4,20	0,00	5,88	
	Tomate crudo	1,99	5,01	0,00	6,97	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,01	0,04	0,00	0,05	
	Aceite de Maíz	0,21	0,72	0,00	0,93	
ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES	Carne de res, magra	5,60	14,02	0,00	19,62	1. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Colocar en un bowl la carne con sal. 3. Pelar y picar en cubos pequeños la verdura: cebolla cabezuna, cebolla junca y el ajo y agregar a la carne molida. 4. Agregar la harina y sal, formar círculos con la carne molida junto con la verdura. 5. Cocinarlas albóndigas por lado y lado hasta que queden perfectamente cocinadas. 6. Una vez cocinadas, retirar la olla del fuego y servir.
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,84	2,10	0,00	2,94	
	Cebolla cabezuna, cruda	0,84	2,10	0,00	2,94	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,01	0,04	0,00	0,05	
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	1,40	3,78	0,00	4,95	
CARNE DE CERDO ASADA	Cerdo, carne magra, cruda	5,60	14,02	0,00	19,62	1. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Adobar la carne y agregarla sal. Pelar y picar las verduras: cebolla, pimentón y ajo. 4. Precalentar una sartén con el aceite, una vez haya calentado, sofreir las verduras picadas por 5 minutos. 5. Cuando se hayan sofrito, agregar la carne. 6. Asar por ambos lados. 7. Una vez asada, retirar el sartén del fuego y servir.
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,42	1,07	0,00	1,49	
	Pimentón rojo, crudo	0,20	0,73	0,00	0,73	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,01	0,04	0,00	0,05	
	Aceite de Maíz	0,07	0,24	0,00	0,31	
PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	Pollo pechuga, sin piel cocido, sin sal	5,00	14,30	0,00	19,30	1. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. En una sartén limpia cocinar la harina de trigo cuando esta dorada agregar la leche y revolver constantemente para que no se formen grumos, agregar sal y reservar. 3. En una sartén aparte, colocar a asarla pechuga de pollo cortada en láminas por ambos lados. 4. Una vez estén doradas, bañarlas con la salsa reservada y servir.
	Aceite de Maíz	0,21	0,72	0,00	0,93	
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,70	1,79	0,00	2,49	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,01	0,04	0,00	0,05	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,78	1,99	0,00	2,77	
LENTEJAS	Lenteja cruda, cruda	0,56	3,58	0,00	4,56	1. Dejar las lentejas en remojo la noche anterior. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar en cuadritos las verduras: cebolla, tomate y ajo. 3. Cocinar las lentejas con agua junto con las verduras picadas previamente, agregar sal. Dejar cocinar por 45 minutos o máximo 1 hora. 5. Una vez cocinadas, retirar la olla del fuego y servir.
	Cebolla cabezuna, cruda	0,84	2,15	0,00	2,99	
	Tomate crudo	0,99	2,51	0,00	3,49	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,04	0,06	0,00	0,10	
PECHUGA A LA PLANCHA	Pollo pechuga, sin piel cocido, sin sal	5,60	14,30	0,00	19,90	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Adobar el pollo y agregar la sal. 3. Calentar una sartén con aceite. Cuando esté a temperatura, incorporar las verduras previamente peladas y picadas en cuadritos: ajo, cebolla, pimentón y rehoir por 2 minutos. 4. Pasado ese tiempo, incorporar el pollo a la sartén y dorar por ambos lados hasta que esté cocinada. 5. Retirar la sartén del fuego y servir.
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,56	0,56	0,00	0,79	
	Pimentón rojo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,42	1,43	0,00	1,85	
CARNE DESMECHADA (ropa vieja)	Res, Carne magra cruda	3,50	8,99	0,00	12,45	1. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Adicionar a la olla express la carne y el agua, cerrar la olla, llevar a fuego alto y dejar cocinar por 30 minutos o hasta que la carne esté ablanda. Pasado el tiempo de cocción sugerido, retirar la olla del fuego, soltar el pito y destapar con cuidado, cuela ayuda de un tenedor retirar la carne y dejar enfriar un poco antes de desmechar. Reservar 1 taza del líquido donde se cocinó la carne (servirá para la salsa). 3. Pelar y cortar las verduras (cebolla, pimentón, tomate y ajo) en cubos pequeños. 4. En una sartén, calentar el aceite a fuego medio por 3 minutos y sofreir la cebolla con ajo. Después, agregar el tomate y la taza de caldo de cocción de la carne reservado, agregar sal y cocinar hasta que se reduzca a la mitad. 5. Por último, adicionarle carne desmechada, y dejar cocinar por 5 minutos más. 6. Una vez pasado el tiempo, retirar del fuego y servir.
	Cebolla cabezuna, cruda	1,40	3,58	0,00	4,99	
	Pimentón rojo, crudo	0,84	2,15	0,00	2,99	
	Tomate crudo	1,40	3,58	0,00	4,98	
	Ajo, crudo	0,04	0,04	0,00	0,07	
	Sal	0,03	0,03	0,00	0,06	
	Aceite de Maíz	0,35	0,84	0,00	0,89	
CORAZONES DE POLLO	Pollo, corazón, cruda	7,00	17,90	0,00	24,90	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picarla cebolla y el ajo en cubos pequeños . 3. Calentar aceite en una sartén y sofreir el ajo y la cebolla finamente picados. 4. Incorporar los corazones de pollo a la sartén y cocinar con la cebolla por 7 minutos. 5. Una vez cocinados, retirar la sartén del fuego y servir.
	Cebolla cabezuna, cruda	1,68	4,20	0,00	5,88	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,14	0,36	0,00	0,50	
HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, Crudo	70,00	170,00	0,00	240,00	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Separar el huevo de la cáscara. 3. Batir los huevos con la sal. 4. En una sartén caliente y con aceite, agregar los huevos batidos y revolver constantemente hasta terminar su cocción. 5. Una vez cocinados, retirar la olla del fuego y servir.
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,72	0,00	0,93	
ARVEJA AMARILLA	Arveja seca, cruda	0,56	3,58	0,00	4,56	1. Dejar las lentejas en remojo la noche anterior. 2. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 3. Colocar todos los ingredientes previamente pelados y picados en cubos pequeños: zanahoria, cebolla, tomate y ajo en una olla pitadora, tapar y llevar al fuego. 4. Dejar cocinar por 5 minutos, contando desde el primer pitazo. 5. Destapar y dejar espesar el guiso. 6. Una vez cocinados, retirar la olla del fuego, sacar el aire y servir.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	0,56	2,51	0,00	3,48	
	Cebolla cabezuna, cruda	1,68	4,20	0,00	5,88	
	Tomate crudo	1,99	5,01	0,00	6,97	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	

20 MAY 2025

MOLLEJAS GUISADAS	Pollo, mollejа, cruda	7,00	17,90	0,00	24,90	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Cocinar las mollejas de pollo con sal y laurel en una olla pitadora por 15 minutos después del primer pitazo. 3. Mientras tanto, pelar y picar las verduras: pimentón, cebolla, ajo en cubos pequeños. Aparte, triturar los tomates y reservar. 4. Calentar en una sartén a fuego medio aceite y sofreir el ajo, la cebolla y el pimentón. Agregar los tomates triturados, mezclar y dejar cocinar unos minutos para reservar. 5. Pasado este tiempo de cocción de la olla pitadora, sacar el aire y retirar las mollejas del agua, descartar el la hoja de laurel. Después serán incorporadas a las verduras salteadas previamente. Volver a calentar y agregar un poco del agua de la cocción. 6. Tapar y cocinar completamente a fuego lento por 7 minutos, sin dejar secar el agua. 7. Retirar la olla del fuego y servir.
	Pimentón,crudo, cruda	1,40	3,58	0,00	4,98	
	Cebolla cabezona, cruda	2,80	7,16	0,00	9,96	
	Tomate crudo	4,20	10,74	0,00	14,94	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maiz	0,21	0,72	0,00	0,93	
POLLO APANADO	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	5,60	14,32	0,00	19,92	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Adobar el pollo con sal y ajo. 3. En un recipiente aparte pasar la harina y en otro recipiente el huevo batido. 4. Pasar el pollo por ambos lados, primero por el huevo y luego por la harina. 5. Poner en una sartén con aceite a calentar, cuando esté lo suficientemente caliente poner a freir el pollo. 6. Cuando esté frito por ambos lados, retirarlo sartén del fuego y servir.
	Huevo de trigo, fortificado, todo proposito, cruda	0,35	0,80	0,00	1,15	
	Huevo de gallina, entero, Crudo	0,42	1,07	0,00	1,49	
	Ajo, crudo	0,05	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,04	0,06	0,00	0,10	
	Aceite de Maiz	0,35	1,07	0,00	1,42	
TORTILLA DE CORAZONES DE POLLO CON HUEVO	Pollo, cocuita, cruda	7,00	17,90	0,00	24,90	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Cortar en rodajas y sazonarla corazones cocinar, reservar. 3. Pelar y picarla cebolla, el tomate y el ajo en cubos pequeños. 4. Calentar aceite en una sartén y sofreir el ajo, la cebolla y el tomate finamente picados por 1 minuto. 5. Incorporarlos corazones de pollo a la sazonla y sofreir por 7 minutos más. 6. Pasado ese tiempo, agregar huevos batidos previamente, limpiar y sal y cocinar por 5 minutos más. 7. Una vez que estén listo, retirar la sartén del fuego y sirve.
	Cebolla cabezona, cruta	1,68	4,30	0,00	5,98	
	Tomate crudo	1,68	5,01	0,00	6,67	
	Huevo de gallina, entero, Crudo	8,17	20,89	0,00	29,05	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maiz	0,21	0,72	0,00	0,93	
GARBANZOS	Garbanzo, crudo	0,98	3,58	0,00	4,56	1. Dejar los garbanzos en remojo la noche anterior. 2. Limpiar y desinfectar de los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 3. Pelar y picar en rodajitos las verduras: cebolla, tomate y ajo. 4. Poner los garbanzos a cocinar junto con las verduras picadas en la olla pitadora, agregar sal y dejar cocinar ½ de hora después del primer pitazo. 5. Una vez cocinados, retirar la olla del fuego, sacar el aire y servir.
	Cebolla cabezona, cruta	1,68	4,30	0,00	5,98	
	Tomate crudo	1,68	5,01	0,00	6,67	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,04	0,06	0,00	0,10	
CARNE EN GOULASH	Carne de res, magra	5,60	14,32	0,00	19,92	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Marinar la carne con un poco de ajo triturado, agregar sal y reservar. 3. Cortar en rodajas nuestra cebolla, la zanahoria y reservar. 4. Calentar una sartén con aceite a fuego medio. Cuando esté a temperatura, incorporarla carne y freir por ambos lados. 5. Una vez frita la carne, agregar las hortalizas, la zanahoria y agua. 6. Tapar y dejar cocinar cerca de 15 minutos a fuego lento hasta que las verduras estén blandas. 7. Retirar la olla del fuego y servir.
	Habichuela, cruda	1,40	3,58	0,00	4,98	
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	1,40	3,58	0,00	4,98	
	Ajo, crudo	0,04	0,09	0,00	0,13	
	Sal	0,01	0,04	0,00	0,05	
	Aceite de Maiz	0,21	0,72	0,00	0,93	

Nicole Ivonne Maldonado L

T.P. Nutricionista Dietista EAS
CC/NUD 1020830304

Fecha de construcción: Mayo 2025

T.P. COMANY CAMARGO G. Nutricionista Dietista RCSF MND00942

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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
		78	175	0		
		3 (1-2 AÑOS 11 MESES)	3 (3-5 AÑOS 11 MESES)	4 ( )		
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	2,52	8,23	0,00	10,75	1. Lavar el arroz, limpiar y desinfectar la cebolla y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar cebolla y ajo en cuadritos pequeños. 3. En una olla, agregar aceite y calentar, sofreir cebolla y ajo picados previamente. Luego, se incorpora el arroz. 4. Se agrega el agua dejando cocinar a fuego lento, agregar sal. 5. Al secarse el agua bajar el fuego y dejar que se termine la cocción. 6. Apagar el fuego y servir.
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,42	1,074	0	1,49	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,54	0,00	0,75	
SPAGUETTI CISOLLO	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2,52	8,234	0	10,75	1. Lavar el arroz, limpiar y desinfectar la cebolla, el tomate y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Hervir agua con sal, ajo y aceite. 3. Una vez empieza a hervir agregar la pasta spaguetti, cocinar por 8 minutos o hasta que tome consistencia blanda. 4. Escurrir la pasta y reservar. 5. Pelar y picar la cebolla y el tomate en cuadritos. 6. En una sartén, calentar aceite y sofreir ajo, cebolla y tomate y mezclar. Despues de estar sofreidos, licuar la mezcla. 7. Agregar la preparación anterior a la pasta y mezclar. Deje a fuego lento durante 5 minutos. 8. Apagar el fuego y servir.
	Cebolla cabezuda, cruda	2,1	5,37	0	7,47	
	Tomate crudo	2,8	7,16	0	9,96	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,716	0	0,93	
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	2,52	8,23	0,00	10,75	1. Lavar el arroz, limpiar y desinfectar la cebolla, la zanahoria y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar cebolla, zanahoria y ajo en cuadritos pequeños. 3. En una olla, agregar aceite y calentar, sofreir cebolla y ajo picados previamente. Luego, se incorpora el arroz y zanahoria.. 4. Se agrega el agua dejando cocinar a fuego lento, agregar sal. 5. Al secarse el agua bajar el fuego y dejar que se termine la cocción. 6. Apagar el fuego y servir.
	Zanahoria, cruda	0,35	0,90	0,00	1,25	
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,42	1,074	1,074	2,57	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,54	0,00	0,75	
ARROZ CON PIMENTÓN	Arroz blanco, pulido, crudo	2,52	8,23	0,00	10,75	1. Lavar el arroz, limpiar y desinfectar la cebolla, el pimentón y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar cebolla, pimentón y ajo en cuadritos pequeños. 3. En una olla, agregar aceite y calentar, sofreir cebolla y ajo picados previamente. Luego, se incorpora el arroz y pimentón. 4. Se agrega el agua dejando cocinar a fuego lento, agregar sal. 5. Al secarse el agua bajar el fuego y dejar que se termine la cocción. 6. Apagar el fuego y servir.
	Pimentón rojo, crudo	0,21	0,72	0,00	0,93	
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,42	1,074	1,074	2,57	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,54	0,00	0,75	
ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	2,52	8,23	0,00	10,75	1. Lavar el arroz, limpiar y desinfectar la cebolla, el cilantro y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar cebolla, cilantro y ajo en cuadritos pequeños. 3. En una olla, agregar aceite y calentar, sofreir cebolla y ajo picados previamente. Luego, se incorpora el arroz. 4. Se agrega el agua dejando cocinar a fuego lento, agregar sal. 5. Al secarse el agua bajar el fuego, agregar el cilantro, revolver y dejar que se termine la cocción. 6. Apagar el fuego y servir.
	Cilantro, cruda	0,42	0,90	0,00	1,32	
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,42	1,074	0	1,49	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,54	0,00	0,75	
ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	2,52	8,23	0,00	10,75	1. Lavar el arroz, limpiar y desinfectar la cebolla y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar cebolla y ajo en cuadritos pequeños. 3. En una olla, agregar aceite y calentar, sofreir cebolla y ajo picados previamente. Luego, se incorpora el arroz y la pasta. 4. Se agrega el agua dejando cocinar a fuego lento, agregar sal. 5. Al secarse el agua bajar el fuego y dejar que se termine la cocción. 6. Apagar el fuego y servir.
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	0,70	1,79	0,00	2,49	
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,42	1,074	1,074	2,57	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,54	0,00	0,75	
ARROZ CON ESPINACA	Arroz blanco, pulido, crudo	2,52	8,23	0,03	10,78	1. Lavar el arroz, limpiar y desinfectar la cebolla, la espinaca y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar cebolla, espinaca y ajo en cuadritos pequeños. 3. En una olla, agregar aceite y calentar, sofreir cebolla y ajo picados previamente. Luego, se incorpora el arroz y la espinaca. 4. Se agrega el agua dejando cocinar a fuego lento, agregar sal. 5. Al secarse el agua bajar el fuego, agregar el cilantro, revolver y dejar que se termine la cocción. 6. Apagar el fuego y servir.
	Espinaca, cruda	0,56	1,43	0,00	2,00	
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,42	1,074	1,074	2,57	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,54	0,01	0,76	
ARROZ PAJARITO	Arroz blanco, pulido, crudo	2,52	8,234	0	10,75	1. Lavar el arroz, limpiar y desinfectar la cebolla y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar cebolla, plátano maduro y ajo en cuadritos pequeños. 3. En una olla, agregar aceite y calentar, sofreir cebolla y ajo picados previamente. Luego, se incorpora el arroz. 4. Se agrega el agua dejando cocinar a fuego lento, agregar sal. 5. Al secarse el agua bajar el fuego, agregar el cilantro, revolver y dejar que se termine la cocción. 6. En una olla aparte, sofreir el pollo en trozos previamente picado en cubos pequeños. 7. Una vez sofritos, retirar el exceso de aceite e incorporar al arroz ya cocido. 8. Una vez revuelto, retirar de la olla y servir.
	Plátano hartón, maduro, cocido	0,9176	2,48452	0	3,46	
	Aceite de Maíz	0,07	0,18	0,00	0,25	
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,42	0	0	0,42	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Aceite de Maíz	0,21	0,54	0,00	0,75	
ARROZ CON LECHE Y QUESO	Arroz blanco, pulido, crudo	2,8	8,95	0	11,75	1. Limpiar y desinfectar los utensilios a utilizar en la preparación, aparte lavar el arroz. 2. Calentar agua con canela en una olla a fuego alto y dejar hervir durante 5 minutos para que salga el sabor de la canela. 3. Luego, agregar el arroz, reducir el fuego a bajo, tapar y cocinar hasta que el arroz esté cocido y el agua haya sido absorbida, aproximadamente 20 minutos. 4. Agregar poco a poco la leche de vaca. Revolver con mucho cuidado al mismo tiempo que se agrega el azúcar. 5. Cocinar sin tapar durante 10 minutos más o el tiempo necesario para alcanzar la consistencia deseada. 6. Apagar el fuego y servir.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	7	20,65	0	33,65	
	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	2,69	8,61	0	11,30	
	Azúcar blanco, Granulado	0,42	1,432	0	1,85	

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUT 10205[illegible]

T.P. MNDI00942

Fecha de aprobación:_Mayo 2025 20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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

TIPO DE PREPARACIÓN

NOMBRE DE LA PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)			TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		70	175	0		
		1 (1-2 AÑOS 11 MESES)	3 (3-5 AÑOS 11 MESES)	1 (1)		
SÁNDWICH DE QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco, semiduro, semidesgrasado, tipo doble crema	2,69	6,68	0,00	9,58	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Precalentar una sartén y colocar las rebanadas de pan según la cantidad de usuarios hasta que se doren por ambos lados. 3. Una vez estén doradas, colocar la cantidad de panes que servirán como base y encima colocar las rebanadas de queso. 4. Luego colocar encima la otra capa de pan y cortar diagonalmente. 5. Cuando estén cortados, servir.
	Pan blanco, Tipo Molde, horneado	3,5	10,76	0,00	14,26	
PAPA CRIOLLA DORADA	Papa variedad harinosa criolla, con cáscara, cruda	3,50	10,74	0	14,24	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Colocar las papas criollas limpias dentro de una olla con agua y una pizca de sal, llevar a fuego medio durante 25 minutos. 3. Pasado ese tiempo, retirar del fuego, escurrir las papas, eliminar el exceso de agua y partir en cascaritas. 4. En una sartén, calentar aceite y freir en aceite a temperatura media y colocar las papas a dorar durante cinco minutos o hasta que estén doradas por todos lados. 5. Una vez hayan estado, pasar las papas por papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, añadir sal estas ollas y servir.
	Aceite de Maiz	0,35	1,07	0	1,42	
PAPA CRIOLLA EN SALSA BECHAMEL	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	3,50	10,74	0,00	14,24	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Colocar las papas criollas limpias dentro de una olla con agua y una pizca de sal, llevar a fuego medio durante 25 minutos. 3. Pasado ese tiempo, retirar del fuego, escurrir las papas, eliminar el exceso de agua y partir en cascaritas. 4. En una sartén, calentar aceite y freir en aceite a temperatura media y colocar las papas a dorar durante cinco minutos, o hasta que estén doradas por todos lados. 5. Mientras tanto, realizar la salsa bechamel: en una sartén limpia cocinar harina de trigo, cuando esté dorada agregar la leche y revolver constantemente para que no se formen grumos, agregar sal y reservar. 6. Una vez las papas hayan estado, pasar las papas por papel absorbente para eliminar el exceso de grasa e incorporar la salsa bechamel.
	Aceite de Maiz	0,42	1,07	0,00	1,49	
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,35	0,90	0,00	1,25	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,70	1,79	0,00	2,49	
CROQUETAS DE YUCA	Yuca blanca, sin cáscara cruda	4,38	13,43	0	17,80	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar la yuca, luego agregarla en una olla con agua a fuego medio dejar hervir por 25 minutos, luego sacar el agua, dejar enfriar y amasar. 3. En un recipiente grande agregue la harina de maiz, sal, huevo y la yuca y mezclar; amasa la masa anterior hasta homogeneizar todos los ingredientes. 4. A la mezcla anterior agregar un poco de agua y revolver hasta obtener una masa homogénea y sin grumos, dejar consevar por 3 minutos la masa. Luego, con las manos hacer bolas de un mismo tamaño. 5. En una sartén, calentar aceite y sofreir las bolitas anterior hasta que se doren por todos lados. 6. Una vez doradas, retirar del fuego y pasar por papel absorbente durante unos minutos y servir.
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,70	1,79	0	2,49	
	Aceite de Maiz	0,35	0,90	0	1,25	
	Huevo de gallina, entero, Crudo	6,36	16,27	0,00	22,64	
MONEDITAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	5,18	15,75	0	20,93	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar el platano verde en moneditas delgadas. 3. En una sartén, calentar aceite y cuando el aceite esté a temperatura, incorporar las monedas para freir hasta que estén doradas. 4. Pasar por papel absorbente y servir.
	Aceite de Maiz	0,35	1,25	0	1,60	
TAJADAS DE PLATANO MADURO	Plátano hartón, maduro, cocido	4,80	15,04	0	19,84	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y cortar el plátano maduro en tajadas. 3. En una sartén, calentar aceite y cuando el aceite esté a temperatura, incorporar las tajadas para freir hasta que estén doradas. 4. Pasar por papel absorbente y servir.
	Aceite de Maiz	0,35	1,25	0	1,60	
PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, cocido	4,80	15,04	0,00	19,84	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Partir el platano en trozos sin pelar, y cortar los extremos. 3. Colocar en una olla agua con los plátanos partidos a fuego alto durante unos 20 minutos. 4. Una vez el agua haya hervido, la cáscara del plátano se desprende y apagar del fuego. 5. Retirar la cáscara faltante y servir.
YUCA SUDADA	Yuca blanca, sin cáscara cruda	4,38	13,43	0	17,80	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar la yuca en sodas medianas. 3. En una olla profunda con agua, incorporar la yuca, la cebolla y la sal, llevar a fuego alto a hervir o hasta que la yuca esté blandita. 4. Una vez esta completamente cocida, retirar el agua y servir
	Cebolla junca, tallos, cruda	0,70	1,79	0	2,49	
PAPA COCIDA	Papa, variedad cerosa, saboreiro, con cáscara, cocida, sin sal	3,50	9,95	0	12,45	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Enjuagar la papa y en una olla profunda con abundante agua colocarlas sin pelar agregar sal y cocinar hasta que estén bien cocidas. 3. Retirar del fuego, sacar el agua y servir.
PAPAS A LA FRANCESA (con cáscara)	Papa, variedad cerosa, saboreiro, con cáscara, cocida, sin sal	3,50	10,74	0	14,24	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Picar la papa en fosforitos sin retirar la cáscara. 3. En una sartén calentar aceite e incorporar las papas cuando el aceite esté caliente. 4. Una vez estén doradas, retirar del aceite, pasar por papel absorbente, agregar sal y servir.
	Aceite de Maiz	0,35	0,90	0	1,25	
ROSQUITAS DE HARINA DE MAÍZ	Harina de maiz blanco, precocida	2,52	7,88	0	10,40	1. Limpiar y desinfectar los utensilios a utilizar en la preparación. 2. Colocar en un bowl amplio la harina de maiz ya pesada, agregar sal y azúcar. 3. Incorporar el agua y con una cuchara mezclar hasta que la harina absorba todo el agua. 4. Ahora ya se podrá trabajar la masa de las arepas con las manos hasta mezclar bien todos los ingredientes y tener una masa homogénea. 5. En una sartén, calentar aceite. 6. Mientras tanto, dividir la masa en porciones y hacer forma de círculos (aros). 7. Cuando el aceite esté caliente, freir las rosquitas hasta que estén doradas por ambos lados. 7. Una vez fritas, pasar por papel absorbente unos minutos y servir.
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,28	1,07	0	1,35	
	Azúcar blanco, Granulado	0,14	0,72	0	0,86	
	Aceite de Maiz	0,42	1,79	0	2,21	
TORTA DE BANANO	Banano común, maduro	2,10	0,05	0	2,15	1. Limpiar y desinfectar los utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y machacar los bananos hasta formar un puré, y reservar. 3. Aparte, colocar en un bowl amplio la harina de trigo ya pesada, agregar sal, azúcar. 4. Incorporar la leche y el banano con una cuchara, mezclar hasta que la harina absorba todo la leche. 5. Ahora ya se podrá mezclar los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. 6. Colocar a calentar el horno. 7. Hornear a 180° por 25 minutos. 8. Dejar reposar y servir.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,49	0,01	0	0,50	
	Huevo de gallina, entero, Crudo	0,35	0,01	0	0,36	
	Azúcar blanco, Granulada	0,14	0,00	0	0,14	
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	0,28	1,432	0	1,712	

Natalia Isabel Maldonado L
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 102081[illegible]

Fecha de aprobación: Mayo 2025 — 20 MAY 2025

Ormany Camargo G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MNC00642

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**
Unidad de Servicio: **CDI SUEÑOS DEL MAÑANA**

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
		70	179	6		
		1 (1-2 AÑOS 11 MESES)	2 (3-5 AÑOS 11 MESES)	1 ( )		
SANCOCHO CON CARNE	Carne de res, magra	6,50	14,32	0	19,92	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. En una olla grande, calentar el aceite y sellar la carne con cilantro, ajo y sal. 3. Cuando dore, incorporar la cebolla en junca y luego los demas ingredientes previamente pelados y picados en cubos: papa, plátano, yuca y ahuyama, agregar agua hasta cubrir todos los ingredientes. 4. Llevar a fuego medio y cocinar hasta que ablanden los ingredientes. Sin pasarse en su cocción, retirar del fuego la olla, el sancocho se sigue cocinando y agregar agua hasta lograr el espeso deseado, no debe ser ni muy líquido ni muy espeso. 5. Dejar reposar un poco y servir.
	Plátano hartón, verde, crudo	3,08	7,88	0	10,96	
	Yuca blanca, sin cáscara cruda	2,52	6,44	0	8,96	
	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	3,08	7,88	0	10,96	
	Cebolla junca, tallos, cruda	1,82	4,65	0	6,47	
	Cilantro, crudo	0,70	1,79	0	2,49	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Ahuyama cruda	2,52	7,52	0	10,04	
SANCOCHO CON POLLO	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	4,20	14,32	0	18,52	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. En una olla grande, calentar el aceite y sellar el pollo con cilantro, ajo y sal. 3. Cuando dore, incorporar la cebolla en junca y luego los demas ingredientes previamente pelados y picados en cubos: papa, plátano, yuca y ahuyama, agregar agua hasta cubrir todos los ingredientes. 4. Llevar a fuego medio y cocinar hasta que ablanden los ingredientes. Sin pasarse en su cocción, retirar del fuego la olla, el sancocho se sigue cocinando y agregar agua hasta lograr el espeso deseado, no debe ser ni muy líquido ni muy espeso. 5. Dejar reposar un poco y servir.
	Plátano hartón, verde, crudo	3,08	7,88	0	10,95	
	Yuca blanca, sin cáscara cruda	2,52	6,44	0	8,96	
	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	3,08	7,88	0	10,96	
	Cebolla junca, tallos, cruda	1,82	5,01	0	6,83	
	Cilantro, crudo	0,70	1,79	0	2,49	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Ahuyama cruda	2,52	7,52	0	10,04	
CHANGUA CON HUEVO Y CILANTRO	Huevo de gallina, entero, Crudo	8,40	21,48	0	29,88	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. Pelar y picar la cebolla. 3. En una olla grande calentar la leche con el agua, la sal y la cebolla. 4. Cuando hierva, incorporar los huevos crudos sin dejar romper las yemas y hervir por un minuto. 5. Pasado el tiempo, servir la changua y agregar una cucharadita de cebolla y una de cilantro.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	7,78	26,85	0	34,63	
	Cebolla junca, tallos, cruda	1,82	4,65	0	6,47	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Cilantro, crudo	0,47	1,19	0	1,66	
AJIACO	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	4,20	14,32	0	18,52	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. En una olla grande, agregar agua, pollo, maíz y una pequeña cantidad de guascas. 3. Deja hervir a fuego lento durante aproximadamente 20 minutos. 4. Mientras tanto, pelar y picar en cubos los demás ingredientes: papa criolla y sabanera, arracacha y ahuyama 5. Una vez que el pollo está cocido, retirar del agua y reservar. En la misma agua que se cocinó el pollo, agregar las papas, arracacha y la ahuyama, el ajo y la sal. 6. Cocinar por aproximadamente 15 minutos o hasta que las papas estén suaves. 7. Agregar agua adicional según sea necesario para cocinar las papas por completo. 8. Agrega el restante de las guascas. 9. Cocinar por 5 minutos más o hasta que esté completamente caliente. 10. Retirar la olla del fuego y servir.
	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	4,90	12,53	0	17,43	
	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	4,90	12,53	0	17,43	
	Maíz amarillo crudo	1,68	4,30	0	5,98	
	Arracacha blanca, sin cáscara, cruda	1,32	3,37	0	4,69	
	Ahuyama, cruda	3,78	9,67	0	13,45	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Guascas, crudas	0,80	2,04	0	2,84	
CALDO DE PAPA Y POLLO	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	2,80	8,95	0	11,75	1. Limpiar y desinfectar los ingredientes y utensilios a utilizar en la preparación. 2. En una olla incorporar agua, agregar el pollo y sal, colocar a fuego medio a cocinar. 3. Mientras tanto, en la licuadora incorporar ajo, cebolla, agua y mezclar. Añadir esta mezcla a la olla. Cocinar durante unos 20 minutos. 4. Agregar la mitad del cilantro y papas. Cocinar durante unos 20 minutos mas o hasta que las papas estén blandas. 5. Retirar el pollo de la olla con un tenedor, y devolver el pollo a la sopa. Espolvorear con el cilantro picado y servir caliente.
	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cocida sin sal	5,60	14,32	0	19,92	
	Cebolla junca, tallos, cruda	1,79	6,27	0	8,02	
	Sal	0,03	0,07	0,00	0,10	
	Cilantro, crudo	0,70	1,79	0	2,49	

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD [illegible]16304

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND00942

Fecha de aprobación:_Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**
Unidad de Servicio: **CDI SUEÑOS DEL MAÑANA**

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
		70	179	0		
		1 (1-2 AÑOS 11 MESES)	2 (3-5 AÑOS 11 MESES)	1 13		
ENSALADA TRADICIONAL	Tomate crudo	6,60	16,11	0,00	21,71	1. Limpiar y desinfectar la verdura. 2. Pelar y picar en cubos el tomate, cebolla y pepino. 3. Agregar limón y servir.
	Cebolla cabezona, cruda	2,70	3,51	0,00	3,21	
	Pepino cohombro, crudo	5,50	6,80	0	12,45	
	Limón, Crudo	0,70	1,79	0,00	2,49	
ENSALADA CEBOLLA Y TOMATE	Cebolla cabezona, cruda	4,20	7,16	0	11,36	1. Limpiar y desinfectar la verdura. 2. Pelar y partir en rebanadas el tomate y la cebolla. 3. Agregar limón y servir.
	Tomate crudo	2,80	10,74	0	13,54	
	Limón, Crudo	0,70	1,79	0	2,49	
ENSALADA DE PEPINO, AGUACATE Y CEBOLLA	Aguacate lorena, pulpa	4,20	10,74	0	14,94	1. Limpiar y desinfectar la verdura. 2. Pelar y picar en cubos pequeños el aguacate, el pepino y la cebolla. 3. Agregar cilantro picado y servir.
	Pepino cohombro, crudo	2,80	7,16	0	9,96	
	Cebolla cabezona, cruda	3,50	8,95	0	12,45	
	Cilantro, crudo	0,70	1,79	0	2,49	
ENSALADA DE ESPINACA Y MELON CON ADEREZO DE MIEL Y LIMON	Espinaca, cruda	6,30	19,69	0	25,99	1. Limpiar y desinfectar la verdura y la fruta. 2. Pelar el melón y picar en cubos pequeños, la espinaca se corta en tiras y mezclar. 3. Agregar miel, limón y servir.
	Melón, Crudo	4,90	14,32	0	19,22	
	Miel de abejas, floráis	0,21	0,90	0	1,11	
	Limón, Crudo	0,14	0,96	0	0,90	
ENSALADA DE REMOLACHA	Remolacha, sin cáscara, cruda	3,50	8,95	0	12,45	1. Limpiar y desinfectar la verdura. 2. Cocinar la remolacha y la zanahoria por 15 minutos después del primer pitazo. 3. Pasado este tiempo, picar la cebolla, la remolacha y la zanahoria en cuadritos pequeños. 4. Mezclar los ingredientes y agregar el cilantro previamente picado y servir.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2,80	7,16	0	9,96	
	Cebolla cabezona, cruda	1,40	3,58	0	4,98	
	Cilantro, crudo	0,70	1,79	0	2,49	
TORTA DE BROCOLI	Brócoli, crudo	8,40	21,48	0	29,88	1. Limpiar y desinfectar las verduras. 2. Pelar y picar el tomate y la cebolla, quitar un poco el tronco del brócoli. 3. En una olla, agregar agua y hervir. Una vez hoya hervido, incorporar el brócoli con sal por 5 minutos. 4. Pasado el tiempo, picar el brócoli pero en trozos pequeños, agregar el tomate, la cebolla y el huevo y mezclar. 5. En una sartén, colocar la mezcla hasta que esté dorada y servir.
	Cebolla cabezona, cruda	1,40	3,58	0	4,98	
	Tomate crudo	2,10	5,37	0	7,47	
	Huevo de gallina, entero, Crudo	8,91	22,78	0.0	31,69	
TORTA DE ESPINACA	Espinaca, cruda	2,80	7,16	0,0	9,99	1. Limpiar y desinfectar las verduras. 2. Sacar los tallos gruesos de las espinacas y pasar las hojas por agua hirviendo (15 a 20 segundos). 3. Colar, retirar el exceso del agua y cortar las hojas cocidas. 4. Calentar una cucharada de aceite en una sartén. 5. Agregar la cebolla y el ajo picadas finamente. Cocinar hasta que la cebolla esté blanda y transparente. Reservar. 6. En un bol, batir los huevos y agregar sal y orégano. Batir un poco más para integrar. 7. Incorporar la acelga y el sofrito; mezclar con movimientos envolventes. 8. Calentar el resto del aceite en la misma sartén donde se cocinó la cebolla. Una vez que esté bien caliente, poner la mezcla de acelga. Cocinar hasta que esté firme y los bordes estén dorados (aproximadamente 8 minutos). 9. Con la ayuda de una tapa de olla o un plato, dar vuelta la tortilla y cocinar por el otro lado; serán como 6 a 8 minutos más, porcionar de acuerdo a la edad y servir.
	Cebolla cabezona, cruda	1,40	3,58	0,0	4,98	
	Tomate crudo	2,10	5,37	0,0	7,47	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,02	0,03	0,00	0,05	
	Huevo de gallina, entero, Crudo	8,17	20,88	0 0	29,05	
TORTA DE ACELGAS	Acelga, hojas, cruda	3,50	8,95	0,0	12,45	1. Limpiar y desinfectar las verduras. 2. Sacar los tallos gruesos de las espinacas y pasar las hojas por agua hirviendo (15 a 20 segundos). 3. Colar, retirar el exceso del agua y cortar las hojas cocidas. 4. Calentar una cucharada de aceite en una sartén. 5. Agregar la cebolla y el ajo picadas finamente. Cocinar hasta que la cebolla esté blanda y transparente. Reservar. 6. En un bol, batir los huevos y agregar sal y orégano. Batir un poco más para integrar. 7. Incorporar la acelga y el sofrito; mezclar con movimientos envolventes. 8. Calentar el resto del aceite en la misma sartén donde se cocinó la cebolla. Una vez que esté bien caliente, poner la mezcla de acelga. Cocinar hasta que esté firme y los bordes estén dorados (aproximadamente 8 minutos). 9. Con la ayuda de una tapa de olla o un plato, dar vuelta la tortilla y cocinar por el otro lado; serán como 6 a 8 minutos más, porcionar de acuerdo a la edad y servir.
	Cebolla cabezona, cruda	1,40	3,58	0,0	4,98	
	Tomate crudo	2,10	5,37	0,0	7,47	
	Ajo, crudo	0,05	0,08	0,00	0,13	
	Sal	0,02	0,03	0,00	0,05	
	Huevo de gallina, entero, Crudo	8,17	1,04	0,0	9,21	
VERDURA SALTEADA	Calabacín	1,68	4,30	0,0	5,98	1. Limpiar y desinfectar la verdura. 2. Pelar y picar cada una de las verduras en julianas. 3. En una olla calentar el aceite. 4. Agregar 1 por 1 las verduras picadas en julianas. 5. Sofreir hasta que estén cocidas por todos los lados, agregar sal y servir.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	1,68	4,30	0,0	5,98	
	Pimentón rojo, crudo	1,68	4,30	0,0	5,98	
	Aceite de Maíz	0,07	0,18	0 0	0,25	
ENSALADA AGRIDULCE	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2,10	5,37	0,0	7,47	1. Lavar y desinfectar todas las frutas y verduras. 2. Picar toda la piña en cuadritos, rallar la zanahoria y cortar la lechuga con las manos, luego revolver estos 3 ingredientes. 3. Agregar las uvas, la crema de leche y mezclar nuevamente. 5. Servir frío.
	Lechuga común, cruda	3,50	8,95	0,0	12,45	
	Piña, Cruda	2,80	7,16	0,0	9,96	
	Crema de leche	0,28	0,72	0,0	1,00	
	Uva deshidratada	0,42	1,07	0,0	1,49	

20 MAY 2025

ENSALADA ARCOÍRIS	Tomate crudo	3,50	8,93	0	12,45	1. Lavar y desinfectar la verdura. 2. Pique en cubos pequeños el tomate, la cebolla y el apio. 3. Rallar la zanahoria y revolver con la cebolla el tomate y el apio. 4. Servir como un ceviche de zanahoria y agregar limón.
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	2,80	7,16	0	9,96	
	Apio, crudo	2,10	5,37	0	7,47	
	Cebolla cabezona, cruda	1,68	4,30	0	5,98	
	Limón, Crudo	0,14	0,36	0	0,50	
GUISO DE CALABAZA CON ARVEJA	Calabaza, sin cáscara, cruda	5,60	17,90	0	23,50	1. Limpiar y desinfectar las verduras. 2. Picar el tomate y la cebolla cabezona en cuadritos y reservar. 3. Picar la calabaza en trozos pequeños. 4. Mientras tanto, calentar agua en una olla y una vez hierva, agregar la calabaza y cocinar a fuego medio durante 20 minutos. Pasado ese tiempo, retirar del fuego y sacar el agua para marcular. 5. Aparte, sofreir en una sartén la cebolla cabezona y el tomate. 6. Mezclar la calabaza macerada y sofrito de las verduras. Dejar por 5 minutos a fuego lento y servir.
	Cebolla cabezona, cruda	0,96	3,58	0	4,56	
	Tomate crudo	2,10	5,37	0	7,47	
	Arveja verde, cruda	0,70	2,51	0	3,21	
CREMA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA Y LECHE	Ahuyama, cruda	3,95	10,11	0	14,06	1. Limpiar y desinfectar las verduras. 2. En una olla de fondo alto, añadir la leche, la bienestarina la cebolla y sal, llevar a fuego medio. 3. Mientras tanto, en otra olla,cocinar la la ahuyama durante 20 minutos o hasta que esté blandita. 4. Una vez las dos preparaciones estén listas, bajar del fuego retirar el agua de la cocción de la ahuyama, esta última añadirla a la licuadora junto a la mezcla de la bienestarina. 5. Licuar durante 25 segundos o hasta que la mezcla esté homogenea y servir.
	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	1,05	2,69	0	3,74	
	Cebolla cabezona, cruda	1,47	4,90	0	6,37	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,39	1,79	0	2,18	
CREMA DE ESPINACA, APIO Y BIENESTARINA CON LECHE	Espinaca, cruda	1,82	4,65	0	6,47	1. Limpiar y desinfectar las verduras. 2. En una olla de fondo alto, añadir la leche, la bienestarina la cebolla y sal, llevar a fuego medio. 3. Mientras tanto, en otra olla,cocinar la espinaca, el apio, la ahuyama, la papa y la cebolla durante 20 minutos o hasta que esté blandita. 4. Una vez las dos preparaciones estén listas, bajar del fuego retirar el agua de la cocción de la ahuyama, esta última añadirla a la licuadora junto a la mezcla de la bienestarina. 5. Licuar durante 25 segundos o hasta que la mezcla esté homogenea y servir.
	Apio, crudo	2,24	5,73	0	7,97	
	Bienestarina Más ® precocida, en polvo, sabor natural	1,05	2,69	0	3,74	
	Ahuyama, cruda	1,12	2,66	0	3,96	
	Cebolla cabezona, cruda	0,42	1,07	0	1,49	
	Papa, variedad carosa, sabanera, con cáscara, cruda	1,68	4,30	0	5,98	
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	0,42	1,07	0	1,49	
	Sal	0,03	0,07	0	0,10	

Natalia Ramos Maldonado

Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1[illegible]0315304

OSMANY CAMARGO C.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND03942

Fecha de aprobación: _Mayo 2025

20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**
Unidad de Servicio: **CDI SUEÑOS DEL MAÑANA**

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
		70	179	0		
		1 (1-2 AÑOS 11 MESES)	2 (3-5 AÑOS 11 MESES)	1 ( )		
FRESAS	Fresa, madura, Cruda	7,37	22,61	0,00	29,98	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar y servir de acuerdo a edad.
MELÓN	Melón, Crudo	7,78	23,87	0,00	31,64	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar en trozos pequeños. 3. Servir de acuerdo a edad.
UCHUVAS	Uchuva, Cruda	4,14	12,70	0,00	16,83	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar y servir de acuerdo a edad.
MANGO	Mango común, crudo	14,00	42,96	0	56,96	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar. en trozos pequeños. 3. Servir de acuerdo a edad.
SANDIA	Sandia, Cruda	17,50	48,33	0,00	65,83	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Partir, retirar la cáscara y picar en trozos. 3. Servir de acuerdo a edad.
MANZANA	Manzana Común, Cruda	8,23	25,27	0,00	33,51	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar y servir de acuerdo a edad.
GRANADILLA	Granadilla, Cruda	14,00	35,80	0,00	49,80	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Servir de acuerdo a edad.
NARANJA EN CASCOS	Naranja, cruda	11,66	35,80	0,00	47,46	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar y servir de acuerdo a edad.
BANANO	Banano común, crudo	10,00	30,68	0,00	40,68	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar y servir de acuerdo a edad.
MANDARINA	Mandarina, Cruda	10,00	30,68	0,00	40,68	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Partir y porcionar de acuerdo a edad.
PAPAYA	Papaya, madura, cruda	9,94	30,68	0,00	40,62	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar en trozos pequeños. 3. Servir de acuerdo a edad.
PERA	Pera, cruda	8,23	25,27	0,00	33,51	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar y servir de acuerdo a edad.
PIÑA	Piña, pulpa	12,74	39,38	0	52,12	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar, retirar el centro (corazón), porcionar en trozos pequeños. 3. Servir de acuerdo a edad.
FRUTA PICADA CON QUESO	Papaya, madura, cruda	3,20	8,15	0	11,35429	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de cada una de las frutas. 2. Pelar y porcionar las frutas de acuerdo a la edad. 3. Picar el queso en cuadritos. 4. Mezclar las frutas porcionadas. 3. Servir de acuerdo a edad.y agregar encima queso picado.
	Mango común, crudo	4,20	10,74	0	14,94	
	Banano común, crudo	3,80	9,72	0	13,5157	
	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	1,12	2,86	0	3,984	

Natalia Nunez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1020815304

Fecha de aprobación: Mayo 2025 20 MAY 2025

OSMANY CAMARGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND00942

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Nombre EAS: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA
Unidad de Servicio: CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

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
		70	179	0		
		1 (1-2 AÑOS 11 MESES)	2 (3-5 AÑOS 11 MESES)	1 ( )		
SORBETE DE MORA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	7,78	29,83	0,00	37,61	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar según la edad y agregar a la licuadora. 3. Incorporar la leche, el azúcar y licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Mora de castilla, Cruda	4,20	12,53	0,00	16,73	
	Azúcar blanco, Granulado	0,28	1,79	0	2,07	
SORBETE DE MANGO	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	4,67	13,92	0,00	18,59	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar según la edad y agregar a la licuadora. 3. Incorporar la leche y licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Mango, pulpa	8,40	28,64	0	37,04	
SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	2,57	7,96	0,00	10,52	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar según la edad y agregar a la licuadora. 3. Incorporar la leche y licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Guayaba, maduro, Cruda	6,30	17,90	0	24,20	
JUGO DE MANGO	Mango, pulpa	11,20	35,80	0	47,00	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar según la edad y agregar a la licuadora. 3. Licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
JUGO DE FRESA	Fresa, madura, Cruda	7,37	22,55	0,00	29,92	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Retirar la hoja superior y agregar a la licuadora la porción según la edad y el azúcar. 3. Licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
JUGO DE MORA	Mora de castilla, Cruda	4,62	15,75	0,00	20,37	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar la fruta según la edad y agregar a la licuadora junto con el azúcar. 3. Licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Azúcar blanco, Granulado	0,56	0,72	0	1,28	
JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, Cruda	21,84	67,30	0,00	89,14	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y sacar del interior la pulpa de la fruta según la edad y agregar a la licuadora junto con el azúcar. 3. Licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Azúcar blanco, Granulado	0,56	1,43	0,00	1,99	
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	Tomate de árbol rojo, pulpa	8,12	25,06	0,00	33,18	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar según la edad y agregar a la licuadora. 3. Incorporar el azúcar y licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Azúcar blanco, Granulado	0,56	1,43	0,00	1,99	
JUGO DE LULO	Lulo, pulpa	7,00	23,98	0,00	30,98	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar según la edad y agregar a la licuadora. 3. Incorporar el azúcar y licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Azúcar blanco, Granulado	0,56	1,79	0,00	2,35	
JUGO DE UVA	Uva Isabella, cruda	7,84	21,84	0,00	29,68	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Porcionar la fruta según la edad y agregar a la licuadora junto con el azúcar. 3. Licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Azúcar blanco, Granulado	0,56	1,43	0,00	1,99	
LIMONADA	Limón, pulpa	1,40	3,56	0,00	4,96	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Agregar el agua 120 ml por cada niño. 3. Exprimir el jugo de los limones y agregar al agua. 4. Agregar el azúcar y licuar. 5. Servir de acuerdo a la edad.
	Azúcar blanco, Granulado	0,56	1,43	0,00	1,99	
JUGO DE GUAYABA	Guayaba, maduro, Cruda	6,38	26,64	0,00	38,02	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar y porcionar según la edad y agregar a la licuadora. 3. Incorporar el azúcar y licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Azúcar blanco, Granulado	0,56	1,07	0,00	1,63	
JUGO DE PIÑA	Piña, pulpa	12,74	39,38	0	52,12	1. Limpiar y desinfectar la cáscara de la fruta. 2. Pelar, retirar el centro (corazón), porcionar según la edad y agregar a la licuadora. 3. Incorporar el azúcar y licuar por 20 segundos. 4. Colar y servir de acuerdo a la edad.
	Azúcar blanco, Granulado	0,28	0,72	0,00	1,00	

Natalia Ramírez Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1006813804

Osman Santiago G.
OSMAN SANTIAGO G
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND08942

Fecha de aprobación_Mayo 2025 20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL
Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**
Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**
Unidad de Servicio: **CDI SUEÑOS DEL MAÑANA**

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
		70	179	0		
		1 (1-2 AÑOS 11 MESES)	2 (3-5 AÑOS 11 MESES)	1 (1		
COLADA DE BIENESTARINA	Leche de vaca, entera, pasteurizada	7,79	29,63	0	37,61	1. Desinfectar los utensilios a utilizar. 2. En una olla agregar la cantidad de leche según la edad e incorporar la Bienestarina Más, llevar a fuego medio. 3. Revolver constantemente para que no se pegue ni se formen grumos. 4. Bajar a fuego lento y deje hervir durante cinco minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. 5. Dejar entriar ligeramente y servir.
	Bienestarina Más ® sabor vainilla	2,1	5,37	0	7,47	
AGUADEPANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	7	29,63	0	36,63	1. Desinfectar los utensilios a utilizar. 2. En una olla de fondo, agregar el agua con la panela y llevar a fuego hasta que disuelva. 3. Medir la cantidad de leche necesario para la preparación y agregar a la mezcla de la panela. 4. Dejar calentar por 2 minutos más y servir.
	Panela	0,56	1,432	0	1,99	

Natalia Torres Maldonado
Nutricionista Dietista EAS
T.P. COLNUD 1090016304

OSMANY RODRIGUEZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND00942

Fecha de aprobación: Mayo 2025 20 MAY 2025

Programa o Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

Sub-Proyecto: **CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL**

Nombre EAS: **ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA**

Unidad de Servicio: **CDI SUEÑOS DEL MAÑANA**

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

GRUPO/SUBGRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	INTERCAMBIO
CEREALES	Arroz blanco, pulido, crudo	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	Arroz blanco, pulido, crudo
	Pan de dulce, regular, horneado	Pan de yuca, horneado
	Almojábana, bogotana, horneada	pandebono, horneado
	Mantecada	Pan de dulce, regular, horneado
	Mogolla	Tostadas o galletas, horneadas
	Arepa de maíz precocido, con sal	Pan de queso, horneado
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Papa, variedad capiro, sabanera, sin cáscara, cruda	Papa, variedad huevosa, criolla, con cáscara, cruda
	Yuca blanca, sin cáscara cruda	Papa, variedad capiro, sabanera, sin cáscara, cruda
	Papa variedad huevosa, criolla, con cáscara, cruda	Arracacha blanca, sin cáscara, cruda
	Arracacha blanca, sin cáscara, cruda	Yuca blanca, sin cáscara cruda
	Plátano hartón, verde, crudo	Plátano hartón, maduro, crudo
	Plátano hartón, maduro, crudo	Plátano hartón, verde, crudo
FRUTAS	Aguacate lorena, pulpa	Aguacate Hass, Crudo
	Tomate de árbol rojo, crudo	Curuba, cruda / Guayaba, madura, cruda
	Lulo, crudo	Maracuyá, cruda
	Fresa, cruda	Mora de castilla, cruda
	Mandarina, Cruda	Naranja, cruda / Piña, cruda
	Uchuva, Cruda	Pepa, cruda
	Papaya, madura, cruda	Melón, crudo / Sandía, cruda
	Manzana, Cruda	Pera, cruda
	Mango común, cruda	Banano común, crudo
	Mora de castilla, cruda	Uva isabella, cruda
VERDURAS	Ahuyama, cruda	Zapallo, crudo
	Cebolla junca, tallos, cruda	Cebolla paipa, cruda
	Tomate, crudo	Cebolla junca, tallos, cruda
	Remolacha, sin cáscara, cruda	Zanahoria, sin cáscara, cruda
	Zanahoria, sin cáscara, cruda	Pepino Cohombro, crudo
	Pepino cohombro, crudo	Apio, crudo
	Acelga, hojas, cruda	Espinaca, cruda
	Lechuga común, cruda	Repollo blanco, crudo
	Pimentón rojo, crudo	Pimentón verde, crudo
	Brócoli, crudo	Coliflor, crudo
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Huevo de gallina, entero, Crudo	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal / Carne de res, magra
	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal	Carne de res, magra / Cerdo, carne magra, cruda
	Carne de res, magra	Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal / Cerdo, carne magra, cruda
	Cerdo, carne magra, cruda	Carne de res, magra / Pollo pechuga, sin piel cocida, sin sal
	Pollo, molleja, cruda	Pollo, corazón, crudo
	Pollo, corazón, crudo	Pollo, molleja, cruda
LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Lenteja común, cruda	Garbanzo, crudo / Fríjol bola roja, crudo / Arveja seca, cruda
	Arveja seca, cruda	Garbanzo, crudo / Fríjol bola roja, crudo / Lenteja común, cruda
	Fríjol bola roja, crudo	Garbanzo, crudo / Arveja seca, cruda / Lenteja común, cruda
	Garbanzo, crudo	Fríjol bola roja, crudo / Arveja seca, cruda / Lenteja común, cruda
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche de vaca, entera, Higiela, pasteurizada	Leche de vaca, entera, en polvo
	Queso fresco, santafuno, semimagro, tipo doble crema	Queso fresco, semidulo, semigraso, tipo mozzarella
	Yogurt bebible, entero, con azúcar	Kumis, entero, con azúcar
	Kumis, entero, con azúcar	Yogurt bebible, entero, con azúcar
	Crema de leche	Leche de vaca, entera, Higiela, pasteurizada
GRASAS	Aceite de Maiz	Aceite de canola o colza
AZUCARES	Azúcar blanca, Granulado	Azúcar morena, granulado
	Panela	Chocolate, de bolas, con panela

Nutricionista Dietista EAS
T.P.COLNUD 4020815304

OSMARY CARDANGO G.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND000912

Fecha de aprobación: Mayo 2025

20 MAY 2025

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades

Acta Número SB06S 010087

E.S.E.:	Subred Sur	Fecha:	18	06	2025

1. CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
465279	SB00064549	465279

Razón social: Asociacion Sueños Del mañana ASM

Nombre del establecimiento: CDI Sueños Del mañana

NIT: 900118806 -DV: 2	Sede: Unica

Dirección: CL 75 Sur 9 21

Ubicación: No Aplica

Localidad: Usme	UPZ: Gran Yomasa
Barrio: Santa Librada	Teléfonos 7029258 / 3142385453

Correo electrónico para notificación* asm.suenos2939a@gmail.com

Nombre propietario: Asociacion Sueños Del mañana ASM

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐	Número documento: 900118806 - 2

Nombre representante legal: Gloria Patricia Arias Peña

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Número documento: 51880847

Dirección de notificación: CL 75 Sur 9 21

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: Calidad del Agua y Saneamiento básico

Intervención: Establecimientos de educacion Preescolar, basica y media (Jardin Infantil)

Tipo de establecimiento: Jardin infantil (Público Instituto Colombiano de bienestar familiar)

Número de trabajadores: 23	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO
Visita 1						
Visita 2						
Visita 3						
Visita 4						

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☒ Especifique: Canalizado Por el equipo de autorregulacion		

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

2. MODALIDAD	
2.1 Jardines Cofinanciados.	
2.2 Jardines Secretaría de Integración Social (SDIS).	
2.3 Jardines Sociales.	
2.4 Centro de Desarrollo Integral Familiar CDIF (Jardín Rural). Secretaría de Integración Social	
2.5 Jardin infantil	
2.6 Jardin infantil casa de pensamiento intercultural.	
2.7 Centro AMAR.	
2.8 CDI (Centro de Desarrollo Infantil del Instituto de Bienestar Familiar).	X
2.9 Otro.	
2.10 Cual?.	
Tipo	
2.11 Privado.	
2.12 Público.	X

SERVICIOS ADICIONALES		
Aspectos a verificar	Cumplimiento	
2.13 El establecimiento cuenta con servicios adicionales?	SI X	NO
2.14 Señale con una (X) los servicios adicionales evidenciados		
2.14.1 Lavado de prendas en seco.		
2.14.2 Estéticas.		
2.14.3 Peluquería.		
2.14.4 Carpinteria.		
2.14.5 Mantenimiento de maquinaria y equipos; incluye las siguientes actividades distribución de combustibles, cambio de aceite, taller de ornamentación, taller de pintura, taller de mecánica.		
2.14.6 Pesebreras.		
2.14.7 Consultorio Veterinario, si cuentan con pesebreras y Caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.8 Clínica Veterinaria si cuentan con pesebreras y caniles se vigilan en la misma intervención.		
2.14.9 Piscina, Jacuzzi.		
2.14.10 Baños turcos, sauna.		
2.14.11 Gimnasio.		
2.14.12 Planta tratamiento agua potable (Pozos).		
2.14.13 Anfiteatros (Animales y Humanos).		
2.14.14 Restaurantes, cafeterías y expendios de licor □ bar		X
2.14.15 Expendio de productos farmacéuticos y suplementos dietarios.		
2.14.16 Prestación de servicios de salud		
2.14.17 Otro cual? _____		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades

Acta Número SB06S 010087

3. INFORMACIÓN GENERAL

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
3.1 Jornadas.	A B C D	
3.2 Nivel.	E F G H I	
3.3 Número de cursos.	13	
3.4 Número promedio de estudiantes por jornada.	249	
3.5 Número de docentes.	18	
3.6 Número de administrativos.	5	
3.7 Número de aulas.	13	

4. CONDICIONES LOCATIVAS (Título IV Saneamiento de Edificaciones Ley 9 de 1979 y reglamentación)

Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 La clase de calidad de materiales que cubren los muros y techos es acorde al uso observado en cada espacio, se mantiene en buen estado de conservaciòn y limpieza	1	2	3	4	
4.2 La clase y calidad de los materiales utilizados en los pisos es acorde al uso observado en cada espacio y estos se proveen de sistemas que faciliten el drenaje de líquidos, evitando acumulación	1	2	3	4	
4.3 Se cuenta con señalización y demarcación de áreas internas y comunes.	1	2	3	4	
4.4 Las áreas de circulación están claramente demarcadas, para el transito seguro de las personas y están provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.	1	2	3	4	
4.5 La iluminación natural o artificial observada en cada espacio es suficiente para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad acorde al uso.	1	2	3	4	
4.6 Las instalaciones del almacenamiento de insumos y y herramientas son adecuadas y seguras.	1	2	3	4	

5. ÁREAS DE RECREACIÓN

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
5.1 Existe área propia.	SI		NO		
5.2 Las zonas verdes están en buen estado y limpias.	1	2	3	4	
5.3 Las zonas duras se encuentran en buen estado y no representa riesgo de accidentes.	1	2	3	4	
5.4 Los juegos, juguetes, material didáctilo y material lúdico son en material se mantienen limpios y no presentan riesgo.	1	2	3	4	

6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.1 Cuenta con áreas exclusivas y/o separadas.	SI		NO		No cuenta con laboratorios
6.2 Las áreas de los laboratorios del establecimiento se encuentran separadas, delimitadas y para uso exclusivo para el desarrollo de las actividades	1	2	3	4	
6.3 Los pisos, paredes y techos son de materiales sólidos, de fácil limpieza, resistentes a factores ambientales y se encuentran en buen estado. (Art 91 Ley 9 de 1979)(Art 195 Ley 9 de 1979)	1	2	3	4	
6.4 Cuenta con un área para el almacenamiento seguro de sustancias químicas y reactivos utilizados en el laboratorio.(Art 121 Ley 9 de 1979)	SI		NO		
6.5 Cuenta con procedimientos en caso de derrames o accidentes con sustancias químicas (Art 102 Ley 9 de 1979	1	2	3	4	
6.6 Cuenta con equipos para la extracción de vapores orgánicos e inorgánicos de acuerdo a las pruebas realizadas en los laboratorios	SI		NO		

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado		A. Única	B. Mañana	C. Tarde	D. Nocturna	E. Preescolar	F. Primaria	G. Secundaria

H. Técnica	I. Universitario

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 6. LABORATORIOS (QUÍMICA, FÍSICA, BIOLOGÍA)					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.7 Las instalaciones y redes están diseñada, construidas e instaladas de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.	1	2	X 3	4	
6.8 El personal docente y estudiantil cuenta con los elementos de protección personal para la elaboración de las pruebas de laboratorio.(Art 85 y 123 Ley 9 de 1979)	1	2	X 3	4	
7. INSTALACIONES HIDRÁULICAS Y SANITARIAS					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
7.1 Número de aparatos sanitarios.	48				2 sanitarios, 2 lavamanos, 1 orinal, 5 duchas, 1 Pocela
7.2 El numero y tipo de aparatos sanitarios esta de acuerdo con el numero y requerimientos de las personas servidas.	X 1	2	3	4	
7.3 El establecimiento cuenta con servicios sanitarios dotados con los mecanismos o elementos para la higiene personal, separados por sexo, en correcto funcionamiento, limpios y en cantidad suficientes (inodoros lavamanos y Ducha). Art 50 Resolución 14861 de 1985) (Art 212 Ley 9 de 1979)	X 1	2	3	4	
7.4 Se cuenta con aparatos sanitarios (Lavamanos, sanitarios, pocetas, etc). Suficientes de acuerdo con la capacidad demandada y suministra la dotación de elementos personal (Jabón, papel higiénico, medios de secado de manos, entre otras)	X 1	2	3	4	
7.5 Los servicios sanitarios cuentan con sistemas de ventilación adecuados.	X 1	2	3	4	
7.6 Los sistemas de desagüe permiten un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, evitan obstrucciones, presencia de animales y escape de líquidos.	X 1	2	3	4	
7.7 Los servicios sanitarios se mantienen en buen estado y limpieza, para evitar problemas higiénicos - sanitarios.	X 1	2	3	4	
7.8 En los baños se garantizan las condiciones de aseo y mantenimiento.	X 1	2	3	4	
8. SERVICIO DE REFRIGERIOS ESCOLARES					
8.1 Existe un área para recepción los refrigerios con ventilacion, estibas, planillas de registros	SI		X NO		NO cuenta con recepción de refrigerios escolares
8.2 La zona cuenta con separación fisica de aquellas áreas supseptibles de ser contaminadas.	X 1	2	X 3	4	
8.3 Se lleva registro de control de proveedores que contengan cono mínimo datos como: fecha y hora de hora de ingreso, control de temperaturas, proveedor, y rotulado. planillas de proveedores.	1	2	X 3	4	
8.4 La persona que recibe y entrega los refrigerios cumple con las practicas higiénicas y requisitos exigidos en la resolución 2674 del 2013 (dotación, capacitación y estado de salud)	1	2	X 3	4	
9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
9.1 ABASTECIMIENTO DE AGUA					
9.1.1 El establecimiento se encuentra conectado a al red del sistema de acueducto u otro sistema alternativo	X 1	2	3	4	Suministro Por E.A.A.B
9.1.2 Cuenta con sistema de almacenamiento de agua potable.	X SI		NO		Tanque de 500 Lts
9.1.3 Fecha ultimo lavado.	23	12	24		Fumigaciones Cedicar

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 9. SANEAMIENTO BÁSICO (FONTANERÍA, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS, LIMPIEZA)					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
9.1.4 Las instalaciones internas de distribución y almacenamiento están diseñadas y construidas de modo que se preserve al calidad de agua y se garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficiente en los puntos de consumo(Decreto 1575 de 2007 y resolución 2115 de 2007)	X 1	2	3	4	
9.1.5 Indique la forma en que garantiza el suministro de agua potable.	X A	B	C		
9.2 ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
9.2.1 Los tanques de agua son impermeables, no presentan infiltraciones, están debidamente protegidos de contaminantes externos, cuentan con medios que permiten el ingreso para su mantenimiento, están ubicados en àreas que permiten el lavado y desinfección.	X 1	2	3	4	
9.2.2 El establecimiento se mantiene en orden, aseo y cuenta con un programa de limpieza y desinfección para la instalaciones, equipo y elementos documentado e implementado (procedimientos, plantillas, concentraciones y registros). (art 207 ley 9 de 1979)	X 1	2	3	4	Presenta Procedimientos y registros de limpieza y desinfección
9.3 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS					
9.3.1 Las instalaciones para evacuación de residuos líquidos están diseñadas y construidas para que permitan escurrimiento, eviten obstrucciones, impida el paso de gases y animales de la red pública al interior, no permitan el vaciamiento, el escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y finalmente, se evite la conexión o interconexión con tanques de almacenamiento y sistemas de agua potable (Art 177 Ley 9 1979)	X 1	2	3	4	
9.4 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS					
9.4.1 Se cuenta con un Plan de Gestión Integral de Residuos generados, diseñado e implementado según lo establecido en la normatividad vigente sobre la materia (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)	X 1	2	3	4	Presenta Plan de gestion integral de residuos generados documentado e implementado
9.4.2 Se realiza segregación, identificación (embalaje, envasado y etiquetado) de los residuos generados y cumple con el código de colores	X 1	2	3	4	
9.4.3 Cumple con los requisitos de dotación e infraestructura para el traslado, almacenamiento, aprovechamiento y/o tratamiento de residuos generados al interior del establecimiento.	X 1	2	3	4	
9.4.4 Se evidencia recolección de todos los residuos generados en desarrollo de las actividades relacionadas con el establecimiento. (Título 2 del Decreto Único 1077 de 2015, Decreto 780 de 2016)	X 1	2	3	4	
9.5 CONTROL DE PLAGAS					
9.5.1 Cuenta con procedimiento para el manejo integral de plagas, los soportes de verificación e implementación de controles físicos, químicos y/o biológicos	X 1	2	3	4	Control vectorial 23-12-2024 Fumigaciones CEDICAR
10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
10.1 Existe plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado .(Artículo 2.3.1.5.2.1 Decreto 2157 de 2017)	X 1	2	3	4	Presenta Plan de gestion del riesgo de desastres

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado	A. Sistema de abastecimiento	B. Carrotanque	C. Otros

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 10. CONDICIONES DE SEGURIDAD- GESTION DEL RIESGO					
Aspectos a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
10.2 Se encuentran claramente señalizadas las diferentes áreas y secciones en cuanto a acceso y circulación de personas, servicios, seguridad, salidas de emergencia, etc. (Art 52 Resolución 14861 de 1985)	X 1	2	3	4	
10.3 El establecimiento cuenta con sistemas para la contención de derrames de sustancias químicas en el laboratorio	1	2	X 3	4	No cuenta con laboratorio ni maneja sustancias quimicas
10.4 El establecimiento tiene alarma de emergencia.(Art 52 Resolución 14861 de 1985)	X 1	2	3	4	
10.5 La institución cuenta con extintores o gabinetes contra incendios cargados y debidamente señalizados en perfecto estado de funcionamiento. (Art 205 Ley 9 de 1979) (Art 52,54 Resolución 14861 de 1985)	X 1	2	3	4	Fecha de vencimiento extintores. Marzo 2026
10.6 Cuenta con área de enfermería para primeros auxilios(Art 214 Ley 9 de 1979)	X 1	2	3	4	
10.7 Existe botiquín completo de primeros auxilios.(Art 127 Ley 9 de 1979)	X 1	2	3	4	

11. EXIGENCIAS	SI	NO
		X

11.1 Descripción de las exigencias: Al momento de realizar la inspeccion se encuentra que el establecimiento cumple con todos los requerimientos establecidos en la normatividad legal vigente Ley 9 de 1979 y demás disposiciones sucesivas. Por lo tanto se emite concepto sanitario FAVORABLE

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Continuación 11.1 Descripción de las exigencias:

11.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [X] Favorable con requerimientos* [ ] Desfavorable [ ]

*El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.

11.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de ____ días, contados a partir de día ___ del mes de ____ de ____, que vence el día ____ del mes de ____ de ____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

11.4 Observaciones de quien atiende la visita: NINGUNA

Juana Marlen Suan Romero

11.5 Observaciones de quien realiza la visita: Se socializa la estrategia de autorregulación negocios rentables negocios Saludables. El área de comedor será objeto de vigilancia por la línea de alimentos Sanos y Seguros. Se socializa a la comunidad educativa el fomento de las medidas preventivas frente al aumento de infecciones respiratorias presentadas entre abril y junio; el de mayor impacto en la salud de niños, niñas y adultos mayores de 60 años por infección respiratoria aguda (IRA) en la Ciudad. Dentro de las medidas de prevención se tienen: lavado de manos, limpieza y desinfección de superficies promoción de hábitos de vida Saludable y detectar tempranamente signos clínicos de enfermedad, recomendar el uso de tapabocas cubriendo nariz y boca en mayores de 2 años de edad. se aclara que en el ítem 11.1 la palabra es emite

12. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	[ ]	Suspensión total de trabajos o servicios	[ ]
Clausura temporal parcial	[ ]	Decomiso	[ ]
Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	Congelación	[ ]
Destrucción o desnaturalización	[ ]		

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 18/06/2025, en Bogotá D. C.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luisa Fernanda Velandia Pedraza	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1013644218	Número de documento:
Profesión u oficio: Ingeniera Ambiental	Profesión u oficio:
Firma: Luisa Velandia	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Juana Marlen Suan Romero	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 21076757	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la ley 9 de 1979, se iniciará una Investigación Administrativa en Salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la ley 1437 de 2011"

NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02S 075556

E.S.E.: Subred Sur | Fecha: DD 12 MM 08 AAAA 2025

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 733061	Número de Inscripción: ASop035741	Número de carpeta: 733061
Razón social: Asociación Sueños del Mañana ASM		
Nombre del establecimiento: C.D.I Sueños del Mañana		
NIT: 900118806 -DV: 2	Sede: Santa Librada	
Dirección: CL 75 sur 9 21 IN 1		
Ubicación: CDI Sueños del Mañana		
Localidad: Usme	UPZ: Gran Yomasa	
Barrio: Santa Librada	Teléfonos 7024258 - 3142335453	
Correo electrónico para notificación* asm.sueños2934@gmail.com		
Nombre propietario: Asociación Sueños del Mañana ASM		
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 900118806-2	
Nombre representante legal: Gloria Patricia Arias Pena		
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Número documento: 51880847	
Dirección de notificación: CL 75 sur 9 21 IN 1		
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒		
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros		
Intervención: Restaurantes, cevicherías y cocinas rápidas		
Tipo de establecimiento: Restaurante		
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☒ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:		

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD 16 MM 11 AAAA 2023	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	94.5 %
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial ☐ Número de radicado:	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☒ Especifique: Coralizado por autoregulación		

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	**2** X	1	0	**C**
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	**2** X	1	0	**C**
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	**2** X	1	0	**C**
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	**4** X	2	0	**C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5	2,5 X	0	Se evidencia una olleta con abolladuras. la alacena carece de 2 muniples C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7 X	3,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9.5	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7 X	3,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7 X	3,5	0	C

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		20		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5	2,5	0	C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9		0	C
4.3 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7	3,5	0	C
4.4 **Condiciones de almacenamiento** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4	2	0	NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

5 SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	7 ✓	3,5	0	C
5.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4 ✓	2	0	C
5.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4 ✓	2	0	C
5.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9 ✓		0	C
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7	3,5 ✓	0	Se evidencian algunos residuos en suelo de la zona de almacenamiento. C
5.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1 ✓	0	Se evidencia plan de saneamiento, sin embargo, no es cumplido en su totalidad. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28.5	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
93%	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III.RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa contenido del acuerdo 634 de 2015, aceite vegetal usado y del acuerdo 588 de 2015, información nutricional en el menú. No se encuentran productos asociados con alertas sanitarias.

Por parte del establecimiento: · NINGUNA

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 12 del mes de 06 del año 2025 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Natosha Vargas Moura	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1114942512	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Juana Marlen Sua Romero	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 21076757	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Número AS14S 272951	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 12 06 2025
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS025075556

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Nombre Del Producto:	Arroz fortificado con vitaminas B12, ácido fólico y bisglicinato de hierro y zinc.	Sal refinada, yodada y fluorizada para consumo humano	Harina de maíz blanco precocida
Número autorización sanitaria registro RSA - permiso PSA - notificación NSA	RSA - 0021218 - 2022	RSA - 0031356 - 2024	PSA - 0001901 - 2019
Marca:	Roa	Refisal.	PAN
Presentación y Contenido neto:	500g	1kg	500g

CALIFICACIÓN: CUMPLE: C, NO CUMPLE: NC, NO APLICA: NA

Aspectos a verificar	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos	Calificación	Hallazgos
Nombre Artículo 5 # 5.1 o Art. 12 # 1 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.1 (Res.1506/2011) y se debe ajustar a lo otorgado en la autorización de comercialización (RSA-PSA-NSA). El nombre debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Lista de Ingredientes Artículo 5 # 5.2 o Art.12 # 2 (Res.5109/2005) o Artículo 5 # 5.2 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Contenido Neto y Peso Escurrido (Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 3 de Resolución 5109 de 2005 o Art.5 # 5.3 de la Resolución 1506 de 2011). El Contenido Neto debe estar en la cara principal de exhibición. Art 6. # 4 (Res. 5109/2005)	C		C		C	
Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión □fabricado o envasado por□. En productos importados deben ir nombre o razón social y dirección del importador. Artículo 5 # 5.3 o Art.12 # 4 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.4 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Identificación de Lote Artículo 5 # 5.5 o Art. 12 # 6 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.5 (Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

Número AS14S 272951	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 12 06 2025
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS025075556

Fecha Límite de Utilización o Fecha de Duración Mínima o Fecha de Caducidad o Vencimiento Artículo 5 # 5.6 o Art. 12 # 7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.7 (Res.1506/2011)	C		Na		C	
Instrucciones para el uso Artículo 5 # 5.7 (Res.5109/2005) o Art.5 # 5.6 (Res. 1506/2011)	C		C		C	
Condiciones de Conservación Artículo 5 # 5.6.4 o Art. 12 # 8 (Res.5109/2005) o Art. 5 # 5.6 (Res.1506/2011)	C		C		C	
Registro, permiso o notificación sanitaria Artículo 5 # 5.8 (Res.5109/2005) - Articulo 37 (Res.2674/2013) Nota: Para productos elaborados en Departamento Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina están exentos, para su introducción al resto del país deberán obtener el registro sanitario correspondiente ante el Invima	C		C		C	
Requisitos obligatorios adicionales **Etiquetado Cuantitativo de Ingredientes** Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido. (Artículo 5 # 6. 1 (Res.5109/2005)	Na		Na		Na	
Alimentos e Ingredientes Causantes de Hipersensibilidad Declaración con su nombre específico. Artículo 5 # 6 Parágrafo Res.5109/2005	Na		Na		C	
País de Origen Artículo 12 # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Presentación en la información de la etiqueta Etiquetas que se adhieran a los alimentos envasados no podrán removerse o separarse fácilmente del envase. Los datos en el rótulo deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. Artículo 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Etiquetado en Idioma Español Deberá utilizarse un rótulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en Res.5109/2005 Artículo 13 (Res.5109/2005) o Art. 4 # 6 (Res. 1506/2011) Nota. En el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina se aceptan en idioma español e inglés	Na		Na		Na	
Cumple normas e incluye leyendas o requisitos específicos para el rotulado del producto.	Na		Na		Na	
La etiqueta no debe describir el producto alimenticio envasado de una forma engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad. Artículo 4. # 1 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011)	C		C		C	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Número AS14S 272951	FORMATO VERIFICACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS NACIONALES O IMPORTADAS Y ADITIVOS (Resoluciones 5109 de 2005 y 1506 de 2011)	FECHA: 12 06 2025
		ACTA DE VISITA NÚMERO: AS025 075556

REQUISITOS GENERALES						
No contiene palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005 y Res.1506/2011). Si la etiqueta describe información de rotulado nutricional, debe ajustarse conforme Resolución 333/2011. Artículo 4. # 2 (Res.5109/2005)	C		C		C	
La etiqueta no debe estar en contacto directo con el alimento, salvo que tenga la correspondiente autorización del Invima. Artículo 4. # 3 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes. Artículo 4. # 4 (Res.5109/2005)	Na		Na		Na	
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto. Artículo 4. # 5 (Res.5109/2005)	C		C		C	
No emplea gráficas que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, en la etiqueta del alimento junto al nombre del mismo debe aparecer, la expresión □sabor artificial□. Artículo 4. # 6 (Res.5109/2005)	C		C		C	
Decreto 1500 de 2007, Artículo 42. # 5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. # 6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar condiciones de conservación del mismo.	Na		Na		Na	
Los productos verificados	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]	CUMPLE [X]	NO CUMPLE [ ]

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
Nombre: Natasha Vargas Molina	Nombre: Juana Maiten San Romero
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C.[X] C.E.[ ] NIT[ ] PEP[ ] PS[ ] PTP[ ]
Número de documento: 1118942512	Número de documento: 21076757
Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista Firma:	Cargo: Representante legal[ ] Propietario[ ] Encargado[X] Firma:

NOTA 1: La presente verificación se realiza en el marco de la fiscalización sanitaria establecida en la Resolución 1229 de 2013 y no constituye una aprobación ni autorización del rotulado del producto evaluado.
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

	HOJA DE VIDA INSTRUMENTOS DE VERIFICACION	Código: F GS Versión: 2,0 Fecha: 01-02-2023

CODIGO	ASM-SN-001
NOMBRE	BALANZA
TIPO DE EQUIPO	BALANZA CON PLATO EN ACRILICO O ACERO INOXIDABLE
MARCA	LOADTRON
MODELO	CSS-100 - 100KG X 50 G ESCALA 0,02
CUIDADOS	MANTENER EN LUGAR SECO, NO COLOCAR ELEMENTOS SOBRE ELEQUIPO, LIMPIEZA Y DESSINFECCION ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE CADA USO, EVITAR GOLPES.
SERIE O LOTE	1002032
FECHA DE COMPRA	20/04/2016
UBICACIÓN	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA- OFICINA COORDINACIÓN

	FECHA	LUGAR
FECHA DE CALIBRACION	25/04/2016	CELSIUS
	07/07/2022	SERVIHOY

VERIFICACION INTERMEDIAS
CZ USME

RESPONSABLE DEL EQUIPO	MARLEN SUAN ROMERO
CARGO DEL RESPONSABLE	COORDINADORA
FIRMA DEL RESPONSABLE	

SPARTAN SYSTEMS DE COLOMBIA Z LTDA
Soluciones en Pesaje y Mediciones Industriales
Nit: 900.084.865 - 9

Carrera. 58 # 67 A 46, Bogotá D.C.
Tel: (57-1) 800-0231, Celular: (314) 358-4825
Colombia@spartansystems.com, www.spartansystems.com

Señores
JARDIN SUEÑOS DEL MAÑANA
Atención: **Sra. Marlen Suan**
Bogota

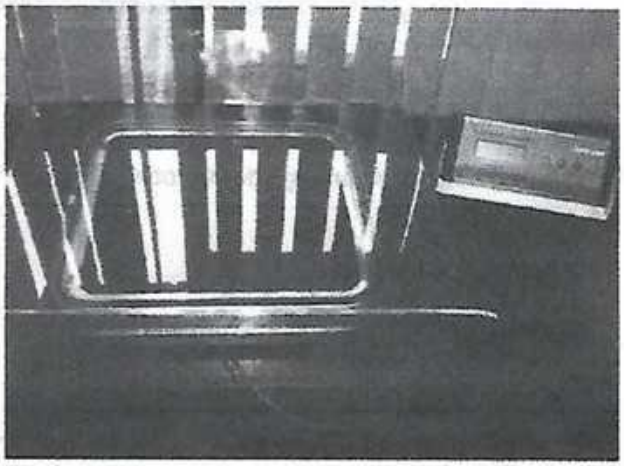
Respetada Sra. Marlen:

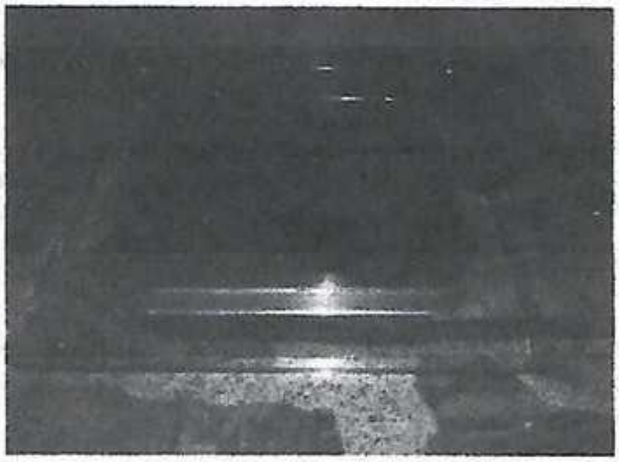
En atención a su solicitud, y con el propósito de apoyar el proceso de mejoramiento de la Compañía, nos permitimos presentar la siguiente propuesta comercial:

1. Balanza marca Loadtron, modelo CSS-100 - 100kg x 50g, con plato en acrílico o acero inoxidable para pesa bebes.



LOADTRON





Spartan Systems

SPARTAN SYSTEMS DE COLOMBIA Z LTDA
Soluciones en Pesaje y Mediciones Industriales
Nit: 900.084.865 - 9

Carrera. 58 # 67 A 46, Bogotá D.C.
Tel: (57-1) 800-0251, Celular: (314) 358-4825
Colombia@spartansystems.com, www.spartansystems.com

Precio de venta balanza $455.000 + 16% IVA (por unidad)

CARACTERISTICAS DE LA BALANZA CSS

- Base y funda en acero inoxidable.
- Auto Apagado.
- Auto Cero.
- Auto Calibración.
- Pantalla con base y 3 pies de cable.
- Función de conversión kg/lb.
- Pantalla LCD de 6 dígitos (15mm de altura).
- Función de retención de peso.
- Fuente de Poder Externa.
- Comunicación RS-232 para computador.
- Trabaja con 6 baterías doble A

CONDICIONES DE PAGO:

30 días a partir de la entrega de equipos y factura.

TIEMPO DE ENTREGA:

2 días hábiles de confirmar orden.

OTRAS VENTAJAS COMPARATIVAS DE NUESTRA PROPUESTA COMERCIAL

- **GARANTIA POSVENTA.** Los equipos de pesaje tienen (12) meses de garantía a partir de la fecha de instalación, contra defectos de fabricación.
- **CERTIFICACIONES DE CALIDAD.** Los equipos cotizados cumplen ampliamente las especificaciones y reglamentos de la Norma Técnica Colombiana 2031 establecidos por la Superintendencia de Industria y Comercio, permitiendo su certificación y homologación con las Certificaciones de Calidad ISO 9001. (Ver anexo 1).
- Ajuste de trazabilidad de las balanzas con una carga mínima del 50% de capacidad, con pesas patrón certificadas, garantizando la exactitud de los equipos.

ACREDITADO ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
ISO/IEC 17025:2005
12-LAC-041

CELSIUS comprometidos con la excelencia

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

NTC 51996

EQUIPO



MAGNITUD: MASA
INSTRUMENTO: INSTRUMENTO DE PESAJE
MARCA: LOADTRON
MODELO: CSS-100
CÓDIGO INTERNO: SIN IDENTIFICAR
SERIE: 1002032
UNIDAD DE MEDIDA: kg
RESOLUCIÓN: 0,02 kg
UBICACIÓN: NUTRICION

CLIENTE

SOLICITANTE: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
SEDE: PRINCIPAL
FECHA DE CALIBRACIÓN: 2016-04-25
NÚMERO DE PÁGINAS: 4 INCLUYENDO ANEXOS
CALIBRADO POR: OMAR FERNEY LOZANO RUIZ

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito de Celsius S.A.S. Los resultados contenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. Celsius S.A.S. no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados. El usuario es responsable de la recalibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

Aprobado por:
OSCAR A. GIRALDO PELÁEZ.
Jefe de Laboratorio

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN N° CC 51996

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

Este certificado muestra los errores del instrumento de pesaje por medio de tres pruebas: errores de indicación, repetibilidad y excentricidad. La calibración de dicho instrumento se realizó de acuerdo a los pasos descritos en la Guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009, documentados bajo el Instructivo de Calibración IPS-16, sin ninguna desviación al método.

IPS **16**

CONDICIONES AMBIENTALES

LUGAR DONDE SE REALIZA LA CALIBRACIÓN: INSTALACIONES DEL CLIENTE
TEMPERATURA: 22 ± 2 °C

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN (U)

La incertidumbre expandida de la medida *U* se ha obtenido multiplicando la incertidumbre estándar combinada $u_c(x)$ por el factor de cobertura $k = 2$ que corresponde a un nivel de confianza de 95,45%.

Nivel de confianza **95,45%**

$$U = k \cdot u_c(x)$$

U: Incertidumbre expandida
u_c: Incertidumbre combinada

TRAZABILIDAD

El laboratorio de metrología CELSIUS S.A.S. conserva las mediciones de sus patrones trazables a patrones nacionales.

CODIGO INTERNO	PATRÓN	MARCA	CERTIFICADO	FECHA DE CALIBRACIÓN	PRÓXIMA CALIBRACIÓN	CALIBRADO POR
PM033	JUEGO DE PESAS M1	METROGLOBAL	CMP 0303	2016-04-05	Octubre de 2016	METROGLOBAL

CERTIFICADO Nº **CC 51996**

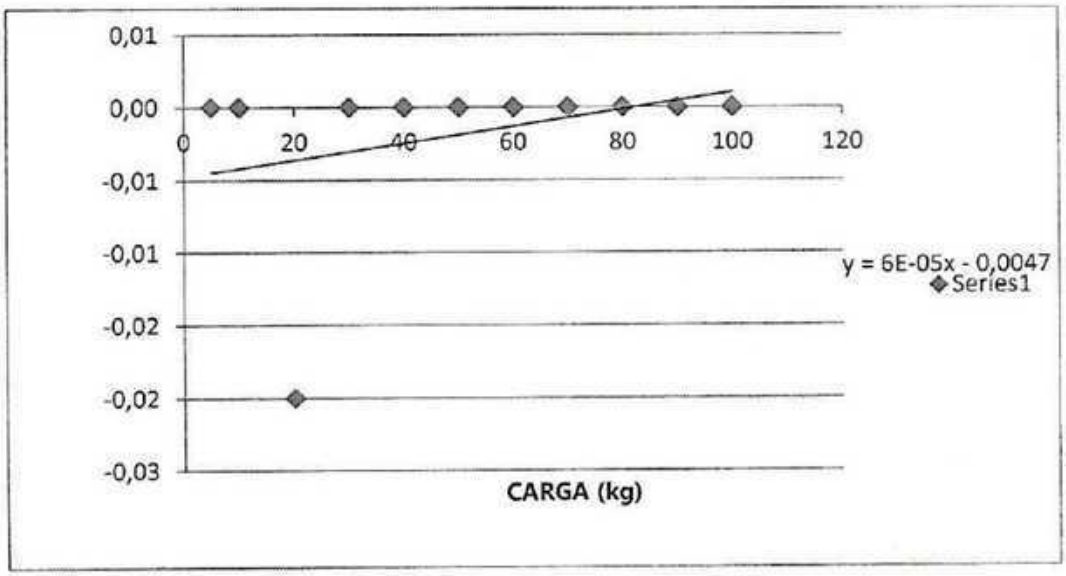
INFORME DE MEDICIONES Y RESULTADOS PARA INSTRUMENTOS DE PESAJE

Carga máxima: 100 kg
d: 0,02 kg

1. ERRORES DE INDICACIÓN

k_L	CARGA L_T kg	INDICACIÓN I_L kg	ERROR E kg	INCERTIDUMBRE $U(E)$ kg
1	5	5,00	0,00	±0,018
2	10	10,00	0,00	±0,021
3	20	19,98	-0,02	±0,031
4	30	30,00	0,00	±0,043
5	40	40,00	0,00	±0,055
6	50	50,00	0,00	±0,068
7	60	60,00	0,00	±0,081
8	70	70,00	0,00	±0,094
9	80	80,00	0,00	±0,11
10	90	90,00	0,00	±0,12
11	100	100,00	0,00	±0,13

GRÁFICO DE TENDENCIA (kg)



CERTIFICADO N° CC 51996

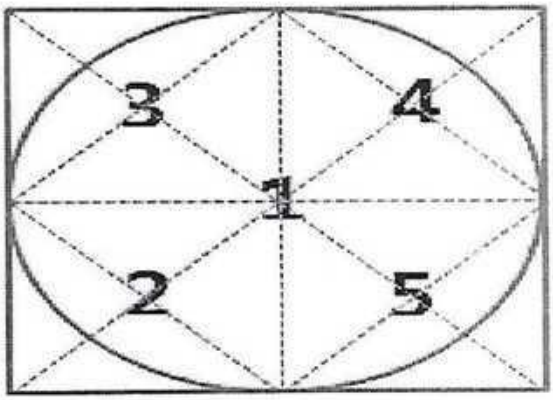
2. PRUEBA DE REPETIBILIDAD

CARGA L_T = 30	CARGA L_T = 50
INDICACIÓN I_L kg	INDICACIÓN I_L kg
30,00	49,98
30,00	49,98
30,00	49,98
30,00	49,98
30,00	49,98
s= 0,000	**s= 0,000**

Cada vez que se remueve la carga, se registra la indicación sin carga, y se ajusta a cero si esta no regresa a cero.

3. PRUEBA DE EXCENTRICIDAD

Carga L_{ecc} = 35		
	INDICACIÓN I_L kg	
I_1	35,00	0,00
I_2	35,02	0,02
I_3	35,02	0,02
I_4	35,08	0,08
I_5	34,98	-0,02
$\lvert \Delta I_{ecc} \rvert_{max}$ = 0,08		



I_i: Corresponde a cada una de las indicaciones para una carga de prueba en la posición i.

OBSERVACIONES:

La anterior calibración se realizó bajo los pasos descritos en la guía SIM.
Se realizó protocolo de calibración al instrumento, encontrándose un error máximo de -0,02 kg .

* Final del Certificado *

Certificado de Calibración

CERTIFICATE OF CALIBRATION

ISO/IEC 17025:2017
09-LAC-009

Certificado No.: SH22-48440
Certificate number

F-LC-20
V.05 / 2019-11-01

Cliente: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
Customer

Dirección: CALLE 75 SUR No. 9 - 21 - BOGOTÁ
Address

Instrumento: BÁSCULA DIGITAL
Instrument

Fabricante: LOADTRUN
Manufacturer

Modelo: CSS-100
Model

Número de serie: 1002032
Serial number

Identificación interna: NO PORTA
Identification

Lugar de calibración / Lugar de instalación: EN SITIO - CALLE 75 SUR No. 9 - 21 / BOGOTÁ / NUTRICIÓN
Calibration place

Fecha de recepción: 2022-07-07
Reception date

Fecha de calibración: 2022-07-07
Calibration date

Número de páginas del certificado incluyendo anexos: 3
Number of pages of this certificate and documents attached

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito de SERVIHOY LABORATORIO DE METROLOGÍA S.A.S.

This certificate is an accurate record of the performed measurements results. This certificate must not be partially reproduced, except with prior written permission of SERVIHOY LABORATORIO DE METROLOGÍA S.A.S.

El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos de tiempo apropiados.
The user is responsible for the calibration of its instruments at appropriate time intervals .

Aprobó:
Approved by

Miguel Angel Melo

MIGUEL MELO
METRÓLOGO

Fecha de emisión:
Issue Date

2022-07-12

Características del instrumento:

Intervalo de calibración: Desde 0,4 kg hasta 100 kg
Capacidad máxima: 100 kg
Capacidad mínima: 0,4 kg
División de escala (d): 0,02 kg

Método utilizado:

El método utilizado en la calibración es comparación directa con pesas patrón utilizando el procedimiento interno P-LC-15, el cuál indica las pruebas a realizar, tales como excentricidad, repetibilidad y errores de las indicaciones, determinadas por la guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009.

Condiciones ambientales:

Temperatura: 19,3 ºC Humedad Relativa: 53 % HR

Inspección preliminar:

El instrumento se encontró en óptimas condiciones de limpieza.
El instrumento se encontró nivelado.
El instrumento se está utilizando de manera apropiada.
No se encontraron obstrucciones evidentes en la operación del instrumento.
El instrumento se encuentra instalado en una base firme.
Las lecturas del instrumento son legibles.
El instrumento se encuentra protegido adecuadamente contra el polvo, el movimiento del aire, las vibraciones, las condiciones atmosféricas y otras que puedan afectar probablemente su funcionamiento.

Resultados de la calibración:

Prueba de repetibilidad

Esta prueba se realizó de acuerdo al numeral 5.1 de la Guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009.

Cargas aplicadas (kg)	100
S_{n-1} (kg)	0,000

Prueba de excentricidad:

Esta prueba se realizó de acuerdo al numeral 5.3 de la Guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009 y la carga utilizada para realizarla fue 35 kg .

Posición	Error (kg)
1	------
2	0,00
3	-0,02
4	-0,02
5	0,00

Gráfica de posiciones



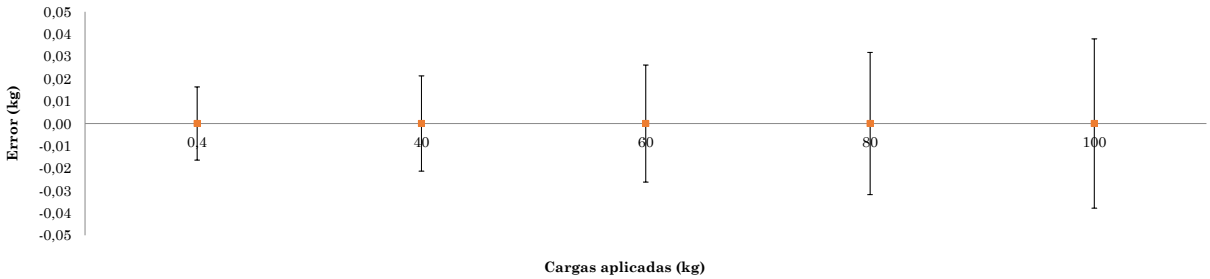
Prueba para los errores de las indicaciones:

Esta prueba se realizó de acuerdo al numeral 5.2 de la Guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009.

Cargas aplicadas (kg)	Error (kg)	Incertidumbre (kg)	Factor de cobertura
0,4	0,000	0,016	2,00
40	0,000	0,021	2,00
60	0,000	0,026	2,00
80	0,000	0,032	2,01
100	0,000	0,038	2,01

Nota: Puntos fuera del alcance acreditado por el ONAC señalados con **.

Gráfica de errores de indicación:



Incertidumbre:

La incertidumbre expandida se estimó con un nivel de confianza de 95,45 %, con un factor de cobertura que se muestra en la tabla de la prueba de errores de indicación, siguiendo las recomendaciones del documento GTC 51:1997 "Guia para la expresión de incertidumbre en las mediciones".
"La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura,la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor."

Trazabilidad:

SERVIHOY LABORATORIO DE METROLOGÍA S.A.S. asegura el mantenimiento de la trazabilidad de los patrones utilizados en estas mediciones a través de los patrones nacionales custodiados por el Instituto Nacional de Metrología "INM" y/o patrones internacionales.

Descripción	Código	Certificado No.	Fecha de cal.
JUEGO DE PESAS DE 25 UNIDADES DE 20 kg	SH-LAB-JP-10	SH22-47947	2022-06-01
JUEGO DE PESAS DE 16 UNIDADES DE 1 g A 5 kg	SH-LAB-JP-18	SH22-46504	2022-03-12

Observaciones:

Al instrumento se le ha adherido una etiqueta de calibración que indica el número de certificado y la fecha de calibración.

Los resultados contenidos en el presente certificado se refieren solo al ítem descrito, así como al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. SERVIHOY LABORATORIO DE METROLOGÍA S.A.S. no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

Fin del certificado de calibración.

	HOJA DE VIDA INSTRUMENTOS DE VERIFICACION	Código: F GS Versión: 2.0 Fecha: 01-02-2023

CODIGO	ASM-SN-0002
NOMBRE	BALANZA
TIPO DE EQUIPO Y DESCRIPCIÓN	BASCULA PESABEBES DIGITAL
MARCA	BBG -BB3
MODELO	EB7003
SERIE O LOTE	NO PORTA
FECHA DE COMPRA	20/04/2016
CUIDADOS	MANTENER EN LUGAR SECO, NO COLOCAR ELEMENTOS SOBRE ELEQUIPO, LIMPIEZA Y DESSINFECCION ANTES, DURANTE Y DESPUÉS DE CADA USO, EVITAR GOLPES.
LOCALIZACIÓN	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA- OFICINA COORDINACIÓN

MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN

	FECHA	LUGAR
FECHA DE CALIBRACION	25/04/2016	CELSIUS
	23/08/2024	MEBI METROLOGIA BIOMEDICA

VERIFICACION INTERMEDIAS	CZ

FECHA DE INGRESO	20/04/2016
RESPONSABLE DEL EQUIPO	MARLEN SUAN ROMERO
CARGO DEL RESPONSABLE	COORDINADORA
FIRMA DEL RESPONSABLE	

LÍNEA: BASCULAS USO MEDICO

REFERENCIA: BB-3



USOS PRINCIPALES

- ✓ *Hospitales*
- ✓ Centross de pediatria
- ✓ Centros de crecimiento y desarrollo

Uso Moderado
Económica y Práctica

BENEFICIOS:

- ✓ Función de estabilización automática, "HOLD"
- ✓ Precisión de 5 gramos
- ✓ Diseño ideal para el pesaje del bebe sin riesgos

ESPECIFICACIONES TECNICAS	
Referencia	BB-3
Clase	III (media)
Capacidad	20 kg
División de escala (d=) *	5 g
Escala de verificación	100 g
Mínimo	1 kg
Tara máxima	100 % por sustracción
Temperatura de operación	0 - 40 °C
Unidades de peso	kg / lb
Carcasa	ABS alta resistencia
Display	LCD
Tipo de teclado	Pulsador
Fuente de alimentación	4 pilas AA
Ajuste de peso	Digital externa
Accesorios	Pilas
Peso neto	1995 g
Peso con empaque	2450 g
Dimensiones del equipo	58 x 50 x 5 cm
Dimensiones con empaque	60 x 39 x 11 cm

❖ Dimensiones y especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.

ACREDITADO ONAC ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
ISO/IEC 17025:2005
12-LAC-041

CELSIUS comprometidos con la excelencia

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

NCC 51997

EQUIPO



MAGNITUD: MASA
INSTRUMENTO: INSTRUMENTO DE PESAJE
MARCA: BBG
MODELO: EB7003
CÓDIGO INTERNO: SIN IDENTIFICAR
SERIE: SIN IDENTIFICAR
UNIDAD DE MEDIDA: kg
RESOLUCIÓN: 0,1 kg
UBICACIÓN: NUTRICION

CLIENTE

SOLICITANTE: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
SEDE: PRINCIPAL
FECHA DE CALIBRACIÓN: 2016-04-25
NÚMERO DE PÁGINAS: 4 INCLUYENDO ANEXOS
CALIBRADO POR: OMAR FERNEY LOZANO RUIZ

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito de Celsius S.A.S. Los resultados contenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. Celsius S.A.S. no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados. El usuario es responsable de la recalibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

Aprobado por:
OSCAR A. GIRALDO PELÁEZ.
Jefe de Laboratorio

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN N° CC 51997

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

Este certificado muestra los errores del instrumento de pesaje por medio de tres pruebas: errores de indicación, repetibilidad y excentricidad. La calibración de dicho instrumento se realizó de acuerdo a los pasos descritos en la Guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009, documentados bajo el Instructivo de Calibración IPS-16, sin ninguna desviación al método.

IPS **16**

CONDICIONES AMBIENTALES

LUGAR DONDE SE REALIZA LA CALIBRACIÓN: INSTALACIONES DEL CLIENTE
TEMPERATURA: 19 ± 2 °C

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN (U)

La incertidumbre expandida de la medida *U* se ha obtenido multiplicando la incertidumbre estándar combinada $u_c(x)$ por el factor de cobertura $k = 2$ que corresponde a un nivel de confianza de 95,45%.

Nivel de confianza **95,45%**

$$U = k \cdot u_c(x)$$

U: Incertidumbre expandida
u_c: Incertidumbre combinada

TRAZABILIDAD

El laboratorio de metrología CELSIUS S.A.S. conserva las mediciones de sus patrones trazables a patrones nacionales.

CODIGO INTERNO	PATRÓN	MARCA	CERTIFICADO	FECHA DE CALIBRACIÓN	PRÓXIMA CALIBRACIÓN	CALIBRADO POR
PM033	JUEGO DE PESAS M1	METROGLOBAL	CMP 0303	2016-04-05	Octubre de 2016	METROGLOBAL

CERTIFICADO Nº **CC 51997**

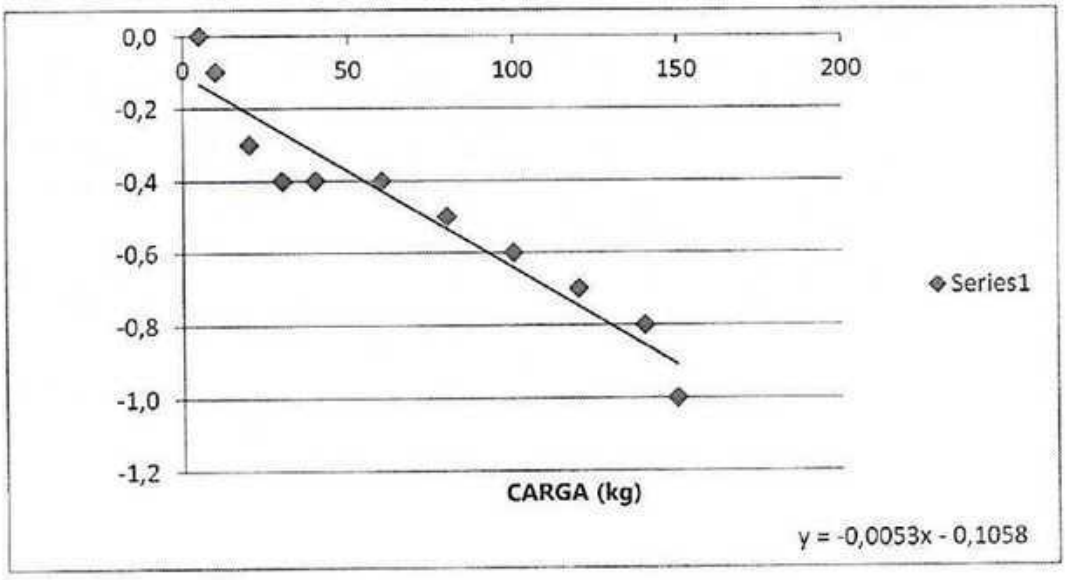
INFORME DE MEDICIONES Y RESULTADOS PARA INSTRUMENTOS DE PESAJE

Carga máxima: 150 kg
d: 0,1 kg

1. ERRORES DE INDICACIÓN

k_L	CARGA L_T kg	INDICACIÓN I_L kg	ERROR E kg	INCERTIDUMBRE $U(E)$ kg
1	5	5,0	0,0	±0,11
2	10	9,9	-0,1	±0,13
3	20	19,7	-0,3	±0,21
4	30	29,6	-0,4	±0,29
5	40	39,6	-0,4	±0,38
6	60	59,6	-0,4	±0,56
7	80	79,5	-0,5	±0,74
8	100	99,4	-0,6	±0,92
9	120	119,3	-0,7	±1,1
10	140	139,2	-0,8	±1,3
11	150	149,0	-1,0	±1,4

GRÁFICO DE TENDENCIA (kg)



CERTIFICADO N° CC 51997

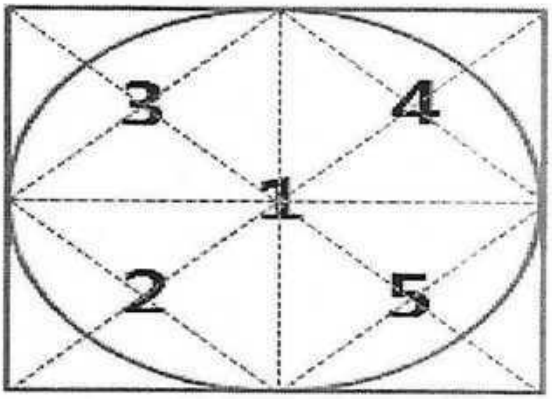
2. PRUEBA DE REPETIBILIDAD

CARGA L_T = 30	CARGA L_T = 70
INDICACIÓN I_L kg	INDICACIÓN I_L kg
29,9	69,8
30,0	69,7
30,0	69,7
30,0	69,7
30,0	69,8
s= 0,045	**s= 0,055**

Cada vez que se remueve la carga, se registra la indicación sin carga, y se ajusta a cero si esta no regresa a cero.

3. PRUEBA DE EXCENTRICIDAD

Carga L_{ecc} = 50		
	INDICACIÓN I_L kg	
I_1	50,4	0,4
I_2	49,7	-0,3
I_3	50,0	0,0
I_4	50,0	0,0
I_5	49,6	-0,4
$\lvert \Delta I_{ecc} \rvert_{max}$ = 0,8		



I_i: Corresponde a cada una de las indicaciones para una carga de prueba en la posición *i*.

OBSERVACIONES:

La anterior calibración se realizó bajo los pasos descritos en la guía SIM.
Se realizó protocolo de calibración al instrumento, encontrándose un error máximo de -1,00 kg .

* Final del Certificado *

	FORMATO	Código: GIN-FR-023
	CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN DE INSTRUMENTOS DE PESAJE DE FUNCIONAMIENTO NO AUTOMÁTICO	Versión: 21

CERTIFICADO NÚMERO: 282014_Rev.1
Certificate Number

INSTITUCIÓN *Customer*	:	**ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA - ASM**
INFORMACIÓN DEL CONTACTO *Contact Information*	:	**DRA.MARLENE SUAN** **(601) 702-92-58**
DIRECCIÓN *Address*	:	**CALLE 75 SUR # 9 - 21, BOGOTÁ**
INSTRUMENTO *Instrument*	:	**BALANZA DIGITAL**
FABRICANTE *Manufacturer*	:	**BBG**
MODELO *Model*	:	**EB7003**
SERIE *Series*	:	**S.I.**
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN *Identification Code*	:	**ASM - SN-0002**
CODIGO DE ACTIVO *Active Code*	:	**ASM - SN-0002**
FECHA DE CALIBRACIÓN *Date of Calibration*	:	**2024-08-23**
FECHA DE RECEPCIÓN *Date of Reception*	:	**2024-08-23**
NÚMERO DE PÁGINAS INCLUYENDO ANEXOS *Number of pages including annexes*	:	**CUATRO (04)**

INFORMACIÓN DE LA CALIBRACIÓN

INTERVALO DE MEDICIÓN	:	(0 a 20) kg
INTERVALO DE CALIBRACIÓN	:	(0,1 a 20) kg
DIVISIÓN DE ESCALA	:	0,005 kg
RESOLUCIÓN	:	0,005 kg
SITIO DE CALIBRACIÓN	:	COORDINACIÓN
ÁREA SOLICITANTE	:	COORDINACIÓN

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

Se emplea el método de comparación directa con pesas patrón, según la GUÍA SIM MWG7/cg-01/voo:2009-"Guía para la calibración de los instrumentos para pesar de funcionamiento no automático".

CONDICIONES AMBIENTALES

Se registraron las condiciones ambientales durante las pruebas, estas se refieren al sitio y momento de la calibración. Se consignan en la siguiente tabla.

	MÍNIMA	MÁXIMA
TEMPERATURA (°C)	21,3 ± 0,29	21,4 ± 0,29
HUMEDAD RELATIVA (% hr)	46 ± 1,6	47 ± 1,6

INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" con una probabilidad de cobertura de aproximadamente 95 % y no menor a este valor.
Su estimación se realizó de acuerdo con las directrices establecidas en la GUÍA SIM MWG7/cg-01/voo:2009-"Guía para la calibración de los instrumentos para pesar de funcionamiento no automático". Y en *Guide to the expresion of Uncertainty in measurement GUM, JCGM100:2008 (GUM 1995 with minor corrections).* Para ello, fueron tenidas en cuenta las contribuciones debidas a las pesas patrón usadas para la calibración y al instrumento de pesaje bajo prueba. Además, se tiene en cuenta una componente derivada de la repetibilidad y reproducibilidad del método de calibración.

CERTIFICADO NÚMERO: 282014_Rev.1
Certificate Number

RESULTADOS DE LA MEDICIÓN

1. PRUEBA DE REPETIBILIDAD DE LAS INDICACIONES

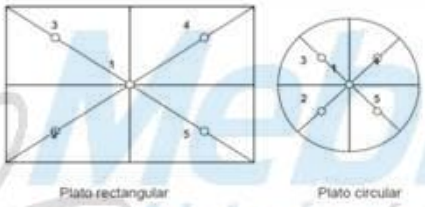
Los valores de la tabla se expresan en kg

MEDICIÓN	VALOR NOMINAL DEL PATRÓN	VALOR CORREGIDO DEL PATRÓN	INDICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PESAJE
1	10	**10**	9,985
2	10	**10**	9,985
3	10	**10**	9,985
4	10	**10**	9,985
5	10	**10**	9,985

Desviación Estándar: 0,0000 kg

Nota: *La desviaicón estándar está relacionada con una única indicación en cada medición y no con un promedio de indicaciones.*

2. PRUEBA DE EXCENTRICIDAD DE CARGA



Los valores de la tabla se expresan en kg

PUNTO DE MEDICIÓN	VALOR NOMINAL DEL PATRÓN	VALOR CORREGIDO DEL PATRÓN	INDICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PESAJE	DIFERENCIA
1	7	**7**	6,990	0,000
2	7	**7**	6,995	0,005
3	7	**7**	6,995	0,005
4	7	**7**	6,990	0,000
5	7	**7**	6,990	0,000

Error de Excentricidad: 0,005 kg

Nota: *El error de excentricidad viene dado por la máxima diferencia entre el valor en cada posición y la posición central, encontrado en las 4 posiciones descentradas.*

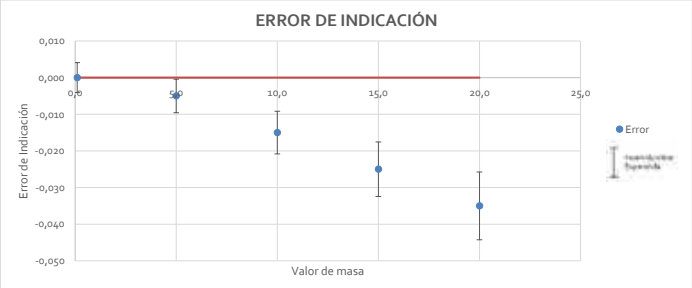
3. PRUEBA PARA LOS ERRORES DE LAS INDICACIONES

Los valores de la tabla se expresan en kg

VALOR NOMINAL DEL PATRÓN	VALOR CORREGIDO DEL PATRÓN	INDICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PESAJE	ERROR DE INDICACIÓN	INCERTIDUMBRE EXPANDIDA	k	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
0,1	**0,1**	0,100	0,0000	± 0,0041	2,0	No aplica
5	**5**	4,995	-0,0050	± 0,0046	2,0	No aplica
10	**10**	9,985	-0,0150	± 0,0058	2,0	No aplica
15	**15**	14,975	-0,0250	± 0,0074	2,0	No aplica
20	**20**	19,965	-0,0350	± 0,0093	2,0	No aplica

Error Máximo: -0,0350 kg

CERTIFICADO NÚMERO: 282014_Rev.1
Certificate Number



OBSERVACIONES DE LA CALIBRACIÓN

Se deja el equipo en buenas condiciones de funcionalidad.
Este certificado reemplaza al 282014. Se corrige los datos del encargado de la institución. Este cambio se realiza a la fecha 2024-08-28 por Cindy Osorio.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El cliente no solicitó declaración de conformidad.

DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Cuando el cliente no proporcione información sobre los puntos de calibración para el equipo bajo prueba de acuerdo con lo solicitado en la cotización del servicio, el laboratorio elegirá los que considera convenientes según el procedimieto de calibración.

La información de la institución solicitante y los datos del Equipo Bajo Prueba son suministrados por el cliente. Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable de los mismos.

La calibración se realiza en el sitio previsto por el cliente, Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable por los efectos que pueda ocasionar el movimiento del instrumento de pesaje después de la misma.

TRAZABILIDAD

MEBI Metrología Biomédica S.A. asegura la trazabilidad de las mediciones al Sistema Internacional de Unidades (SI) a través de laboratorios acreditados nacionales o internacionales, de acuerdo con lo establecido en ISO/IEC 17025:2017.

Identificación del Patrón de Calibración	Certificado de Calibración	Laboratorio Certificador	Fecha de Calibración
P-05-21AR, P-05-22AR, P-05-23AR Juego de Pesas Patrón M1 de 5 kg a 20 kg	269544/ 268467/ 269542	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2024-05-03/2024-04-15/ 2024-04-30
P-05-17 Juego de pesas M1 de 1 kg a 5 kg	250375/262121	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2023-08-18/ 2023-09-18
P-05-18 Juego de pesas M1 de 0,1 mg 0,5 kg	247742 / M02-622886	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A. / METROGLOBAL	2023-08-31/ 2023-09-01
P-06-398 Termohigrómetro Digital	267622	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2024-03-04

OBSERVACIONES ADICIONALES

- El solicitante es responsable de la calibración de sus equipos a intervalos adecuados.
- Este certificado corresponde al equipo descrito en la página 1.
- Los datos reportados tendrán la misma cantidad de cifras que la resolución del equipo que le corresponde, los promedios tendrán una más.
- La *Indicación del instrumento de pesaje* se calcula de la siguiente manera:

  Indicación del instrumento de pesaje = Indicación con carga - Indicación sin carga

La indicación sin carga es la lectura que se toma después de retirar la carga puesta sobre el receptor del instrumento de pesaje.

- El *Valor del Patrón Corregido* se refiere al valor nominal de la(s) masa(s) utilizadas(s) más la corrección tomada de su último certificado de calibración.
- El error de indicación se calcula mediante la siguiente expresión:

  Error de Indicación = Indicación del Instrumento de pesaje - Valor corregido del patrón

- La incertidumbre expandida reportada en las tablas de resultados, se calcula mediante la siguiente expresión:

  *Incertidumbre Expandida=(Incertidumbre Combinada) * (Factor de Cobertura K)*

- La indicación corregida corresponderá a la indicación del istrumento de pesaje menos el error encontrado en este certificado de calibración.
- Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.
- La etiqueta de calibración fue adherida al equipo calibrado.
- Los certificados de calibración deben publicarse sin enmiendas. Extractos o enmiendas requieren la autorización de MEBI Metrología Biomédica S.A.

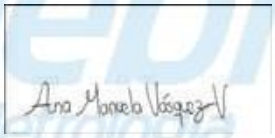
CERTIFICADO NÚMERO: 282014_Rev.1
Certificate Number

Elaboró
Make by



JUAN CAMILO VÁSQUEZ CORREA
Metrológo

Aprobó
Approved by



ANA MANUELA VÁSQUEZ VELÁSQUEZ
Ingeniera Biomédica

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito del Laboratorio de MEBI METROLOGIA BIOMEDICA S.A.

Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El Laboratorio de MEBI METROLOGIA BIOMEDICA S.A, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

Fecha de Expedición: 2024-08-28
Date of issue

FIN DEL CERTIFICADO

	Código: F GS Versión: 2.0 Fecha: 01-02-2023

CODIGO ASM-SN-0004

NOMBRE	GRAMERA PARA ALIMENTOS
TIPO DE EQUIPO Y DESCRIPCIÓN	ELECTRONICA CAPACIDAD 6 KILOS- ESCALA 1 GRAMO
MARCA	MAG SCALES MEGA
MODELO	NO PORTA
SERIE O LOTE	NO PORTA
FECHA DE COMPRA	12/09/2017
UBICACIÓN	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA -COCINA

	FECHA	LUGAR
FECHA DE CALIBRACION	11/09/2017	ORGANIZACIÓN METROLOGIA COLOMBIA SAS
	23/08/2024	MEBI METROLOGIA BIOMEDICA

VERIFICACION	

RESPONSABLE DEL EQUIPO	ALCIRA GONZALEZ
CARGO DEL RESPONSABLE	MANIPULADORA ALIMENTOS
FIRMA DEL RESPONSABLE	



Gramera Digital MAG

Clase III

Capacidad (Max) 6000g

División (d) 1 g

Escala de verificación (e) 5 g

Unidades g, lb, oz,

Display 5 dígitos, LCD con luz de fondo.

Teclado 4 teclas, tipo pulsador

LABORATORIO: MASA Y BALANZAS
Laboratory

CERTIFICADO NÚMERO: 7698 LM
Certificate Number

1. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE DE LA CALIBRACIÓN:

Razón social	:	DIDACTICOS SIMBOLOS Y SIGNOS S EN C
Dirección	:	CARRERA 33 No. 17 - 66
Ciudad	:	BOGOTÁ D.C.

2. INFORMACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PESAJE CALIBRADO:

Descripción	:	BALANZA ELECTRÓNICA
Fabricante	:	MAGscales MEGA
Modelo	:	NO PORTA
Serie	:	NO PORTA
Código interno	:	NO PORTA
Lugar de calibración	:	LABORATORIO DE MASA OMECOL S.A.S.
Capacidad Máxima ($C_{máx}$)	:	6000 g
Capacidad Minima (C_{min})	:	20 g
División de escala (d)	:	1 g
Δ temperatura	:	2,0E-06 C^{-1}
Fecha de recepción	:	2017-09-11
Fecha de calibración	:	2017-09-11

Autorizado por:

Fecha de Emisión:
Date Of Issue

Sello

2017-09-12

JORGE ALONSO GONZÁLEZ ESTRADA
DIRECTOR DE LABORATORIO

NÚMERO DE PÁGINAS INCLUYENDO ANEXOS : 4
Number of pages including attachment

El laboratorio de metrologia Omecol S.A.S. garantiza que este certificado de calibración cumple con los requisitos del numeral 5.10 de la norma NTC-ISO/IEC 17025:2005

The Metrology Laboratory Omecol S.A.S. warrants this calibration certificate meet the requirements of paragraph 5.10 of the standard NTC-ISO IEC 17025:2005

3. MÉTODO DE CALIBRACIÓN EMPLEADO

Para la calibración del instrumento de pesaje se empleó el método de comparación directa con pesas patrón, el cual consiste en comparar directa e instantáneamente los valores indicados por el instrumento contra los valores de las pesas patrón.

4. PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN

La calibración se desarrolló siguiendo el procedimiento interno PR-LB-03 "Procedimiento para la calibración de Instrumentos de pesar de Funcionamiento no Automático GUIA SIM", el cual se encuentra basado en la GUIA SIM:2009. Realizando las pruebas o ensayos descritos en el numeral 5 "MÉTODOS DE MEDICIÓN".

5. INSPECCIÓN INICIAL

Antes de iniciar la calibración se inspeccionó de manera visual las características metrológicas del instrumento, como son: Capacidad máxima ($C_{máx}$), Capacidad mínima (C_{min}) y División de escala (d); Además que las condiciones de uso y ubicación fueran las apropiadas para llevar a cabo la calibración. Como el resultado de esta inspección fue satisfactorio se procedió a realizar la calibración.

6. CONDICIONES AMBIENTALES

A continuación se describen los valores mínimos y máximos de las condiciones ambientales registradas durante la ejecución de la calibración del instrumento de pesaje:

Valores mínimos	
Temperatura (°C)	19,6
Humedad (%)	44

Valores máximos	
Temperatura (°C)	19,7
Humedad (%)	44

7. RESULTADO DE LA CALIBRACIÓN

De acuerdo con el numeral 5 de la Guia SIM:2009 se llevarón a cabo las siguientes pruebas: Prueba de repetibilidad (Numeral 5,1); Prueba para los errores de las indicaciones "Exactitud" (Numeral 5,2); Prueba de excentricidad (Numeral 5,3).

7.1 Prueba de Repetibilidad

Para esta prueba se seleccionarón cuatro (4) distintas cargas aproximadamente iguales a: La capacidad mínima ($C_{mín}$), 1/2 de la capacidad máxima (1/2 de $C_{máx}$), la capacidad máxima ($C_{máx}$) y un valor de carga acordado con el usuario según la aplicación del instrumento; Cada una de las cargas seleccionadas se colocarón de manera repetida diez (10) veces sobre el receptor de carga de instrumento bajo condiciones razonablemente constantes, a partir de las diez (10) indicaciones reportadas por el instrumento se calculó la desviación estándar para cada carga; Los resultados obtenidos se describen en la siguiente tabla:

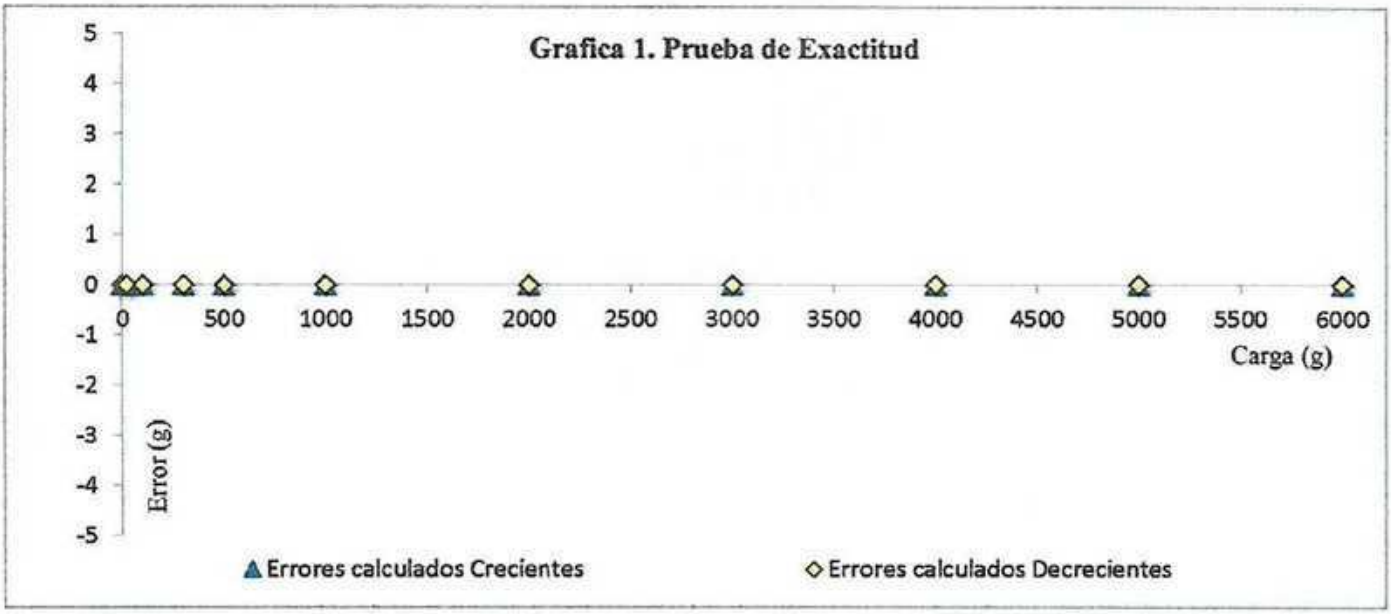
	C_{min}	1/2 de $C_{máx}$	$C_{máx}$	De usuario
Cargas de ensayo	20 g	3000 g	6000 g	2000 g
Desviación Estándar (s)	0,0 g	0,0 g	0,0 g	0,0 g

7.2 Prueba para los errores de las indicaciones "Exactitud"

Esta prueba se realizó aplicando las cargas de ensayo desde cero hasta la capacidad máxima del instrumento de manera creciente y luego se retiraron de igual forma de manera decreciente hasta volver al cero. Dentro de las cargas de ensayo seleccionadas se incluyen la carga mínina y la carga máxima; los resultados de esta prueba se encuentran en la siguiente tabla y se ilustran en la gráfica 1.

Cargas de ensayo (g)	Creciente Error calculado (g)	Decreciente Error calculado (g)
0	0	0
20	0	0
100	0	0
300	0	0
500	0	0
1000	0	0
2000	0	0
3000	0	0
4000	0	0
5000	0	0
6000	0	0

Grafica 1. Prueba de Exactitud



7.3 Prueba de Excentricidad

La prueba se realizó aplicando una carga equivalente a una tercera parte de la capacidad máxima (1/3 Cmáx) del instrumento de pesaje, en las posiciones indicadas en la figura 1. Esta carga se coloca lo mas centrada posible a la posición descrita, los resultados obtenidos se muestran en la siguiente tabla:

	Carga aplicada:		2000 g		
Posición #	1	2	3	4	5
Error calculado (g)	0	0	0	0	0

Figura 1.



8. TRAZABILIDAD

Omecol S.A.S garantiza la trazabilidad de sus patrones al Sistema Internacional de Unidades (SI) mediante una cadena ininterrumpida de calibraciones documentadas y con su incertidumbre asociada hasta llegar al patrón primario de la magnitud "Masa".

Descripción del patrón	Clase	Rango	Código interno	Certificado No.	Próxima calibración
JUEGO DE PESAS	M1	1 g a 5 kg	LM-JM-09	5710 LM	2018-03-31

9. INCERTIDUMBRE

La incertidumbre expandida U, reportada en este certificado se estimó con un factor de cobertura k=2,2 que garantiza un nivel de confianza del 95%. Para la estimación de la incertidumbre se tuvieron en cuenta los efectos por: el error de redondeo de la indicación sin carga, el error de redondeo de la indicación con carga, la repetibilidad, la excentricidad de carga, los patrones utilizados, la corrección para el empuje del aire y la deriva de los patrones, de acuerdo con el numeral 7 "Incertidumbre de la medición" de la Guia SIM:2009. La incertidumbre de la medición estimada para esta calibración esta dada por la siguiente ecuación:

$$U = 2{,}3\ g + 7{,}0E\text{-}06 \cdot w_i$$

Donde: wi = A la indicación del instrumento de pesaje.

10. OBSERVACIONES

- Este certificado de Calibración no debe ser reproducido, excepto en su totalidad, sin la aprobación escrita del laboratorio Omecol S.A.S.
- Los resutados descritos en este certificado estan relacionados unicamente con el instrumento de pesaje identificado en el Numeral 2.
- Los resultados que contiene este certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizó la calibración, el laboratorio Omecol S.A.S. no se responsabiliza por daños que puedan presentarse por el uso inadecuado del instrumento de pesaje.
- El solicitante de la calibración es el responsable de determinar la frecuencia de calibración para el instrumento de pesaje en intervalos adecuados.

Fin del certificado de calibración

CERTIFICADO NÚMERO: 282015_Rev.1
Certificate Number

INSTITUCIÓN *Customer*	:	**ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA - ASM**
INFORMACIÓN DEL CONTACTO *Contact Information*	:	**DRA.MARLENE SUAN** **(601) 702-92-58**
DIRECCIÓN *Address*	:	**CALLE 75 SUR # 9 - 21, BOGOTÁ**
INSTRUMENTO *Instrument*	:	**BALANZA DIGITAL**
FABRICANTE *Manufacturer*	:	**MAG SCALES**
MODELO *Model*	:	**S.I.**
SERIE *Series*	:	**S.I.**
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN *Identification Code*	:	**ASM -SN-0004**
CODIGO DE ACTIVO *Active Code*	:	**ASM -SN-0004**
FECHA DE CALIBRACIÓN *Date of Calibration*	:	**2024-08-23**
FECHA DE RECEPCIÓN *Date of Reception*	:	**2024-08-23**
NÚMERO DE PÁGINAS INCLUYENDO ANEXOS *Number of pages including annexes*	:	**CUATRO (04)**

INFORMACIÓN DE LA CALIBRACIÓN

INTERVALO DE MEDICIÓN	:	(0 a 5000) g
INTERVALO DE CALIBRACIÓN	:	(5 a 5000) g
DIVISIÓN DE ESCALA	:	1 g
RESOLUCIÓN	:	1 g
SITIO DE CALIBRACIÓN	:	COORDINACIÓN
ÁREA SOLICITANTE	:	COCINA

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

Se emplea el método de comparación directa con pesas patrón, según la GUÍA SIM MWG7/cg-01/v00:2009-"Guía para la calibración de los instrumentos para pesar de funcionamiento no automático".

CONDICIONES AMBIENTALES

Se registraron las condiciones ambientales durante las pruebas, estas se refieren al sitio y momento de la calibración. Se consignan en la siguiente tabla.

	MÍNIMA	MÁXIMA
TEMPERATURA (°C)	21,4 ± 0,29	21,5 ± 0,29
HUMEDAD RELATIVA (% hr)	46 ± 1,6	47 ± 1,6

INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" con una probabilidad de cobertura de aproximadamente 95 % y no menor a este valor.
Su estimación se realizó de acuerdo con las directrices establecidas en la GUÍA SIM MWG7/cg-01/v00:2009-"Guía para la calibración de los instrumentos para pesar de funcionamiento no automático". Y en *Guide to the expresion of Uncertainty in measurement GUM, JCGM100:2008 (GUM 1995 with minor corrections).* Para ello, fueron tenidas en cuenta las contribuciones debidas a las pesas patrón usadas para la calibración y al instrumento de pesaje bajo prueba. Además, se tiene en cuenta una componente derivada de la repetibilidad y reproducibilidad del método de calibración.

CERTIFICADO NÚMERO: 282015_Rev.1
Certificate Number

RESULTADOS DE LA MEDICIÓN

1. PRUEBA DE REPETIBILIDAD DE LAS INDICACIONES

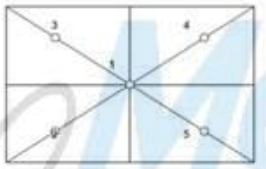
Los valores de la tabla se expresan en g

MEDICIÓN	VALOR NOMINAL DEL PATRÓN	VALOR CORREGIDO DEL PATRÓN	INDICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PESAJE
1	2.500	**2.500**	2.498
2	2.500	**2.500**	2.498
3	2.500	**2.500**	2.498
4	2.500	**2.500**	2.498
5	2.500	**2.500**	2.498

Desviación Estándar: 0,0 g

Nota: *La desviaicón estándar está relacionada con una única indicación en cada medición y no con un promedio de indicaciones.*

2. PRUEBA DE EXCENTRICIDAD DE CARGA



Plato rectangular



Plato circular

Los valores de la tabla se expresan en g

PUNTO DE MEDICIÓN	VALOR NOMINAL DEL PATRÓN	VALOR CORREGIDO DEL PATRÓN	INDICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PESAJE	DIFERENCIA
1	1.700	**1.700**	1.699	0
2	1.700	**1.700**	1.700	1
3	1.700	**1.700**	1.700	1
4	1.700	**1.700**	1.699	0
5	1.700	**1.700**	1.699	0

Error de Excentricidad: 1 g

Nota: *El error de excentricidad viene dado por la máxima diferencia entre el valor en cada posición y la posición central, encontrado en las 4 posiciones descentradas.*

3. PRUEBA PARA LOS ERRORES DE LAS INDICACIONES

Los valores de la tabla se expresan en g

VALOR NOMINAL DEL PATRÓN	VALOR CORREGIDO DEL PATRÓN	INDICACIÓN DEL INSTRUMENTO DE PESAJE	ERROR DE INDICACIÓN	INCERTIDUMBRE EXPANDIDA	k	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
5	**5**	5	0,00	± 0,82	2,0	No aplica
1.250	**1.250**	1.250	0,00	± 0,92	2,0	No aplica
2.500	**2.500**	2.498	-2,0	± 1,2	2,0	No aplica
3.750	**3.750**	3.747	-3,0	± 1,5	2,0	No aplica
5.000	**5.000**	4.995	-5,0	± 1,9	2,0	No aplica

Error Máximo: -5,0 g

CERTIFICADO NÚMERO: 282015_Rev.1
Certificate Number



OBSERVACIONES DE LA CALIBRACIÓN

Se deja el equipo en buenas condiciones de funcionalidad.
Este certificado reemplaza al 282015. Se corrige los datos del encargado de la institución. Este cambio se realiza a la fecha 2024-08-28 por Cindy Osorio.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El cliente no solicitó declaración de conformidad.

DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Cuando el cliente no proporcione información sobre los puntos de calibración para el equipo bajo prueba de acuerdo con lo solicitado en la cotización del servicio, el laboratorio elegirá los que considera convenientes según el procedimieto de calibración.

La información de la institución solicitante y los datos del Equipo Bajo Prueba son suministrados por el cliente. Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable de los mismos.

La calibración se realiza en el sitio previsto por el cliente, Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable por los efectos que pueda ocasionar el movimiento del instrumento de pesaje después de la misma.

TRAZABILIDAD

MEBI Metrología Biomédica S.A. asegura la trazabilidad de las mediciones al Sistema Internacional de Unidades (SI) a través de laboratorios acreditados nacionales o internacionales, de acuerdo con lo establecido en ISO/IEC 17025:2017.

Identificación del Patrón de Calibración	Certificado de Calibración	Laboratorio Certificador	Fecha de Calibración
P-05-21AR, P-05-22AR, P-05-23AR Juego de Pesas Patrón M1 de 5 kg a 20 kg	269544/ 268467/ 269542	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2024-05-03/2024-04-15/ 2024-04-30
P-05-17 Juego de pesas M1 de 1 kg a 5 kg	250375/262121	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2023-08-18/ 2023-09-18
P-05-18 Juego de pesas M1 de 0,1 mg 0,5 kg	247742 / M02-622886	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A. / METROGLOBAL	2023-08-31/ 2023-09-01
P-06-398 Termohigrómetro Digital	267622	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2024-03-04

OBSERVACIONES ADICIONALES

- El solicitante es responsable de la calibración de sus equipos a intervalos adecuados.
- Este certificado corresponde al equipo descrito en la página 1.
- Los datos reportados tendrán la misma cantidad de cifras que la resolución del equipo que le corresponde, los promedios tendrán una más.
- La *Indicación del instrumento de pesaje* se calcula de la siguiente manera:

  Indicación del instrumento de pesaje = Indicación con carga - Indicación sin carga

La indicación sin carga es la lectura que se toma después de retirar la carga puesta sobre el receptor del instrumento de pesaje.

- El *Valor del Patrón Corregido* se refiere al valor nominal de la(s) masa(s) utilizadas(s) más la corrección tomada de su último certificado de calibración.
- El error de indicación se calcula mediante la siguiente expresión:

  Error de Indicación = Indicación del Instrumento de pesaje - Valor corregido del patrón

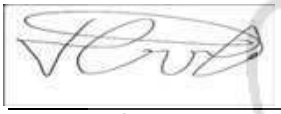
- La incertidumbre expandida reportada en las tablas de resultados, se calcula mediante la siguiente expresión:

  *Incertidumbre Expandida=(Incertidumbre Combinada) * (Factor de Cobertura K)*

- La indicación corregida corresponderá a la indicación del istrumento de pesaje menos el error encontrado en este certificado de calibración.
- Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.
- La etiqueta de calibración fue adherida al equipo calibrado.
- Los certificados de calibración deben publicarse sin enmiendas. Extractos o enmiendas requieren la autorización de MEBI Metrología Biomédica S.A.

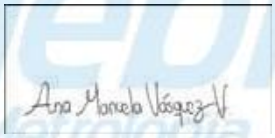
CERTIFICADO NÚMERO: 282015_Rev.1
Certificate Number

Elaboró
Make by



JUAN CAMILO VÁSQUEZ CORREA
Metrológo

Aprobó
Approved by



ANA MANUELA VÁSQUEZ VELÁSQUEZ
Ingeniera Biomédica

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito del Laboratorio de MEBI METROLOGIA BIOMEDICA S.A.
Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El Laboratorio de MEBI METROLOGIA BIOMEDICA S.A, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

Fecha de Expedición: 2024-08-28
Date of issue

FIN DEL CERTIFICADO

	HOJA DE VIDA INSTRUMENTOS DE VERIFICACION	Código: F GS Versión: 2.0 Fecha: 01-02-2023

CODIGO ASM-SN-0005

NOMBRE	BALANZA PARA ALIMENTOS
TIPO DE EQUIPO Y DESCRIPCIÓN	ELECTRONICA CAPACIDAD 30 KILOS, ESCALA 5 GRAMOS
MARCA	BBG
MODELO	DY-3
SERIE O LOTE	7040264
FECHA DE COMPRA	08/09/2017
UBICACIÓN	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA -COCINA

	FECHA	LUGAR
FECHA DE CALIBRACION	08/09/2017	BBG COLOMBIA SAS
	07/07/2022	SERVIHOY

VERIFICACION INTERMEDIAS	

RESPONSABLE DEL EQUIPO	ALCIRA GONZALEZ
CARGO DEL RESPONSABLE	MANIPULADORA ALIMENTOS
FIRMA DEL RESPONSABLE	

BALANZA LIQUIDADORA BBG DY3



Referencia: DY3

Marca: BBG / Ref: DY3

- MAX: 30Kg. d= 5g.
- Funciones cambio, tara y cero.
- 14 memorias.
- Batería 200 horas.
- Acumula productos pesados y NO pesados.
- Bandeja grande y profunda 42x26x3cm.
- Cubierta plástica protectora.
- Carcasa en ABS
- Tipo de display LED

- Unidad de empaque: 5
- Tamaño:38x37x16cm
- Peso:3.5kg

Soluciones de pesaje y equipos para alimentos



MANUAL DE USUARIO

BALANZA ELECTRONICA LIQUIDADORA

Marca BBG Modelo: DY3

Por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su Balanza

BALANZA LIQUIDADORA MARCA BBG REF:DY 3

(3) [M<]: Memo key set precio unitario.
(4) [M10], [M11], [M12], [M13], [M14]: teclas de acceso rápido del precio unitario.
(5) [+]: Tecla de acumulación.
(6) [CAMBIO]: Cálculo de cambio (Función Registradora)
(7) [TARA]: [CERO]: tecla para corregir el valor cero en el peso (rango de cero y efectos de seguimiento del cero: ± 2%), también cumple la función de sustracción de peso de recipientes externos a la balanza
(8) [BORRAR SUMA]: presionando una vez la tecla se Borra los valores de la pantalla, presionando durante tres segundos se borra el acumulado de las pesadas realizadas.

FUNCIONES CON EL TECLADO
CERO
Cuando no hay carga, y el display de peso no marca cero y no hay pestañas indicando "0", presione la tecla [CERO] para poner a fiel la báscula. (rango cero ≤ ± 2% máximo).

TARA
1.- Tara: Poner el recipiente en la bandeja, a continuación, pulse [TARA] para destarar o descontar el peso y el testigo "Tara" indicará la activación del modo en la pantalla.
2.- Para cambiar el peso de tara: retire el recipiente y coloque un nuevo contenedor y pulse la tecla [TARA] para cambiar el peso de tara.
3.- Para cancelar la tara : retirar el recipiente de la bandeja , pulse la tecla [TARA], la función de tara se cancelará automáticamente.
(Nota: Si el peso " Tara" está dentro del rango de cero , pulse [CERO] para activar el modo de cero, el límite máximo ≤ rango de tara)

ENTRADA DE PRECIO UNITARIO
Pulse las teclas numéricas [0] a [9] para introducir el $ precio x kg y pulse [C] para borrar el $ precio x kg en cualquier momento.

GUARDAR PRECIO x Kg (Memoria Directa)
1. Pulse una de las Teclas de Memorias Directas ([M10] o [M14]) y manténgalo oprimido 2 segundos, el display de pesaje mostrará " SET" y el número de
2. Ingrese el precio unitario, con las teclas de números.
3. Oprima la tecla [M<].

GUARDAR PRECIO x Kg (Memoria Indirecta)
1. Seleccione la memoria que desea grabar (del 1 al 9) y oprima la tecla del número que seleccionó. Presione por 3 segundos esa tecla (1 ... 9).
2 Cuando vea SET en la pantalla y el número de memoria que seleccionó (1 ... 9), digite el precio que desea guardar en memoria.
3. Para finalizar oprima la tecla [M<]

UTILIZAR MEMORIAS YA GUARDADAS
Esta función es para llamar a un precio unitario de la memoria ya guardada en 2 PASOS:
1. Presione [M<]. El indicador de peso aparecerá " PLUn"
2. Seleccione la memoria (del 1 al 9) que desea llamar presionando la tecla numérica (1... 9) para llamar el precio unitario memorizado, este aparecerá en pantalla.

NOTA: En los procesos de grabado de memoria se puede borrar lo que se tecleo con la tecla [C].

SEÑALES DE SONIDO:
1 pitido largo de sonido significa que se guardo con el éxito la memoria de $ precio x kg.
1 pitido corto significa que llamó con éxito la memoria de $ precio x kg almacenada en memoria.
3 pitidos cortos si la memoria está vacía (es 0)

FUNCION DE ACUMULACION ARTICULOS PESADOS
1.- Coloque el objeto que desea pesar sobre la bandeja.

Soluciones de pesaje y
para alimentos

BALANZA LIQUIDADORA MARCA BBG REF:DY 3

2.- Ahora introduzca el precio y pulse la tecla [+], el display de peso mostrará " Add " , el display del precio unitario muestra el número de la acumulación "1" (se pueden realizar hasta 99 sumas), el display de Precio total de precio muestra el total acumulado.
3.- Retire el objeto de la bandeja y observe la báscula en ceros pero la pestaña marcando que existe una suma acumulada.

Si desea seguir acumulando repita esta acción (de la 1 a la 3) hasta terminar de acumular (como registradora) los productos que su cliente necesita.

FUNCION DE ACUMULACION ARTICULOS NO PESADOS

Para Sumar precio de productos no pesados (ejemplo gaseosas, huevos, etc...): lo único que tiene que hacer es teclear el valor unitario del producto y oprimir suma. Es importante que no haya ningún objeto colocado sobre la plataforma de lo contrario lo tomará en cuenta como un artículo que se vende por kilogramo.

VERIFICAR EL TOTAL ACUMULADO
Si el usuario desea ver el total que se lleva acumulado, solo tiene que oprimir la tecla suma mientras no haya peso sobre la plataforma y el $ precio x kg esté en ceros.

CALCULO DEL CAMBIO
Si desea que la báscula le proporcione el cambio (devueltas) que le debe de dar al cliente, al igual que una registradora, oprima la tecla [CAMBIO] y digite la cantidad de dinero que el cliente le está entregando. En el display de Peso aparecerá la leyenda –CHA- y en el display de $ Precio x kg aparecerá lo que se teclea (el billete o moneda con el que pagará el cliente), por ultimo el cambio aparecerá en el display Total a Pagar. *La cantidad con la que se paga debe de ser mayor al adeudo del cliente, de lo contrario no aparecerá cambio alguno.*

BORRAR EL TOTAL ACUMULADO
Para Borrar el total acumulado, digite la tecla [BORRAR SUMA] durante tres segundos, después de hacer esto puede volver a comenzar a acumular (atender otro cliente).

FUNCION DE CANCELACION
Pulse la tecla [C] se puede borrar el precio unitario introducido , así como la cantidad de muestra introducida .

LISTA DE MENSAJES DE ERROR

I. Sobre carga de peso
| _____ | Muy poco peso para indicar
| ------- | Demasiado peso para indicar

II. Batería baja
Muestra "LobAt", y la indicación de alimentación está apagada. Esto significa que usted necesita cargar la batería con urgencia al a la fuente de corriente.

PROBLEMAS COMUNES

I. - Peso Inestable
(1) Bajo voltaje de la batería: Apague la báscula inmediatamente y recarguela por 12 horas.
(2) Existe mucha turbulencia y la báscula no se encuentra estable: Coloque la báscula en alguna plataforma mas firme o evite mover la plataforma donde se encuentra la báscula.
(3) Influencia del viento: Proteja a la báscula de corrientes de viento.

II. – El display no Enciende
(1) La batería ya no funciona: Cambiela si después de recargar tiene el mismo problema.
(2) Cable de Alimentación de Voltaje mal conectado: Verifiquelo y asegurese que este conectado a la C.A.
(3) Otros: Mande el aparato a reparación.

Manual de Uso Báscula BBG Modelo: DY3

2.- Ahora introduzca el precio y pulse la tecla [+], el display de peso mostrará " Add " , el display del precio unitario muestra el número de la acumulación "1" (se pueden realizar hasta 99 sumas), el display de Precio total de precio muestra el total acumulado.
3.- Retire el objeto de la bandeja y observe la báscula en ceros pero la pestaña marcando que existe una suma acumulada.

Si desea seguir acumulando repita esta acción (de la 1 a la 3) hasta terminar de acumular (como registradora) los productos que su cliente necesita.

FUNCION DE ACUMULACION ARTICULOS NO PESADOS

Para Sumar precio de productos no pesados (ejemplo gaseosas, huevos, etc...): lo único que tiene que hacer es teclear el valor unitario del producto y oprimir suma. Es importante que no haya ningún objeto colocado sobre la plataforma de lo contrario lo tomará en cuenta como un artículo que se vende por kilogramo.

VERIFICAR EL TOTAL ACUMULADO
Si el usuario desea ver el total que se lleva acumulado, solo tiene que oprimir la tecla suma mientras no haya peso sobre la plataforma y el $ precio x kg esté en ceros.

CALCULO DEL CAMBIO
Si desea que la báscula le proporcione el cambio (devueltas) que le debe de dar al cliente, al igual que una registradora, oprima la tecla [CAMBIO] y digite la cantidad de dinero que el cliente le está entregando. En el display de Peso aparecerá la leyenda –CHA- y en el display de $ Precio x kg aparecerá lo que se teclea (el billete o moneda con el que pagará el cliente), por ultimo el cambio aparecerá en el display Total a Pagar. *La cantidad con la que se paga debe de ser mayor al adeudo del cliente, de lo contrario no aparecerá cambio alguno.*

BORRAR EL TOTAL ACUMULADO
Para Borrar el total acumulado, digite la tecla [BORRAR SUMA] durante tres segundos, después de hacer esto puede volver a comenzar a acumular (atender otro cliente).

FUNCION DE CANCELACION
Pulse la tecla [C] se puede borrar el precio unitario introducido , así como la cantidad de muestra introducida .

LISTA DE MENSAJES DE ERROR

I. Sobre carga de peso
| _____ | Muy poco peso para indicar
| ------- | Demasiado peso para indicar

II. Batería baja
Muestra "LobAt", y la indicación de alimentación está apagada. Esto significa que usted necesita cargar la batería con urgencia al a la fuente de corriente.

PROBLEMAS COMUNES

I. - Peso Inestable
(1) Bajo voltaje de la batería: Apague la báscula inmediatamente y recarguela por 12 horas.
(2) Existe mucha turbulencia y la báscula no se encuentra estable: Coloque la báscula en alguna plataforma mas firme o evite mover la plataforma donde se encuentra la báscula.
(3) Influencia del viento: Proteja a la báscula de corrientes de viento.

II. – El display no Enciende
(1) La batería ya no funciona: Cambiela si después de recargar tiene el mismo problema.
(2) Cable de Alimentación de Voltaje mal conectado: Verifiquelo y asegurese que este conectado a la C.A.
(3) Otros: Mande el aparato a reparación.

BBG
Soluciones de Pesaje y
pos para

BALANZA LIQUIDADORA MARCA BBG REF:DY 3

DESCRIPCION DEL EQUIPO

Usted cuenta con una balanza electrónica tipo contadora Marca BBG modelo DY3, con funciones liquidación directa, cambio, acumulación de productos pesados y no pesados, 14 memorias para pre grabar códigos, funciones de TARA y CERO. Este equipo cuenta con una batería recargable y su respectivo cable AC.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1. Rango de tara: ≤ Capacidad máxima.
2. Pantalla: 5 dígitos LED en el display de peso , 5 dígitos LCD en el display de precio unitario , y 6 dígitos LCD en el display del precio total.
3. Acumulación: El número máximo de acumulación es de 99, el precio de acumulación máxima es de 999.999
4. Rango de cero: ≤ ± 2 % máximo
5. Tensión nominal : 110 VAC
6. Medio ambiente: El uso de temperatura: 0-40 ºC, temperatura de almacén: -25º C -50 ºC, Humedad ≤ 90
7. Capacidad Máxima: 32kg d=5g Min=100g e= 10g

ANTES DE USAR LA BÁSCULA

Para utilizar la balanza adecuadamente, por favor lea este manual del usuario detenidamente antes de su uso.

1. Cargue completamente la batería antes del primer uso. Cargue la batería conectando el cable de alimentación, la luz de carga estará en rojo. Para realizar una carga completa de la batería se debe de dejar conectada la báscula de 8 a12 horas continuas.
2. Instale el equipo en una superficie plana y estable.

Evite los siguientes lugares:

a) Corrientes de aire (por ejemplo, cerca de una salida de aire acondicionado o la salida del ventilador)
b) Vibración (por ejemplo, cerca de una máquina pesada).

3. Instale el equipo en un entorno de temperatura entre 0 ºC ~ 40 ºC, no lo utilice en un ambiente donde la temperatura cambia mucho.
4. Por favor, compruebe el voltaje antes de conectar; se recomienda la toma de CA independiente para este equipo para evitar interferencias.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA LA BATERÍA

1. Por favor, confirme que los electrodos "+ ", "- " están en la posición correcta.
2. Para evitar la fuga eléctrica, por favor, no ponga la batería en la temperatura alta, o trate de desmontarla.
3. Por favor, no utilice baterías secas en este modelo.
4. Este modelo funciona con batería recargable de 4 V.

PREPARACIÓN PARA USAR LA BÁSCULA

1. Abra la caja y coloque la báscula sobre una mesa estable, a continuación, ponga la bandeja en la báscula.
2. Ajuste las patas de la base, ver el nivel gota. La burbuja debe de estar en el centro del nivel.
3. Encienda hasta que todo marque " 0 " y " estable" , la báscula está listo para su uso.

INDICADORES o TESTIGOS EN PANTALLA

CERO: Indica que la báscula se encuentra en Cero respecto al peso.
TARA: Indica que la función Tara o descuento de recipientes se está utilizando.
STAB: Indica que el Peso sobre la plataforma se encuentra estable,
SUMA: Indica que se han acumulado totales a pagar función **"+"**
3 Display o ventana de indicación: Peso, precio unitario, precio total.

DESCRIPCION FUNCIONES DEL TECLADO

TECLAS Y FUNCIONES:
(1) [1] ~ [9] teclas numéricas: Para el ajuste de precio unitario y número de memorias.
(2) [C]: Tecla para borrado Precio unitario.

BALANZA LIQUIDADORA MARCA BBG REF:DY 3

Bogotá D.C. Septiembre 08 de 2017

Señores:

DIDACTICOS SIMBOLOS Y SIGNOS

Nit: 830084135-7

BÁSCULAS Y BALANZAS GUADALUPE

Cordialmente se les informa, que la bascula electrónica de mesa con las siguientes características:

➢ Marca	BBG
➢ Modelo	DY-3
➢ Capacidad	32 kg
➢ División de escala	5 gr
➢ No. Serial	7040264

Fue ajustada de peso en las instalaciones de BBG COLOMBIA con pesa patrón de M1 20 kg con certificado N° CLM 117716 y bajo los errores permisibles de acuerdo a su clase según la norma OIML CLASE III

Agradezco su atención. Cualquier información adicional favor. Comunicarse al tel. 2776096 /3138161984

EXPEDIDO EL 2017-09-08

ATENTAMENTE

BBG SERVICIO TECNICO
NIT. 900.269.840-0
Servicio Técnico
Básculas y Balanzas Guadalupe
BBG COLOMBIA SAS

Bogotá D.C. Septiembre 08 de 2017

Señores:

DIDACTICOS SIMBOLOS Y SIGNOS

Nit: 830084135-7

BÁSCULAS Y BALANZAS GUADALUPE

Cordialmente se les informa, que la bascula electrónica de mesa con las siguientes características:

➢ Marca	BBG
➢ Modelo	DY-3
➢ Capacidad	32 kg
➢ División de escala	5 gr
➢ No. Serial	7040264

Fue ajustada de peso en las instalaciones de BBG COLOMBIA con pesa patrón de M1 20 kg con certificado N° CLM 117716 y bajo los errores permisibles de acuerdo a su clase según la norma OIML CLASE III

Agradezco su atención. Cualquier información adicional favor. Comunicarse al tel. 2776096 /3138161984

EXPEDIDO EL 2017-09-08

ATENTAMENTE

BBG SERVICIO TECNICO
NIT. 900.269.840-0
Servicio Técnico
Básculas y Balanzas Guadalupe
BBG COLOMBIA SAS

Certificado de Calibración

CERTIFICATE OF CALIBRATION

ISO/IEC 17025:2017
09-LAC-009

Certificado No.: SH22-48439
Certificate number

F-LC-20
V.05 / 2019-11-01

Cliente: ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
Customer

Dirección: CALLE 75 SUR No. 9 - 21 - BOGOTÁ
Address

Instrumento: BALANZA DIGITAL
Instrument

Fabricante: BBG
Manufacturer

Modelo: DY3
Model

Número de serie: 7040264
Serial number

Identificación interna: NO PORTA
Identification

Lugar de calibración / Lugar de instalación: EN SITIO - CALLE 75 SUR No. 9 - 21 / BOGOTÁ / COCINA
Calibration place

Fecha de recepción: 2022-07-07
Reception date

Fecha de calibración: 2022-07-07
Calibration date

Número de páginas del certificado incluyendo anexos: 3
Number of pages of this certificate and documents attached

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente permiso por escrito de SERVIHOY LABORATORIO DE METROLOGÍA S.A.S.

This certificate is an accurate record of the performed measurements results. This certificate must not be partially reproduced, except with prior written permission of SERVIHOY LABORATORIO DE METROLOGÍA S.A.S.

El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos de tiempo apropiados.
The user is responsible for the calibration of its instruments at appropriate time intervals .

Aprobó:
Approved by

Miguel Angel Melo

MIGUEL MELO
METRÓLOGO

Fecha de emisión:
Issue Date

2022-07-12

Características del instrumento:

Intervalo de calibración: Desde 0,1 kg hasta 30 kg
Capacidad máxima: 30 kg
Capacidad mínima: 0,1 kg
División de escala (d): 0,005 kg

Método utilizado:

El método utilizado en la calibración es comparación directa con pesas patrón utilizando el procedimiento interno P-LC-15, el cuál indica las pruebas a realizar, tales como excentricidad, repetibilidad y errores de las indicaciones, determinadas por la guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009.

Condiciones ambientales:

Temperatura: 19,3 ºC Humedad Relativa: 53 % HR

Inspección preliminar:

El instrumento se encontró en óptimas condiciones de limpieza.
El instrumento se encontró nivelado.
El instrumento se está utilizando de manera apropiada.
No se encontraron obstrucciones evidentes en la operación del instrumento.
El instrumento se encuentra instalado en una base firme.
Las lecturas del instrumento son legibles.
El instrumento se encuentra protegido adecuadamente contra el polvo, el movimiento del aire, las vibraciones, las condiciones atmosféricas y otras que puedan afectar probablemente su funcionamiento.

Resultados de la calibración:

Prueba de repetibilidad

Esta prueba se realizó de acuerdo al numeral 5.1 de la Guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009.

Cargas aplicadas (kg)	20
S_{n-1} (kg)	0,0000

Prueba de excentricidad:

Esta prueba se realizó de acuerdo al numeral 5.3 de la Guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009 y la carga utilizada para realizarla fue 10 kg .

Posición	**Error (kg)**
1	------
2	-0,005
3	0,000
4	0,000
5	0,000

Gráfica de posiciones



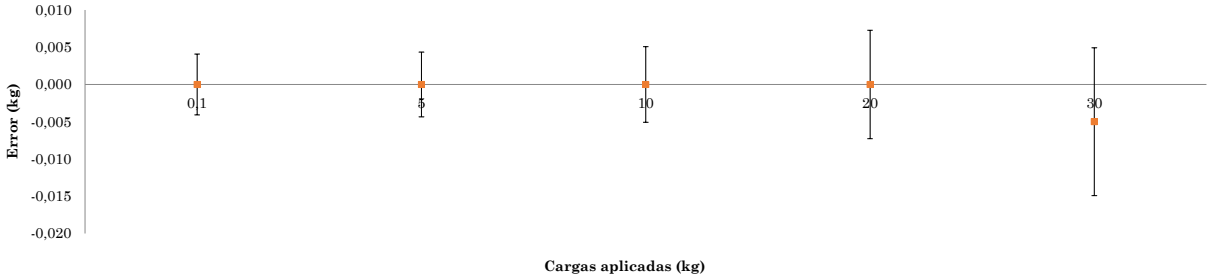
Prueba para los errores de las indicaciones:

Esta prueba se realizó de acuerdo al numeral 5.2 de la Guía SIM MWG7/cg-01/v.00:2009.

Cargas aplicadas (kg)	**Error (kg)**	**Incertidumbre (kg)**	**Factor de cobertura**
0,1	0,0000	0,0041	2,00
5	0,0000	0,0044	2,00
10	0,0000	0,0051	2,00
20	0,0000	0,0073	2,01
30	-0,0050	0,0099	2,01

Nota: Puntos fuera del alcance acreditado por el ONAC señalados con **.

Gráfica de errores de indicación:



Incertidumbre:

La incertidumbre expandida se estimó con un nivel de confianza de 95,45 %, con un factor de cobertura que se muestra en la tabla de la prueba de errores de indicación, siguiendo las recomendaciones del documento GTC 51:1997 "Guia para la expresión de incertidumbre en las mediciones".
"La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura,la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor."

Trazabilidad:

SERVIHOY LABORATORIO DE METROLOGÍA S.A.S. asegura el mantenimiento de la trazabilidad de los patrones utilizados en estas mediciones a través de los patrones nacionales custodiados por el Instituto Nacional de Metrología "INM" y/o patrones internacionales.

Descripción	Código	Certificado No.	Fecha de cal.
JUEGO DE PESAS DE 25 UNIDADES DE 20 kg	SH-LAB-JP-10	SH22-47947	2022-06-01
JUEGO DE PESAS DE 16 UNIDADES DE 1 g A 5 kg	SH-LAB-JP-18	SH22-46504	2022-03-12
JUEGO DE PESAS DE 4 UNIDADES DE 10 kg	SH-LAB-JP-21	SH21-45132	2021-12-22

Observaciones:

Al instrumento se le ha adherido una etiqueta de calibración que indica el número de certificado y la fecha de calibración.

Los resultados contenidos en el presente certificado se refieren solo al ítem descrito, así como al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. SERVIHOY LABORATORIO DE METROLOGÍA S.A.S. no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

Fin del certificado de calibración.

	HOJA DE VIDA INSTRUMENTOS DE VERIFICACION	Código: F GS Versión: 2.0 Fecha: 01-02-2023

CODIGO ASM-SN-0006

NOMBRE	TALLIMETRO
TIPO DE EQUIPO	ENRROLLADO AUTOMATICO REQUIERE DE POCO ESPACIO, SE FIJA EN LA PARED, FABRICADA EN METAL QUE CONFIERE DURABILIDAD.
MARCA	BODYMETER
MODELO	BODYMETER SECA 206
SERIE O LOTE	-123
FECHA DE COMPRA	20/04/2016
UBICACIÓN	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA- ZONA COMEDOR

	FECHA	LUGAR
FECHA DE CALIBRACION	25/04/2016	CELSIUS
	23/08/2024	MEBI METROLOGIA BIOMEDICA

VERIFICACION INTERMEDIAS	22/02/2024
	06/06/2024

RESPONSABLE DEL EQUIPO	MARLEN SUAN ROMERO
CARGO DEL RESPONSABLE	COORDINADORA
FIRMA DEL RESPONSABLE	

seca 206

Cinta métrica enrollable de pared



- Mecanismo de enrollado, para espacios reducidos.
- Fácil lectura del resultado de medición a través del indicador.
- Cinta metálica de alta durabilidad.

seca 206:

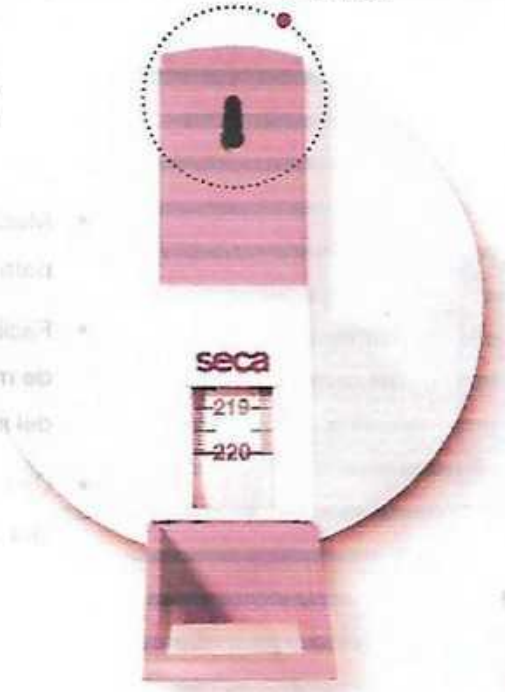
Cuando la calidad es buena, también son correctos los resultados.

Tallímetros, estadiómetros o cintas para medir circunferencias son instrumentos relativamente sencillos para las tareas sanitarias. Pero pese a ello, deben satisfacer máximas exigencias clínicas. Ya se trate de tareas móviles o estacionarias, en espacios amplios o reducidos, utilización permanente u ocasional. Sea como y donde fuere, siempre se realizarán con la renombrada calidad de seca. Una calidad realmente perceptible: en instrumentos que no se distorsionan en muchos años y con topes para la cabeza que se deslizan suavemente en todo momento, garantizando una y otra vez resultados precisos.

Esta solución para espacios reducidos posee un mecanismo de enrollado automático.

La cinta métrica enrollable seca 206 de pared. Se fija en la pared fácilmente, con un solo tornillo. El indicador de medida se encuentra en el cabezal y permite una fácil lectura de la altura. La cinta está fabricada en metal que le confiere durabilidad.

El montaje en la pared de esta cinta métrica con enrollado automático requiere poco espacio.



seca 206

Datos técnicos

- **Alcance de medición:**
  0 – 220 cm / 0 – 87"
- **División: 1 mm / 1/8"**
- **Dimensiones (AxAxP):**
  125 x 125 x 173 mm / 4,9 x 4,9 x 6,8"
- **Peso: 202 g / 0.4 lbs**

Reservado el derecho a realizar modificaciones.

2011/2060/4011

CERTIFICADO NÚMERO: 282017_Rev.1
Certificate Number

INSTITUCIÓN *Customer*	:	**ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA - ASM**
INFORMACIÓN DEL CONTACTO *Contact Information*	:	**DRA.MARLENE SUAN** **(601) 702-92-58**
DIRECCIÓN *Address*	:	**CALLE 75 SUR # 9 - 21, BOGOTÁ**
EQUIPO *Apparatus*	:	**TALLÍMETRO**
FABRICANTE *Manufacturer*	:	**SECA**
MODELO *Model*	:	**200016**
SERIE *Series*	:	**S.I.**
CÓDIGO METROLÓGICO *Metrological Code*	:	**ASM - SN-0006**
CÓDIGO DE ACTIVO *Active Code*	:	**ASM - SN-0006**
FECHA DE CALIBRACIÓN *Date of Calibration*	:	**2024-08-23**
FECHA DE RECEPCIÓN *Date of Receipt*	:	**2024-08-23**
NÚMERO DE PÁGINAS INCLUYENDO ANEXOS *Number of pages including annexes*	:	**CUATRO (04)**

INFORMACIÓN DE LA CALIBRACIÓN

RESOLUCIÓN	:	0,1 cm
INTERVALO DE MEDICIÓN	:	(0 a 200) cm
INTERVALO DE CALIBRACIÓN	:	(20,0 a 200,0) cm
SITIO DE CALIBRACIÓN	:	COORDINACIÓN
AREA SOLICITANTE	:	COMEDOR

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

Se realiza calibración por comparación directa entre equipo patrón y equipo bajo prueba según el procedimiento interno validado GIN-IN013_V09 para la calibración de tallímetros e infantómetros.

CERTIFICADO NÚMERO: **282017_Rev.1**
Certificate Number

CONDICIONES AMBIENTALES

Se registraron las condiciones ambientales al inicio y fin de las pruebas, estas se refieren al sitio y momento de la calibración. Se consignan en la siguiente tabla.

	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD RELATIVA (%hr)
MÍNIMA	21,56 ± 0,29	49,2 ± 1,6
MÁXIMA	21,66 ± 0,29	50,2 ± 1,6

INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" con una probabilidad de cobertura de aproximadamente 95 % y no menor a este valor.
Su estimación se realizó de acuerdo con las directrices establecidas en *Guide to the expresion of Uncertainty in measurement GUM, JCGM100:2008 (GUM 1995 with minor corrections).* Para ello, fueron consideradas las contribuciones debidas al instrumento patrón usado para la calibración, al instrumento bajo prueba y las propias del método de calibración.

RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN

PRUEBA DE EXACTITUD

Los valores de la tabla se expresan en cm

VALOR DE PRUEBA	VALOR PATRÓN CORREGIDO	ERROR	INCERTIDUMBRE EXPANDIDA	k	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
20,0	20,01	-0,01	± 0,14	2,0	No aplica
40,0	40,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
60,0	60,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
80,0	80,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
100,0	100,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
120,0	120,03	-0,03	± 0,14	2,0	No aplica
140,0	140,03	-0,03	± 0,14	2,0	No aplica
160,0	160,03	-0,03	± 0,14	2,0	No aplica
180,0	180,03	-0,03	± 0,14	2,0	No aplica
200,0	200,04	-0,04	± 0,14	2,0	No aplica

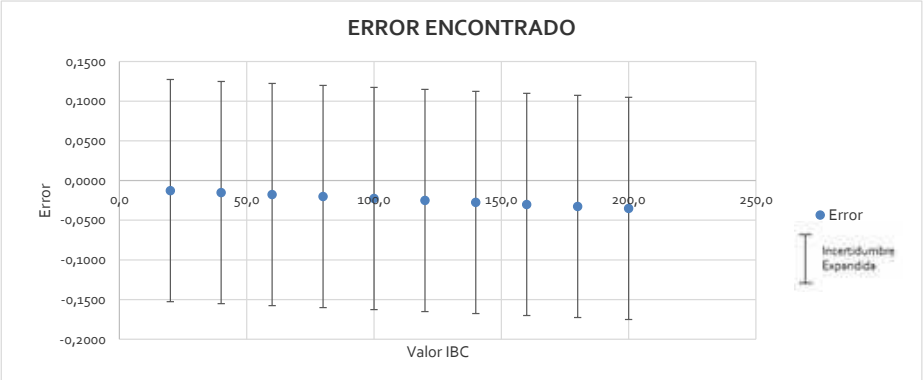
Error Máximo: **-0,04 cm**

PRUEBA DE REPETIBILIDAD

Los valores de la tabla se expresan en cm

VALOR DE PRUEBA	DESVIACIÓN ESTÁNDAR
100,0	**0**

CERTIFICADO NÚMERO: **282017_Rev.1**
Certificate Number



OBSERVACIONES DE LA CALIBRACIÓN

Se deja el equipo en buenas condiciones de funcionalidad.
Este certificado reemplaza al 282017. Se corrige los datos del encargado de la institución. Este cambio se realiza a la fecha 2024-08-28 por Cindy Osorio.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El cliente no solicitó declaración de conformidad.

DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Cuando el cliente no proporcione información sobre los puntos de calibración para el equipo bajo prueba de acuerdo con lo solicitado en la cotización del servicio, el laboratorio elegirá los que considera convenientes según el procedimiento de calibración.
La información de la institución solicitante y los datos del Equipo Bajo Prueba son suministrados por el cliente. Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable de los mismos.

La calibración se realiza en el sitio previsto por el cliente, Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable por los efectos que pueda ocasionar el movimiento del equipo bajo prueba después de la misma o por la instalación y ubicación inadecuada del equipo bajo prueba.

TRAZABILIDAD

MEBI Metrología Biomédica S.A. asegura la trazabilidad de las mediciones al Sistema Internacional de Unidades (SI) a través de laboratorios acreditados nacionales o internacionales, de acuerdo con lo establecido en ISO/IEC 17025:2017.

Identificación del Patrón de Calibración	Certificado de Calibración	Laboratorio Certificador	Fecha de Calibración
P-07-23 Cinta Métrica STANLEY	L-31251-001 R0	PINZUAR LTDA.	2024-03-21
P-06-398 Termohigrómetro Digital	267622	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2024-03-04

CERTIFICADO NÚMERO: **282017_Rev.1**
Certificate Number

OBSERVACIONES ADICIONALES

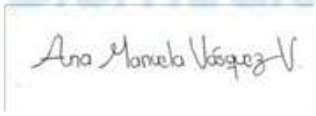
- El solicitante es responsable de la calibración de sus equipos a intervalos adecuados.
- Este certificado corresponde al equipo descrito en la página 1.
- El error reportado en las tablas de resultados, se calcula mediante la siguiente expresión:
  Error = Valor Equipo Bajo Prueba - Valor Patrón Patrón Corregido
- El *Valor Patrón Corregido* corresponde a la lectura del patrón más la corrección reportada en su certificado de calibración.
- Los datos reportados tendrán la misma cantidad de cifras que la resolución del equipo que le corresponde.
- La incertidumbre expandida reportada en las tablas de resultados, se calcula mediante la siguiente expresión:
  *Incertidumbre Expandida = (Incertidumbre Combinada) * (Factor de Cobertura k)*
- La etiqueta de calibración fue adherida al equipo de prueba.
- Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.
- Los certificados de calibración deben publicarse sin enmiendas. Extractos o enmiendas requieren la autorización de MEBI Metrología Biomédica S.A.

Elaboró



JUAN CAMILO VÁSQUEZ CORREA
Metrológo

Revisó



ANA MANUELA VÁSQUEZ VELÁSQUEZ
Ingeniera Biomédica

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito del Laboratorio de METROLOGIA BIOMEDICA S.A.

Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El Laboratorio MEBI Metrología Biomédica S.A, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

Fecha de Expedición: 2024-08-28
Date of issue

FIN DEL CERTIFICADO

	HOJA DE VIDA INSTRUMENTOS DE VERIFICACION	Código: F GS Versión: 2.0 Fecha: 01-02-2023

CODIGO ASM-SN-0007

NOMBRE	INFANTOMETRO
TIPO DE EQUIPO Y DESCRIPCIOBN	PORTATIL EN ALUMINIO Y SIN NINGUN TIPO DE INESTABILIDAD, PERMITE MEDIR LA LONGITUD EN MENORES DE 2 AÑOS Y PREMATUROS
MARCA	JANDAN
MEDIDA	CINTA METRICA METALICA, PRESICION 0,1 CM,
SERIE O LOTE	
FECHA DE COMPRA	20/04/2016
CUIDADOS	TRATAR CON CUIDADO EVITANDO GOLPES, NO GOLPER LA PIEZA MOVIL, COLOCAR EN SUPERFICIE PLANA, EVITAR TEMPERATURA EXTREMAS Y HUMEDAD
UBICACIÓN	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA- OFICINA COORDINACIÓN

	FECHA	LUGAR
FECHA DE CALIBRACION	25/04/2016	CELSIUS
	23/08/2024	MEBI METROLOGIA BIOMEDICA

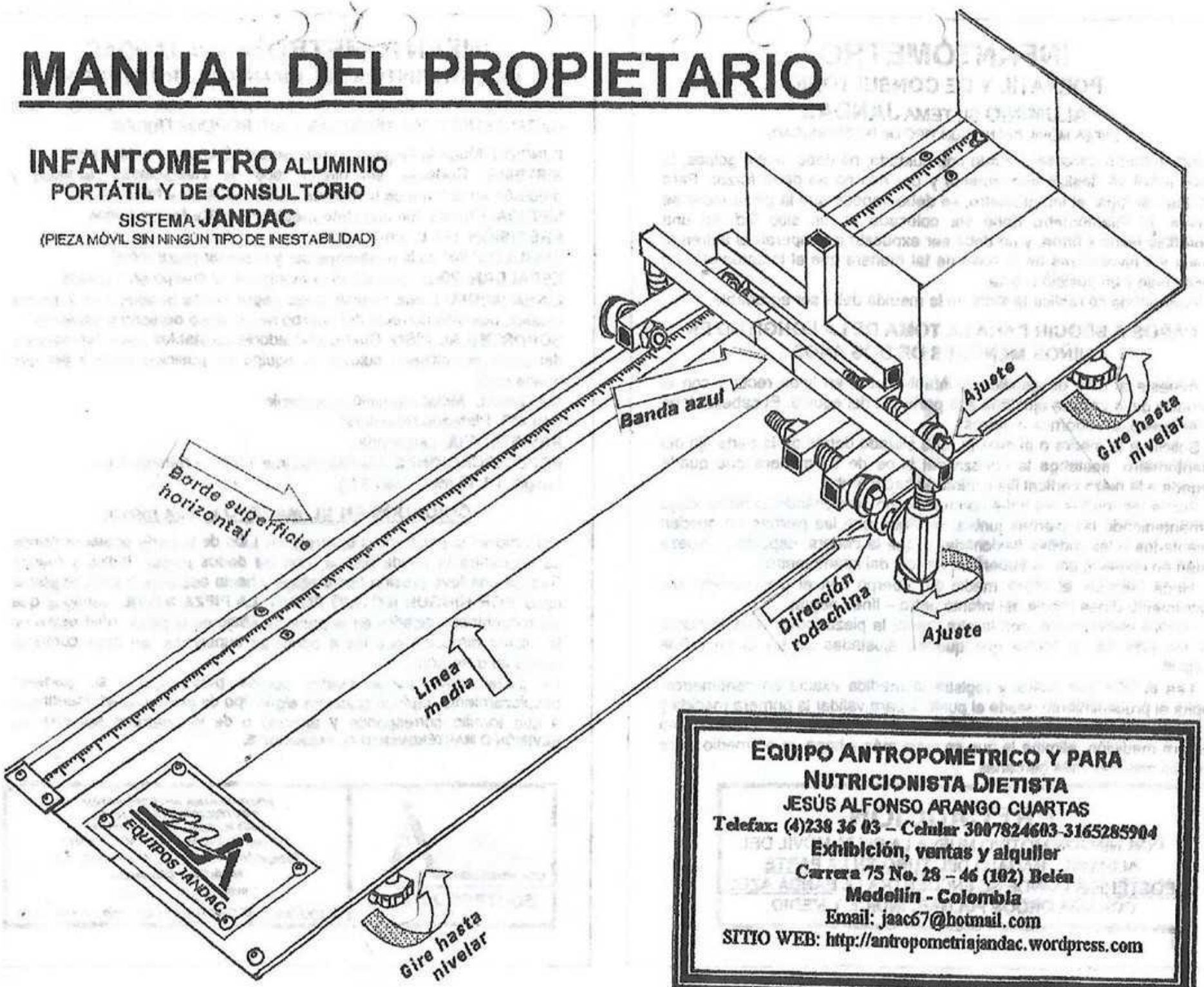
VERIFICACION INTERMEDIAS	

FECHA DE INGRESO	20/04/2016

RESPONSABLE DEL EQUIPO	MARLEN SUAN ROMERO
CARGO DEL RESPONSABLE	COORDINADORA
FIRMA DEL RESPONSABLE	

MANUAL DEL PROPIETARIO

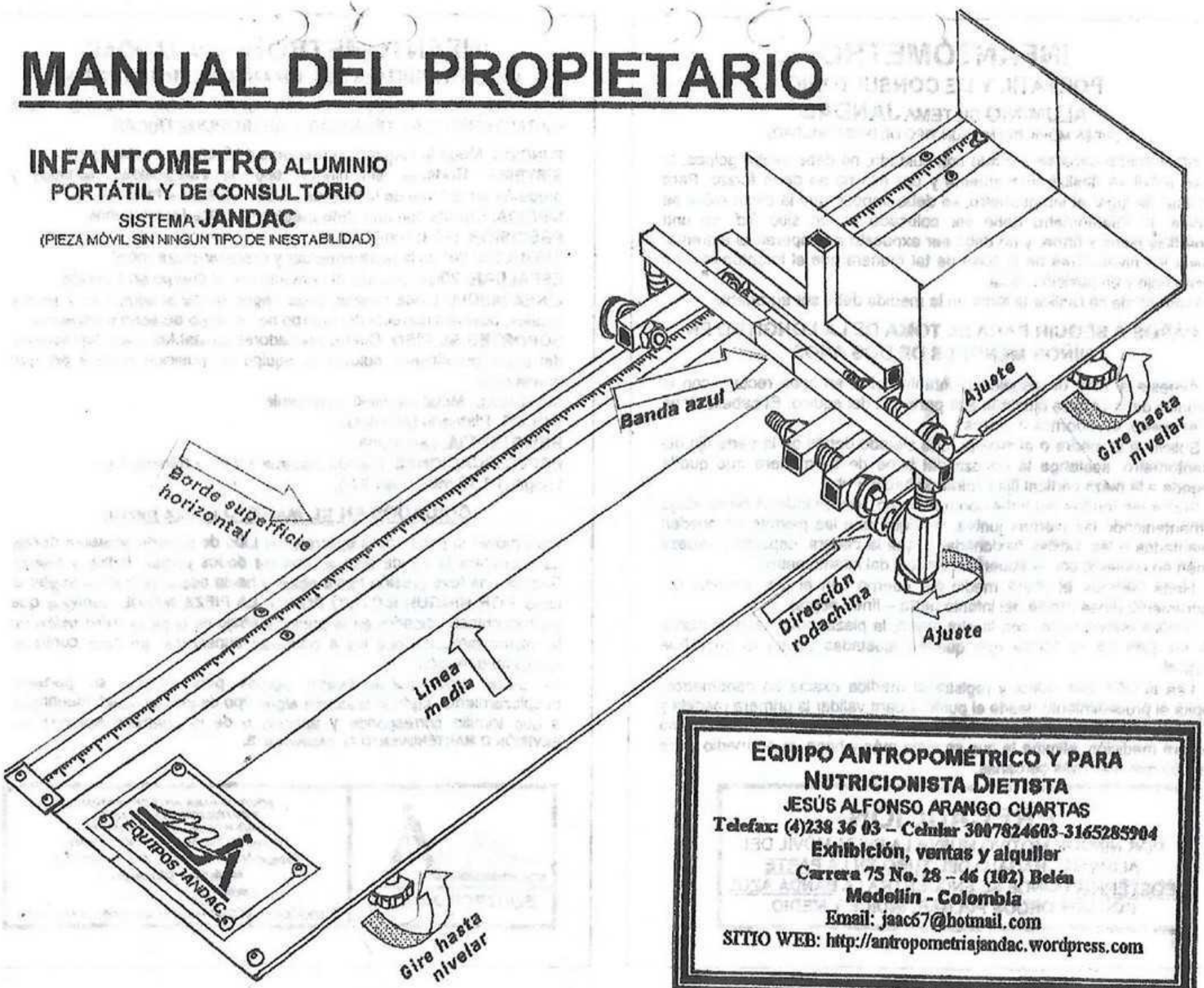
INFANTOMETRO ALUMINIO
PORTÁTIL Y DE CONSULTORIO
SISTEMA **JANDAC**
(PIEZA MÓVIL SIN NINGÚN TIPO DE INESTABILIDAD)



EQUIPO ANTROPOMÉTRICO Y PARA NUTRICIONISTA DIETISTA
JESÚS ALFONSO ARANGO CUARTAS
Telefax: (4)238 36 03 – Celular 3007824603-3165285904
Exhibición, ventas y alquiler
Carrera 75 No. 28 – 46 (102) Belén
Medellín - Colombia
Email: jaac67@hotmail.com
SITIO WEB: http://antropometriajandac.wordpress.com

MANUAL DEL PROPIETARIO

INFANTOMETRO ALUMINIO
PORTÁTIL Y DE CONSULTORIO
SISTEMA **JANDAC**
(PIEZA MÓVIL SIN NINGUN TIPO DE INESTABILIDAD)



EQUIPO ANTROPOMÉTRICO Y PARA NUTRICIONISTA DIETISTA
JESÚS ALFONSO ARANGO CUARTAS
Telefax: (4)238 36 03 – Celular 3007824603-3165285904
Exhibición, ventas y alquiler
Carrera 75 No. 28 – 46 (102) Belén
Medellín - Colombia
Email: jaac67@hotmail.com
SITIO WEB: http://antropometriajandac.wordpress.com

CERTIFICADO NÚMERO: 282016_Rev.1
Certificate Number

INSTITUCIÓN *Customer*	:	**ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA - ASM**
INFORMACIÓN DEL CONTACTO *Contact Information*	:	**DRA.MARLENE SUAN** **(601) 702-92-58**
DIRECCIÓN *Address*	:	**CALLE 75 SUR # 9 - 21, BOGOTÁ**
EQUIPO *Apparatus*	:	**INFANTÓMETRO**
FABRICANTE *Manufacturer*	:	**JANDAN**
MODELO *Model*	:	**213**
SERIE *Series*	:	**S.I.**
CÓDIGO METROLÓGICO *Metrological Code*	:	**ASM - SN-0007**
CÓDIGO DE ACTIVO *Active Code*	:	**ASM - SN-0007**
FECHA DE CALIBRACIÓN *Date of Calibration*	:	**2024-08-23**
FECHA DE RECEPCIÓN *Date of Receipt*	:	**2024-08-23**
NÚMERO DE PÁGINAS INCLUYENDO ANEXOS *Number of pages including annexes*	:	**CUATRO (04)**

INFORMACIÓN DE LA CALIBRACIÓN

RESOLUCIÓN	:	0,1 cm
INTERVALO DE MEDICIÓN	:	(0 a 100) cm
INTERVALO DE CALIBRACIÓN	:	(10,0 a 100,0) cm
SITIO DE CALIBRACIÓN	:	COORDINACIÓN
AREA SOLICITANTE	:	COORDINACIÓN

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

Se realiza calibración por comparación directa entre equipo patrón y equipo bajo prueba según el procedimiento interno validado GIN-IN013_V09 para la calibración de tallímetros e infantómetros.

CERTIFICADO NÚMERO: **282016_Rev.1**
Certificate Number

CONDICIONES AMBIENTALES

Se registraron las condiciones ambientales al inicio y fin de las pruebas, estas se refieren al sitio y momento de la calibración. Se consignan en la siguiente tabla.

	TEMPERATURA (°C)	HUMEDAD RELATIVA (%hr)
MÍNIMA	21,56 ± 0,29	49,2 ± 1,6
MÁXIMA	21,66 ± 0,29	50,2 ± 1,6

INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN

La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" con una probabilidad de cobertura de aproximadamente 95 % y no menor a este valor.
Su estimación se realizó de acuerdo con las directrices establecidas en *Guide to the expresion of Uncertainty in measurement GUM, JCGM100:2008 (GUM 1995 with minor corrections).* Para ello, fueron consideradas las contribuciones debidas al instrumento patrón usado para la calibración, al instrumento bajo prueba y las propias del método de calibración.

RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN

PRUEBA DE EXACTITUD

Los valores de la tabla se expresan en cm

VALOR DE PRUEBA	VALOR PATRÓN CORREGIDO	ERROR	INCERTIDUMBRE EXPANDIDA	k	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
10,0	10,01	-0,01	± 0,14	2,0	No aplica
20,0	20,01	-0,01	± 0,14	2,0	No aplica
30,0	30,01	-0,01	± 0,14	2,0	No aplica
40,0	40,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
50,0	50,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
60,0	60,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
70,0	70,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
80,0	80,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
90,0	90,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica
100,0	100,02	-0,02	± 0,14	2,0	No aplica

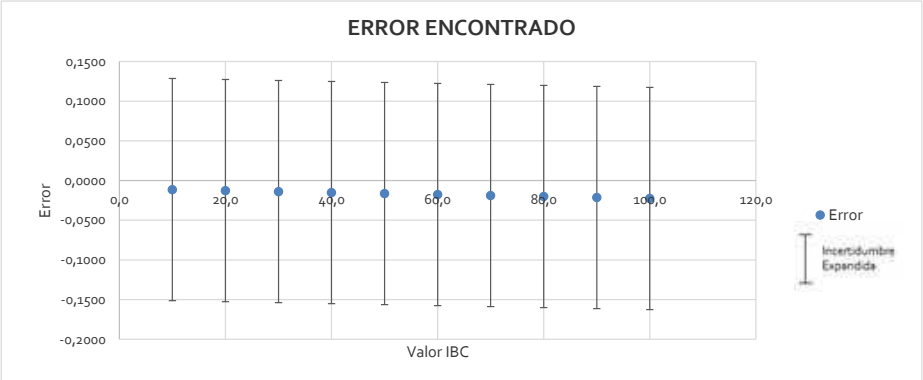
Error Máximo: **-0,02 cm**

PRUEBA DE REPETIBILIDAD

Los valores de la tabla se expresan en cm

VALOR DE PRUEBA	DESVIACIÓN ESTÁNDAR
50,0	**0**

CERTIFICADO NÚMERO: **282016_Rev.1**
Certificate Number



OBSERVACIONES DE LA CALIBRACIÓN

Se deja el equipo en buenas condiciones de funcionalidad.
Este certificado reemplaza al 282016. Se corrige los datos del encargado de la institución. Este cambio se realiza a la fecha 2024-08-28 por Cindy Osorio.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El cliente no solicitó declaración de conformidad.

DESCARGO DE RESPONSABILIDADES

Cuando el cliente no proporcione información sobre los puntos de calibración para el equipo bajo prueba de acuerdo con lo solicitado en la cotización del servicio, el laboratorio elegirá los que considera convenientes según el procedimiento de calibración.
La información de la institución solicitante y los datos del Equipo Bajo Prueba son suministrados por el cliente. Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable de los mismos.

La calibración se realiza en el sitio previsto por el cliente, Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable por los efectos que pueda ocasionar el movimiento del equipo bajo prueba después de la misma o por la instalación y ubicación inadecuada del equipo bajo prueba.

TRAZABILIDAD

MEBI Metrología Biomédica S.A. asegura la trazabilidad de las mediciones al Sistema Internacional de Unidades (SI) a través de laboratorios acreditados nacionales o internacionales, de acuerdo con lo establecido en ISO/IEC 17025:2017.

Identificación del Patrón de Calibración	Certificado de Calibración	Laboratorio Certificador	Fecha de Calibración
P-07-23 Cinta Métrica STANLEY	L-31251-001 R0	PINZUAR LTDA.	2024-03-21
P-06-398 Termohigrómetro Digital	267622	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2024-03-04

CERTIFICADO NÚMERO: **282016_Rev.1**
Certificate Number

OBSERVACIONES ADICIONALES

- El solicitante es responsable de la calibración de sus equipos a intervalos adecuados.
- Este certificado corresponde al equipo descrito en la página 1.
- El error reportado en las tablas de resultados, se calcula mediante la siguiente expresión:
  Error = Valor Equipo Bajo Prueba - Valor Patrón Patrón Corregido
- El *Valor Patrón Corregido* corresponde a la lectura del patrón más la corrección reportada en su certificado de calibración.
- Los datos reportados tendrán la misma cantidad de cifras que la resolución del equipo que le corresponde.
- La incertidumbre expandida reportada en las tablas de resultados, se calcula mediante la siguiente expresión:
  *Incertidumbre Expandida = (Incertidumbre Combinada) * (Factor de Cobertura k)*
- La etiqueta de calibración fue adherida al equipo de prueba.
- Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.
- Los certificados de calibración deben publicarse sin enmiendas. Extractos o enmiendas requieren la autorización de MEBI Metrología Biomédica S.A.

Elaboró



JUAN CAMILO VÁSQUEZ CORREA
Metrológo

Revisó



ANA MANUELA VÁSQUEZ VELÁSQUEZ
Ingeniera Biomédica

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito del Laboratorio de METROLOGIA BIOMEDICA S.A.

Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El Laboratorio MEBI Metrología Biomédica S.A, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

Fecha de Expedición: 2024-08-28
Date of issue

FIN DEL CERTIFICADO

	HOJA DE VIDA INSTRUMENTOS DE VERIFICACION	Código: F GS Versión: 2.0 Fecha: 01-02-2023

CODIGO ASM-SN-0008

NOMBRE	TERMOMETRO DIGITAL
TIPO DE EQUIPO	TERMOMETRO DIGITAL PUNZON
MARCA	GENERICO
MODELO	TP -300
SERIE O LOTE	S.I.
FECHA DE COMPRA	06/09/2024
UBICACIÓN	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA - COCINA

	FECHA	LUGAR
FECHA DE CALIBRACION	06/09/2024	MEBI METROLOGIA

VERIFICACION INTERMEDIAS	

RESPONSABLE DEL EQUIPO	ROCIO GONZALEZ
CARGO DEL RESPONSABLE	MANIPULADORAS ALIMENTOS
FIRMA DEL RESPONSABLE	

Termómetro Digital De Alimentos Tp300







Termómetro digital recomendado para medir y controlar la temperatura de los alimentos. Visor de cristal eje de acero inoxidable

Product Instruction

This product is a pen thermometer with high stability, high accuracy and low energy consumption. It is a simple and practical thermometer for high temperature detection.

Product parameters:

1.Measurement range: -50℃~+300℃(-58℉~+572℉)
2.Measurement accuracy:±1℃/℉
3.Power model:1.5V（AG13）x1
4.Energy saving mode: 10min no operation automatic shutdown.

Operation description

1.ON/OFF key: turn on / turn off;
2.℃/℉key: unit conversion can be performed at the display temperature;
3.HOLD key:press this button to keep the LCD display value in the HOLD state, and press this button again to recovery to temperature measurement mode;
4.MAX/MIN key: see the maximum/minimum.

	FORMATO CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS DE CONTACTO	Código : GIN-FR-171 Versión: 02

CERTIFICADO NÚMERO: 282527
Certificate Number

INSTITUCIÓN *Customer*	:	**ASOCIACIÓN SUEÑOS EL MAÑANA -ASM**
INFORMACIÓN DEL CONTACTO *Contact Information*	:	**DRA. MARLENE SUAN** **(601) 702-92-58**
DIRECCIÓN *Address*	:	**CALLE 57 SUR # 9-21, BOGOTÁ**
INSTRUMENTO *Instrument*	:	**TERMÓMETRO DE PUNZÓN**
FABRICANTE *Manufacturer*	:	**S.I.**
SERIE *Series*	:	**S.I.**
MODELO *Model*	:	**TP-300**
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN *Identification Code*	:	**CALOR**
CÓDIGO DE ACTIVO *Active code*	:	**ASM-SN0008**
FECHA DE CALIBRACIÓN *Date of Calibration*	:	**2024-09-06**
FECHA DE RECEPCIÓN *Date of Reception*	:	**2024-09-05**
NÚMERO DE PÁGINAS INCLUYENDO ANEXOS *Number of pages including annexes*	:	**CUATRO (04)**

INFORMACIÓN DE LA CALIBRACIÓN

DIVISIÓN DE ESCALA	: 0,1 °C
RESOLUCIÓN	: 0,1 °C
INTERVALO DE CALIBRACIÓN	: (64,70 a 94,60) °C
SITIO DE CALIBRACIÓN	: LABORATORIO MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.
ÁREA SOLICITANTE	: COCINA

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

El método usado para la calibración es el de comparación por un patrón de referencia según instructivo interno GIN-IN-069, que se basa en documento normativo Thermometers, contact, direct reading: Calibration (NT VVS 103) 1994

CONDICIONES AMBIENTALES

Se registraron las condiciones ambientales al inicio y fin de las pruebas, estas se refieren al sitio, y momento de la calibración. Se consignan en la siguiente tabla.

CERTIFICADO NÚMERO: **282527**
Certificate Number

	TEMPERATURA (ºC)	HUMEDAD RELATIVA (%hr)
MÍNIMA	23,09 ± 0,29	54,2 ± 2
MÁXIMA	23,39 ± 0,29	56,2 ± 2

INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN

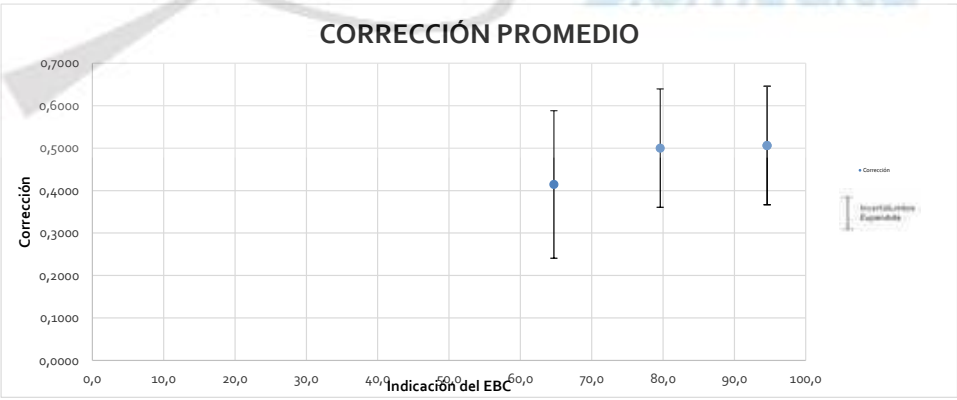
La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y una probabilidad de cobertura aproximada al 95% y no menor a este valor.
Para su estimación, se tuvieron en cuenta las fuentes de incertidumbre que aporta el equipo patrón, el equipo bajo prueba y el medio de calibración, de acuerdo con el documento normativo utilizado.

RESULTADOS DE LA MEDICIÓN

Los valores de la tabla se expresan en °C

VALOR PROEDIO EQUIPO BAJO PRUEBA	VALOR EQUIPO PATRÓN CORREGIDO	CORRECCIÓN A LA INDICACIÓN	INCERTIDUMBRE EXPANDIDA	k	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
64,70	65,1145	0,41	±0,17	2,0	No aplica
79,60	80,1000	0,50	±0,14	2,0	No aplica
94,60	95,1063	0,51	±0,14	2,0	No aplica

Corrección Máxima: 0,51 °C



OBSERVACIONES DE LA CALIBRACIÓN

Se deja el equipo en buenas condiciones de funcionalidad.
Versión original (Certificado sin correcciones)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El cliente no solicitó declaración de conformidad.

CERTIFICADO NÚMERO: **282527**
Certificate Number

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Cuando el cliente no proporcione información sobre los puntos de calibración para el equipo bajo prueba de acuerdo con lo solicitado en la cotización del servicio, el laboratorio elegirá los que considera convenientes según el procedimiento de calibración.
La información de la institución solicitante y los datos del Equipo Bajo Prueba son suministrados por el cliente. Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable de los mismos.

TRAZABILIDAD

MEBI Metrología Biomédica S.A. asegura la trazabilidad de las mediciones al Sistema Internacional de Unidades (SI) a través de laboratorios acreditados nacionales o internacionales, de acuerdo con lo establecido en ISO/IEC 17025:2017.

Identificación del Patrón de Calibración	Certificado de Calibración	Laboratorio Certificador	Fecha de Calibración
P-01-08 Termómetro digital con RTD Pt100	TLM-T-2159	TESLA LABORATORIO DE METROLOGÍA	2024-01-26
P-06-404 Baño líquido de temperatura controlada	TE-0615-23	METROCAL LTDA.	2023-05-08
P-06-399 Termohigrómetro Digital	268261	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2024-03-12

OBSERVACIONES ADICIONALES

- El solicitante es responsable de la calibración de sus equipos a intervalos adecuados.
- Este certificado corresponde al equipo descrito en la página 1.
- Para el valor del equipo patrón y el valor del equipo bajo prueba, aplica el siguiente factor de conversión:
  T (K) = T (°C) + 273,15 *Donde, T es el valor de tempeatura en las respectivas unidades.*
- El *valor promedio equipo bajo prueba* corresponde a un promedio de 2 mediciones de la lectura de este.
- El *valor promedio equipo patrón* corresponde a un promedio de 3 mediciones de la lectura de este, más la corrección a la indicación obtenida de su certificado de calibración por medio de una interpolación por mínimos cuadrados.
- Los datos reportados tendrán la misma cantidad de cifras que la resolución del equipo que le corresponde, los promedios tendrán una más.
- Los valores de los instrumentos auxiliares incluyen la corrección del certificado de calibración.
- Al valor indicado por el equipo de prueba se le debe sumar la corrección a la indicación para obtener la temperatura verdadera
  Temperatura corregida = Indicación + Corrección a la indicación
- La incertidumbre expandida reportada en las tablas de resultados, se calcula mediante la siguiente expresión:
  *Incertidumbre Expandida = (Incertidumbre Combinada) * (Factor de Cobertura k)*
- Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.
- Cuando es posible, la etiqueta de calibración es adherida al equipo bajo prueba calibrado.

- Los certificados de calibración deben publicarse sin enmiendas. Extractos o enmiendas requieren la autorización de MEBI Metrología Biomédica S.A.

CERTIFICADO NÚMERO: **282527**
Certificate Number

Elaboró
Make by

Revisó
Reviewed

ANGIE CAROLINA GARAY MIRANDA
Metróloga

CINDY JULIETH OSORIO ABELLO
Ingeniera Biomédica

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito del Laboratorio de METROLOGIA BIOMEDICA S.A.

Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El Laboratorio de METROLOGIA BIOMEDICA S.A, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

Fecha de Expedición: 2024-09-06
Date of issue

FIN DEL CERTIFICADO

	HOJA DE VIDA INSTRUMENTOS DE VERIFICACION	Código: F GS Versión: 2.0 Fecha: 01-02-2023

CODIGO ASM-SN-0009

NOMBRE	TERMOMETRO DE PUNZON DIGITAL
TIPO DE EQUIPO	TERMOMETRO DE PUNZON DIGITAL
MARCA	TP 101
MODELO	S.I
SERIE O LOTE	S.I
FECHA DE COMPRA	05/03/2022
UBICACIÓN	CDI SUEÑOS DEL MAÑANA - COCINA

	FECHA	LUGAR
FECHA DE CALIBRACION	27/08/2024	MEBI METROLOGIA

VERIFICACION INTERMEDIAS	

RESPONSABLE DEL EQUIPO	ROCIO GONZALEZ
CARGO DEL RESPONSABLE	MANIPULADORAS ALIMENTOS
FIRMA DEL RESPONSABLE	

Termometro Cocina Digital



Product Instruction

This product is a pen thermometer with high stability, high accuracy and low energy consumption. It is a simple and practical thermometer for high temperature detection.

Product parameters:

1.Measurement range: -50℃~+300℃(-58℉~+572℉)
2.Measurement accuracy: ±1℃/℉
3.Power model:1.5V (AG13) x1
4.Energy saving mode: 10min no operation automatic shutdown.

Operation description

1.ON/OFF key: turn on / turn off;
2.℃/℉key: unit conversion can be performed at the display temperature;
3.HOLD key:press this button to keep the LCD display value in the HOLD state, and press this button again to recovery to temperature measurement mode;
4.MAX/MIN key: see the maximum/minimum.

Características principales

Marca	Genérico
Modelo	cocina

Otras caractoristicas

Usos seguros: no aplica

Material: Plastico

Altura: 22.7 cm

Es digital: Si

Temperatura maxima: 300 °C

Descripción

DESCRIPCIÓN:
100 nuevo y de alta calidad
Material: Cobre + Plástico
Color: foto

ESPECIFICACIONES:
Medición de la temperatura: -50°C ~ + 300°C (-58°F ~ + 572°F)
Exactitud de la temperatura: ± 1°C (± 2°F)
Ahorro de energía: apagado automático después de 10 minutos sin operación.
Fuente de alimentación: 1.5V (AG13) * 1 botón de batería (NO INCLUIDAS)

CARACTERISTICAS:
Tecla ON / OFF: ON / OFF: presione la tecla para encender / apagar el termómetro.
Tecla °C / °F: Presione la tecla una vez para cambiar la unidad de temperatura.
Tecla HOLD: presione la tecla una vez para retener la lectura, y la pantalla LCD mostrará la marca HOLD, luego presione la tecla una vez más para liberar la función HOLD.
Tecla MAX / MIN: Presione la tecla una vez para visualizar la lectura de temperatura máxima, luego presione la tecla una vez más para mostrar la lectura de temperatura mínima, luego presione de nuevo para saltar a la temperatura normal.

Longitud total: 24cm / 9.45 "
Longitud neta de la sonda: 14.7cm / 5.79 "
Tamaño de la pantalla: 3.7 * 1.2cm / 1.46 "* 0.47"

	FORMATO CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS DE CONTACTO	Código : GIN-FR-171 Versión: 02

CERTIFICADO NÚMERO: 282336
Certificate Number

INSTITUCIÓN *Customer*	:	**ASOCIACIÓN SUEÑOS DEL MAÑANA -ASM**
INFORMACIÓN DEL CONTACTO *Contact Information*	:	**DRA.MARLENE SUAN** **(601) 702-92-58**
DIRECCIÓN *Address*	:	**CALLE 75 SUR # 9-21, BOGOTÁ**
INSTRUMENTO *Instrument*	:	**TERMÓMETRO DE PUNZÓN DIGITAL**
FABRICANTE *Manufacturer*	:	**TP 101**
SERIE *Series*	:	**S.I.**
MODELO *Model*	:	**S.I.**
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN *Identification Code*	:	**FRÍA**
CÓDIGO DE ACTIVO *Active code*	:	**ASM-SN-0009**
FECHA DE CALIBRACIÓN *Date of Calibration*	:	**2024-08-27**
FECHA DE RECEPCIÓN *Date of Reception*	:	**2024-08-26**
NÚMERO DE PÁGINAS INCLUYENDO ANEXOS *Number of pages including annexes*	:	**CUATRO (04)**

INFORMACIÓN DE LA CALIBRACIÓN

DIVISIÓN DE ESCALA	: 0,1 °C
RESOLUCIÓN	: 0,1 °C
INTERVALO DE CALIBRACIÓN	: (2,70 a 8,70) °C
SITIO DE CALIBRACIÓN	: LABORATORIO MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.
ÁREA SOLICITANTE	: COCINA

MÉTODO DE CALIBRACIÓN

El método usado para la calibración es el de comparación por un patrón de referencia según instructivo interno GIN-IN-069, que se basa en documento normativo Thermometers, contact, direct reading: Calibration (NT VVS 103) 1994

CONDICIONES AMBIENTALES

Se registraron las condiciones ambientales al inicio y fin de las pruebas, estas se refieren al sitio, y momento de la calibración. Se consignan en la siguiente tabla.

	FORMATO CALIBRACIÓN DE TERMÓMETROS DE CONTACTO	Código : GIN-FR-171 Versión: 02

CERTIFICADO NÚMERO: **282336**
Certificate Number

	TEMPERATURA (ºC)	HUMEDAD RELATIVA (%hr)
MÍNIMA	22,99 ± 0,29	51,2 ± 2
MÁXIMA	23,39 ± 0,29	54,2 ± 2

INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN

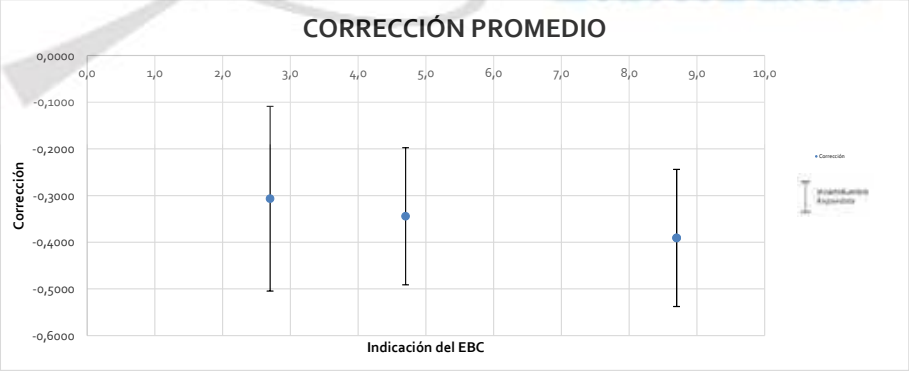
La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y una probabilidad de cobertura aproximada al 95% y no menor a este valor.
Para su estimación, se tuvieron en cuenta las fuentes de incertidumbre que aporta el equipo patrón, el equipo bajo prueba y el medio de calibración, de acuerdo con el documento normativo utilizado.

RESULTADOS DE LA MEDICIÓN

Los valores de la tabla se expresan en °C

VALOR PROEDIO EQUIPO BAJO PRUEBA	VALOR EQUIPO PATRÓN CORREGIDO	CORRECCIÓN A LA INDICACIÓN	INCERTIDUMBRE EXPANDIDA	k	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
2,70	2,3933	-0,31	±0,20	2,0	No aplica
4,70	4,3556	-0,34	±0,15	2,0	No aplica
8,70	8,3091	-0,39	±0,15	2,0	No aplica

Corrección Máxima: -0,39 °C



OBSERVACIONES DE LA CALIBRACIÓN

Se deja el equipo en buenas condiciones de funcionalidad.
Versión original (Certificado sin correcciones)

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El cliente no solicitó declaración de conformidad.

CERTIFICADO NÚMERO: **282336**
Certificate Number

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Cuando el cliente no proporcione información sobre los puntos de calibración para el equipo bajo prueba de acuerdo con lo solicitado en la cotización del servicio, el laboratorio elegirá los que considera convenientes según el procedimiento de calibración.
La información de la institución solicitante y los datos del Equipo Bajo Prueba son suministrados por el cliente. Mebi Metrología Biomédica S.A. no se hace responsable de los mismos.

TRAZABILIDAD

MEBI Metrología Biomédica S.A. asegura la trazabilidad de las mediciones al Sistema Internacional de Unidades (SI) a través de laboratorios acreditados nacionales o internacionales, de acuerdo con lo establecido en ISO/IEC 17025:2017.

Identificación del Patrón de Calibración	Certificado de Calibración	Laboratorio Certificador	Fecha de Calibración
P-01-08 Termómetro digital con RTD Pt100	TLM-T-2159	TESLA LABORATORIO DE METROLOGÍA	2024-01-26
P-06-12 Baño líquido de temperatura controlada	TE-1096-22	METROCAL LTDA.	2022-08-18
P-06-399 Termohigrómetro Digital	268261	MEBI METROLOGÍA BIOMÉDICA S.A.	2024-03-12

OBSERVACIONES ADICIONALES

- El solicitante es responsable de la calibración de sus equipos a intervalos adecuados.
- Este certificado corresponde al equipo descrito en la página 1.
- Para el valor del equipo patrón y el valor del equipo bajo prueba, aplica el siguiente factor de conversión:
  T (K) = T (°C) + 273,15 *Donde, T es el valor de tempeatura en las respectivas unidades.*
- El *valor promedio equipo bajo prueba* corresponde a un promedio de 2 mediciones de la lectura de este.
- El *valor promedio equipo patrón* corresponde a un promedio de 3 mediciones de la lectura de este, más la corrección a la indicación obtenida de su certificado de calibración por medio de una interpolación por mínimos cuadrados.
- Los datos reportados tendrán la misma cantidad de cifras que la resolución del equipo que le corresponde, los promedios tendrán una más.
- Los valores de los instrumentos auxiliares incluyen la corrección del certificado de calibración.
- Al valor indicado por el equipo de prueba se le debe sumar la corrección a la indicación para obtener la temperatura verdadera
  Temperatura corregida = Indicación + Corrección a la indicación
- La incertidumbre expandida reportada en las tablas de resultados, se calcula mediante la siguiente expresión:
  *Incertidumbre Expandida = (Incertidumbre Combinada) * (Factor de Cobertura k)*
- Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.
- Cuando es posible, la etiqueta de calibración es adherida al equipo bajo prueba calibrado.

- Los certificados de calibración deben publicarse sin enmiendas. Extractos o enmiendas requieren la autorización de MEBI Metrología Biomédica S.A.

CERTIFICADO NÚMERO: **282336**
Certificate Number

Elaboró
Make by



ANGIE CAROLINA GARAY MIRANDA
Metróloga

Revisó
Reviewed



CINDY JULIETH OSORIO ABELLO
Ingeniera Biomédica

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. No podrá ser reproducido parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente autorización por escrito del Laboratorio de METROLOGIA BIOMEDICA S.A.

Los resultados obtenidos en el presente certificado se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las mediciones. El Laboratorio de METROLOGIA BIOMEDICA S.A, no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.

Fecha de Expedición: 2024-08-27
Date of issue

FIN DEL CERTIFICADO

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F1.G8.PP	30/05/2023
		Versión 4	Página 1 de 1
	FORMATO LISTADO GENERAL, CONFIRMACION METROLÓGICA E INSPECCIÓN DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEDICION EN CENTROS ZONALES Y PROGRAMAS ICBF (PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN)	Clasificación de la Información: Pública	

TIPO DE EQUIPO (PESO, TALLA, TEMPERATURA, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN)	INFORMACION DEL EQUIPO						CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADO DE CALIBRACION (USO)			INSPECCIÓN DE OPERACIÓN ICBF/UDS				OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO	UBICACIÓN	ESPONSABLE DEL EQUIP	No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA	PROCEDIMIENTO (Guia Técnica para la Metrologia… versión vigente)	CONDICION FISICA DEL EQUIPO	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN DE OPERACIÓN	
PESO	ASM-SN-0001	BALANZA PESA PERSONAS	LOADTRON	CSS-100	COORDINACION	COORDINADORA	CC51996	25/04/2016	CUMPLE	SH22-48440	7/07/2022	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
PESO	ASM-SN-0002	BALANZA PESA BEBES	BBG	EB7003	COORDINACION	COORDINADORA	CC51997	25/04/2016	CUMPLE	SH22-48439	7/07/2022	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
PESO	BALANZA PESA PERSONAS	BALANZA PESA PERSONAS	KENWELL	S.I	COORDINACION	COORDINADORA	SH22-3001	22/06/2022	CUMPLE	282013REV1	23/08/2024	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
PESO	ASM-SN-0004	BALANZA ALIMENTOS	MAG SCALES	S.I	COCINA	COORDINADORA	7698 LM	11/09/2017	CUMPLE	282015REV1	23/08/2024	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
PESO	ASM-SN-0005	BALANZA PARA ALIMENTOS	BBG	S.I	COCINA	COORDINADORA	CLM 117716	08/09/2021 7	CUMPLE	SH22-48439	7/07/2022	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
TALLA	ASM-SN-0006	TALLIMETRO	BODYMETER SECA 20016	S.I	COMEDOR	COORDINADORA	S.I.	S.I.	CUMPLE	CA101066	25/04/2016	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
TALLA	ASM-SN-0007	INFANTOMETRO	JANDAN	S.I	COORDINACION	COORDINADORA	S.I.	S.I.	CUMPLE	CA101070	25/04/2016	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
TEMPERATUTRA	ASM-SN-008	TERMOMETRO DIGITAL CALOR	GENERICO	TP-300	COCINA	COORDINADORA	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	6/09/2024	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
TEMPERATUTRA	ASM-SN-0009	TERMOMETRO DIGITAL FRIO	GENERICO	TP-101	COCINA	COORDINADORA	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	27/08/2024	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	

RESULTADO: Cumple o no cumple

RESPONSABLE DE LA CONSOLIDACION:_____ NATALIA RAMOS CC 1020815304 NUTRICIONISTA -DIETISTA
NOMBRE, IDENTIFICACION Y CARGO

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

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

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	F1.G8.PP	30/05/2023
		Versión 4	Página 1 de 1
	FORMATO LISTADO GENERAL, CONFIRMACION METROLÓGICA E INSPECCIÓN DE OPERACIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEDICION EN CENTROS ZONALES Y PROGRAMAS ICBF (PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN)	Clasificación de la Información: Pública	

TIPO DE EQUIPO (PESO, TALLA, TEMPERATURA, REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN)	INFORMACION DEL EQUIPO						CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADO DE CALIBRACION (USO)			INSPECCIÓN DE OPERACIÓN ICBF/UDS				OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	DESCRIPCIÓN	MARCA	MODELO	UBICACIÓN	ESPONSABLE DEL EQUIP	No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA	PROCEDIMIENTO (Guia Técnica para la Metrologia… versión vigente)	CONDICION FISICA DEL EQUIPO	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN DE OPERACIÓN	
CONGELACION	ASM-SN-010	VERTICAL CONGELACION ,NEVERA	S.I	S.I	COCINA	EQUIPO MANIPILADORES	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	CUMPLE	may-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	Se recomienda hacer mantenimiento termostato
REFRIGERACION	ASM-SN-011	NEVERA	MABE	RMA313FXCC	COCINA	EQUIPO MANIPILADORES	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	CUMPLE	may-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
CONGELACION	ASM-SN-010	VERTICAL CONGELACION ,NEVERA	S.I	S.I	COCINA	EQUIPO MANIPILADORES	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	CUMPLE	jun-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	se realiza mantenimiento a termostato
REFRIGERACION	ASM-SN-011	NEVERA	MABE	RMA313FXCC	COCINA	EQUIPO MANIPILADORES	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	CUMPLE	jun-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
CONGELACION	ASM-SN-010	VERTICAL CONGELACION ,NEVERA	S.I	S.I	COCINA	EQUIPO MANIPILADORES	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	CUMPLE	jul-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
REFRIGERACION	ASM-SN-011	NEVERA	MABE	RMA313FXCC	COCINA	EQUIPO MANIPILADORES	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	CUMPLE	jul-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
CONGELACION	ASM-SN-010	VERTICAL CONGELACION ,NEVERA	S.I	S.I	COCINA	EQUIPO MANIPILADORES	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	
REFRIGERACION	ASM-SN-011	NEVERA	MABE	RMA313FXCC	COCINA	EQUIPO MANIPILADORES	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	CUMPLE	ago-25	G8.PP Versión 7	BUENA	NUTRICIONISTA	

RESULTADO: Cumple o no cumple

RESPONSABLE DE LA CONSOLIDACION:_____ NATALIA RAMOS CC 1020815304 NUTRICIONISTA -DIETISTA
NOMBRE, IDENTIFICACION Y CARGO

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.

Banco Caja Social
Su banco amigo.

HACE CONSTAR

Que el cliente mencionado a continuación, posee una Cuenta Maestra, con las siguientes características:

Nombre del titular	:	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM
NIT	:	900118806-2
Nomenclatura de la cuenta	:	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA ASM CM 11023892025
Número de Cuenta	:	24131929760
Tipo de cuenta	:	Cuenta de Ahorros
Estado	:	Activa

Esta constancia se expide con destino a: **Instituto Colombiano De Bienestar Familiar** Realizada en la oficina Santa Librada en la ciudad de Bogotá, el día sábado 21 de enero de 2026.

Cordialmente,

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA | Banco Caja Social

Eliana Reyes Vera
Gerente Oficina

FIRMA Y SELLOS AUTORIZADOS

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL

DECRETO 1082 DE 2015

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BOGOTA, D.C.	CALLE 100	33	33-44-101271068	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
30	12	2025	31	12	2025	00:00	31	07	2029	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN
	ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M	NIT: 900.118.806-2

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO:
CL 75 SUR NRO. 1 D - 33 ESTE	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	7672268

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN
	INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS REGIONAL BOGOTA ICBF	NIT: 899.999.239-2

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO
KR 50 NRO. 26 - 51	BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	3241900

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN ECUGION, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGORADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PAGO DE MULTAS DE LAS CLAUSULAS PENAL PECUNIARIA CONVENIDAS, LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS, EL PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES SEGUN CONTRATO No.1:023692025 SUSCRITO ENTRE LAS PARTES, CUYO OBJETO ES:

PRESTAR LOS SERVICIOS DE EDUCACION INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TECNICOS, GUIAS OPERATIVAS PARA LA ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONIA CON LA POLITICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE CERO A SIEMPRE

EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO PAGO DE MULTAS DE LAS CLAUSULAS PENAL PECUNIARIA

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	31/12/2025	31/01/2027	$182,560,947.30
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	31/12/2025	31/07/2029	$182,560,947.30
CALIDAD DEL SERVICIO	31/12/2025	31/01/2027	$182,560,947.30

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ ***2,625,876.00	$ ******20,000.00	$ *****502,716.00	$ *********3,148,593.00	$ ******547,662,841.90	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
SEGUROS Y MULTISERVICIOS ORPY LTDA.	143756	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE POLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACION

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 45A NO. 102 A - 34 - TELEFONO: 6108441 - BOGOTA, D.C.

33-44-101271068

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO

RCE CONTRATOS

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BOGOTA, D.C.	CALLE 100	33	33-40-101088943	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
30	12	2025	31	12	2025	00:00	31	07	2026	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN
ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M		NIT: 900.118.806-2
DIRECCIÓN: CL 75 SUR NRO. 1 D - 33 ESTE	CIUDAD: BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	TELÉFONO: 7672268

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO:		IDENTIFICACIÓN
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS REGIONAL BOGOTA ICBF		NIT: 899.999.239-2
DIRECCIÓN: KR 50 NRO. 26 - 51	CIUDAD: BOGOTA, D.C., DISTRITO CAPITAL	TELÉFONO 3241900
BENEFICIARIO:	ADICIONAL: TERCEROS AFECTADOS Y/O ICBF BOGOTA	

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN 15-05-2020 - 1329-P-06-00000-E-RCE-002A-0001 / 31-03-22 -1329-P-06-00000-E-RCE-001P-0001, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

GARANTIZAR LA RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO NO.11023892025 SUSCRITO ENTRE LAS PARTES, CUYO OBJETO ES:

PRESTAR LOS SERVICIOS DE EDUCACION INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCION INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TECNICOS, GUIAS OPERATIVAS PARA LA ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONIA CON LA POLITICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE CERO A SIEMPRE

TOMADOR/AFIANZADO: ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M NIT 900.118.806-2
ASEGURADO: INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS REGIONAL BOGOTA ICBF Y ASOCIACION SUEÑOS DEL MAÑANA A S M
BENEFICIARIO: TERCEROS AFECTADOS Y/O INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS REGIONAL BOGOTA ICBF

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	DEDUCTIBLE	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG ACTUAL
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	10.00 % DEL VALOR DE LA PERDIDA - Minimo: 1.00 SMMLV	31/12/2025	31/07/2026	$284,700,000.00

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****413,400.00	$ *******3,000.00	$ ******79,116.00	$ **********495,516.00	$ ******284,700,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
SEGUROS Y MULTISERVICIOS ORFY LTDA.	143756	100.00			

LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACION AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARA DERECHO A SEGUROS DEL ESTADO S.A. PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DEL CONTRATO.
QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.
NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN
PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CARRERA 45A NO. 102 A - 34 - TELEFONO: 6108441 - BOGOTA, D.C.

33-40-101088943

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Asociación Sueños del Mañana
NIT 900118806 2

Bogotá D.C, 21 de enero de 2026

Doctora

LUZ DARY MESA ESCOBAR
Coordinadora ICBF-Regional Bogotá
Centro Zonal Usme
Ciudad

Asunto: **PROPUESTA DE INVERSION CONTRAPARTIDA CONTRATO 11023892025**

Dando cumplimiento a los compromisos adquiridos en el contrato firmado con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar N° 11023892025, se informa que la contrapartida del **2%** por valor de Once millones novecientos treinta y dos mil ochenta y ocho ($ 11.932.088) pesos moneda corriente, se ejecutara en arriendo del CDI SUEÑOS DEL MAÑANA.

Atentamente,

GLORIA PATRICIA ARIAS PEÑA
Representante Legal

Calle 75 sur 9 -21 teléfono 7029258
asm.suenos2939@gmail.com

INDUCCION TH 2026
CDI SUEÑOS DEL MAÑANA

N°	FECHA	TEMATICA	RESPONSABLE	DIRIGIDO A	METODOLOGIA
ENERO		INDUCCION	COORDINACION	TH	ASAMBLEA
1	23/01/2026	Lectura contrato	COORDINACION	TH	LECTURA
2	23/01/2023	Aspectos técnicos y operativos de la modalidad y del servicio: lineamiento, Manual Técnico y guía operativa del servicio. V2	COORDINACION AE	TH	SOCIALIZACION
3	23/01/2023	Guia Operativa Lineamiento Técnico V2	COORDINACION AE	TH	LECTURA DE GUIA
4	23/01/2026	Estructura, organigrama y formas de relación entre los diferentes miembros del equipo de Trabajo de la asociacion y cada uds. PACTO DE CONVIVENCIA	COORDINACION AE	TH	SOCIALIZACION
5	26/01/2026	Herramientas, instrumentos o formatos para la prestación del servicio.	COORDINACION	TH	LISTADO PAG WEB ICBF
6	26/01/2026	Competencia s y habilidades, cargos y responsabilidades th	COORDINACION AE	TH	LECTURA OBLIGACIONES
7	26/01/2026	Ley 1804 de 2016.	AE COLABORADORES	TH	SOCIALIZACION
8	26/01/2026	lineamiento tecnico administrativo de ruta de actuaciones para el restableciemiento de derechos inobservados, amenazados o vulnerados	COORDINACION PSICOSOCIAL		
9	26/01/2026	Documento 20. Sentido de la educación inicial.	AGENTES EDUCATIVOS	TH	LECTURA COMPARTIDA
		referentes técnicos de educación inicial	AGENTES EDUCATIVOS	TH	REFLEXION
10	27/01/2026	Protocolo de actuaciones ante alertas de amenazas, vulneración o inobservancia de derechos en los servicios de atención a la Primera infancia	PSICOSOCIAL	TH	SOCIALIZACION
11	27/06/2026	Socialización tabla 6 y 7 guía 51	SER GRALES	TH	SOCIALIZACION
12	27/01/2026	Transito armónico	AGENTES EDUCATIVOS	TH	LECTURA EJERCICIO
13	27/01/2026	Transito armónico	AGENTES EDUCATIVOS	TH	LECTURA EJERCICIO
14	27/01/2026	Bases curriculares para la educación inicial	AGENTES EDUCATIVOS	TH	LECTUYRA EN GRUPO
15	28-30/01/2026	PRIMER RESPONDIENTE	AGENTES EDUCATIVOS	TH	ENTIDAD ENCARGADA -VIRTUAL
16	28/01/2026	PUBLICACION DE LINEAMIENTO TECNICO PARA LA PREVENCION DE VIOLENCIAS CONTRA NN EN PRIMERA INFANCIA	AGENTES EDUCATIVOS	TH	SOCIALIZACION
17	28/01/2026	COMPONENTE PEDAGOGICO	AGENTES EDUCATIVOS	TH	SOCIALIZACION
18	29/01/2026	Plan de emergencia	COORDINACION	TH	LECTURA DE CARGOS PROTOCOLOS
19	29/01/2026	Póliza- novedades	COORDINACION	TH	DAR A CONOCER POLIZA
20	3/02/2026	Inducción SGSST	COORDINACION-RESPONSABLE SGSST	TH	INDUCCION Y REINDUCCION
20	3/02/2026	Reglamento interno de trabajo –pacto de convivencia	COORDINACION AE	TH	ACTIVIDAD GRUPAL, CONSTRUCCION
22	4/02/2026	Técnicas adecuadas para la toma de peso, identificación de signos físicos asociados a la desnutrición aguda y signos de alarma.	NUTRICIONISTA	TH	TALLER

CRONOGRAMA GENERAL CDI SUEÑOS DEL MAÑANA 2026

MES	DIA	ACTIVIDAD Y/ O TEMA	OBJETIVO	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	RESPONSABLE
ENERO	22-30	INDUCCION Y REINDUCCION AL TALENTO HUMANO CONTRATADO	Realizar inducción y reinducción A los colaboradores para la vigencia 2026 de acuerdo al manual operativo y guia operativa v2. 20 horas en total	Reuniones, Talleres, Asambleas, Lecturas	Talento Humano	Coordinadora, Equipo interdisciplinario,Agentes educativo,operarios.
	18-21	CRONOGRAMAS	Realizar cronograma de actividades de acuerdo a lo establecido en el MO vigente desde cada perfil	Reunión	Equipo Interdisciplinario	Coordinadora, Equipo interdisciplinario,Agentes educativo,operarios.
	19-22	EXAMENES DE INGRESO	Realizar exámenes pre ocupacionales	Examen Ocupacional De Ingreso	Talento Humano	Entidad encargada IPS
	19-22	CURSO DE MANIPULACION	Realizar curso de manipulación de alimentos	Capacitación	Talento Humano	Entidad encargada
	19-30	PREINSCRIPCIONES- MATRICULAS NN	Inscribir NN nuevos formalizar el ingreso	Entrevistas, Visitas, inscripcion pagina	Usuarios NN	AE,Equipo interdisciplinario administrativo
	21-22	INVENTARIO	Revisar, Inventario en formato actualizado. Acta y registro fotográfico	Diligenciar Formato Actualizado	Unidad	Coordinacion , AE, administrativo
	19 a 22	PROVEEDORES	Revisión y análisis de proveedores, documentación ,conceptos sanitarios, que den cumplimiento a lo establecido en MO	Selección, Revisión De Documentos	Proveedores	RL, Nutricionista, coordinacion
	19-22	MINUTA AVAL MINUTA	Revision minuta vigencia 2026	Revision minuta Formatos ICBF	Nutricionista	Nutricionista
	23	VERIFICACIONES INTERMEDIAS EQUIPOS ANTROPOMETRICOS	Solicitar y realizar verificaciones intermedias de los equipos antropométricos	Llevar al CZU Equipos	Coordinacion	Nutricionista -Coordinacion
	15-25	ALISTAMIENTO PLANTA FISICA	Realizar adecuaciones planta física(pintar, realizar mantenimiento, cambiar y organizar lo requerido, recarga extintores)	Arreglos Locativos, mantenimiento	Coordinacion AE,COLABORADORES	Persona encargada, coordinacion.
	30-31	PRIMERA REUNION A FAMILIAS	Realizar la 1ª reunión del año firmar compromisos, formar los comités de CONTROL SOCIAL, socializar cronograma de actividades 2026	Reunión	Familias	Coordinadora, Equipo interdisciplinario,Agentes educativo
	24	PACTO DE CONVIVENCIA	acuerdos a los que llegan entre el talento humano, las familias, las niñas, los niños y las mujeres gestantes de la UDS, con el propósito de aportar a la convivencia, al bienestar y al desarrollo oportuno de la prestación del servicio	Taller Colectivo	Talento Humano	Psicosocial , AE
FEBRERO	2	INICIO PRESTACION DEL SERVICIO	Dar inicio a la prestación del servicio a los niños y las niñas vigencia 2026	Inicio Prestación del Servicio	Niñas y niños	Coordinadora, Equipo interdisciplinario,Agentes educativo,operarios.
	2 A 12	CONTROL ANTROPOMETRICO	Realizar la primera toma de peso y talla, activación de rutas de acuerdo a los resultados	Toma Individual NN	Niñas y niños	Nutricionista, AE
	2A 27	VINULACION CARNAVAL DE BARRANQUILLA	Generar apego seguro y confianza, mediante ambientes acciones de cuidado, ambientes enriquecidos, en el nuevo entorno donde se encuentran.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativas
	12	DIA MANOS ROJAS	Generar conciencia en la comunidad, para detener el reclutamiento de NYN en la guerra	Infografia	Comunidad Educativa	Agentes Educativas
	26	**CONTROL SOCIAL**	Primera Socializacion de los servicios de primera infancia.	Asamblea	Instituciones, entes de control,falilias y Comunidad en general	Representante Legal,Coordinascion AE, equipo interdisciplinario
	3 A 24	ACOMPAÑAMIENTO EN AULA	General espacios de observación	Acompañamiento	Niñas y niños	Psicosocial
	27	GRUPO DE ESTUDIO	Realizar GET mes de febrero- seguimiento al desarrollo, PSB-BPM, pacto de convivencia	Jornada de Reflexión	AE,GA ,Servicio De Alimentos	Coordinadora,AE equipo interdisciplinario,Colaboradores
	EVALUACION DECRONOGRAMA					
MARZO	4	DIA MUNDIAL DE LA OBESIDAD	Sensibilizar a las familias acerca de la importancia de la prevención de la obesidad para la salud de los NN	Infografía, Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Comunidad Educativa	AGENTES EDUCATIVAS
	6	DIA DE LA MUJER	Conmemorar el papel de la mujer dentro la sociedad	Infografía, Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	AE ,equipo interdisciplinario
	19	DIA DEL HOMBRE	Promover el papel del hombreen el hogar.	Infografía, Actividades Programadas Planeación Pedagógica	NN, Talento Humano	AE ,equipo interdisciplinario
	20	DIA DEL AGUA	Promover el cuidado y uso adecuado del agua	Infografía, Actividades PP	NN, Talento Humano	AE ,equipo interdisciplinario
	24	DIA DE LA BIENESTRINA	Realizar recetas con BNA	Actividades Programadas Planeación Pedagógica,Taller Laboratorio	NN y Familias	AE ,equipo interdisciplinario
	26	DIA DEL TEATRO, DIA DE LA BIENESTRINA	Realizar recetas con BNA,	Taller Laboratorio	NN y Familias	AE ,equipo interdisciplinario
	27	DESARROLLO DE LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS	Entender de una manera particular a los niños y niñas, sus capacidades y la importancia de sus ideas y emociones	Jornada de Reflexión	Agentes Educativos	Psicosocial
	27	GRUPO DE ESTUDIO	Realizar grupo de estudio mes de Marzo , reflexion pedagogica, derechos de los NN, ESTANDARIZACION RECETAS,AIEPI,BPM, Bienestar laboral, Manejo de stress reunión copass	Jornada de Reflexión	AE,GA ,TH	Coordinadora,AE equipo interdisciplinario,Colaboradores
		PROTOCOLO INBSVANCIA,AMENAZA VULNERACION DE DERECHOS	Socializar protocolo, rutas de atención al T.H,	Lectura ,Taller, Video	Talento Humano y Colaboradores	AE, equipo interdisciplinario
	EVALUACION DECRONOGRAMA					

ABRIL	6	DIA DE LA ACTIVIDAD FISICA	Concientizar a las familias y comunidad obre su importancia y los beneficios que representa para la salud la actividad fisica	Infografía Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños y Familias	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
	9		analizar la informacion derivada del proceso de caracterizacion para reconocer factores protectores, factores de riesgo y aspectos prioritarios de los usuarios y sus familias	ficha de caracterizacion, dialogos y observacion en aulas	familias	Psicosocial
	10	RUTAS DE ATENCIÓN INTEGRAL EN LA PRIMERA INFANCIA	Reconocer las actuaciones a seguir, activación de la ruta. Identificación de riesgos y prevención en las niñas y niños	Formación A Familias	Familias	Psicosocial
	10	DIA DE LA SALUD	Promover acciones de salud en niños, niñas familias y comunidad	Infografía, Actividades Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños y Familias	Agentes educativos
	22	DIA DEL IDIOMA	Promover la literatura en los niños y niñas, en diferentes espacios enriquecidos	Infografía,Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños	Agentes educativos
	23	DIA DE LA NIÑEZ, Y DANZA	Celebrar el motivo de ser niño o niña, con derechos en la sociedad	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes educativos
	24	DIA DE LA TIERRA	Propiciar experiencias que motiven el cuidado del medio ambiente	Infografía,Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños y Familias	Agentes educativos
	24	GRUPO DE ESTUDIO	Realizar grupo de estudio mes de abril, rutas de atencion,minuta Identificar el conflicto, características y alternativas de solución.prevencion de las Violencias. BPM.Bienestar laboral, reunión copass	Jornada De Reflexión	Talento Humano	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
	4 A 8	CONTROL ANTROPOMETRICO	Realizar segunda toma control antropométrico	Pesar Y Tallar	Niñas y niños	Nutricionista, AE
	EVALUACION DECRONOGRAMA					
MAYO	4	SIMULACRO DE EVACUACION	Realizar simulacro de evacuación	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Todo la Comunidad Educativa	Coordinadora,AE, equipo interdisciplinario
	8	DIA DE LA MADRE	Celebración día de la madre	Infografías, Carteleras, APP	Madres	Agentes Educativas
	8	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	Brindar herramientas a familias en caso de identificar alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en las niñas, los niños	Asambleas, Lecturas	Familias	Psicosocial
	15	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA	Reconocer la concepción de niño y niña y su desarrollo. reflexionar frente al papel de la familia y el cuidador desde las prácticas de cuidado y crianza permitiendo que NN apropien las normas para la convivencia basadas en el afecto.	Formación A Familias	Familias	Psicosocial
	15	ALIMENTACIÓN SALUDABLE	Promover el acceso y el consumo diario de alimentos sanos y seguros, con un enfoque territorial, que responda a las necesidades y características de la comunidad a través de infografías y taller via WhatsApp con apoyo de las GABAS.	Formación A Familias	Familias	ND ,AE
	15	DIA DE LA FAMILIA	Conmemorar el dia internacional de la familia a través de expresiones artísticas en niños y niñas y familias.	Movilización	Familias	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	19	DIA DEL RECICLAJE	Resaltar la importancia de realizar reciclaje para cuidar el planeta	Infografías, Carteleras, Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños , Familias y La Comunidad	Agentes Educativas
	21	DIA DE LA AFROCOLOMIANIDAD	Promover el reconocimiento y respeto por la cultura afro.	Infografías, Carteleras, Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños , Familias y La Comunidad	Agentes Educativas
	28	DIA DE LAS PROFESIONES	Permitir a los niños y niñas crear juegos e imitar roles	Infografías, Carteleras, APP	Niñas y niños	Agentes Educativas
	26 A 28	SEGUIMIENTO AL DESARROLLO	Realizar primera EVCDI-R primer trimestre	Diligenciar Formato	Niñas y niños	AE, Psicosocial
	27	STO AL DLLO ENTREGA INFORME A FAMILIA	Hacer entrega primer informe a familias	Formato Informe	Familias	Coordinacion,AE,psicosocial
	29	GRUPO DE ESTUDIO MAYO	Realizar grupo de estudio mes de mayo, proyectos de aula,protocolo actuaciones, reflexión pedagógica,habitos saludables , ETAS,	Jornada de Reflexión Pelágica	Agentes Educativos	Agentes Educativos
	EVALUACION DECRONOGRAMA					
JUNIO	5	DIA DEL CAMPESINO	Reconocer la importancia de la labor del campesino en la seguridad alimentaria,	Actividad En Huerta La Esperanza	Niñas y niños , Agentes Educativos	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	9	DIA DEL MEDIO AMBIENTE	Promover prácticas de cuidado del medio ambiente	Infografías, Carteleras, Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños Familias	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	11	INICIO MUNDIAL	fomentar el desarrollo fisco de los NN, promoviendo valores, trabajo en equipo mediante el deporte.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	AE, equipo interdis interdisciplinario y colaboradores
	12	Desarrollo de las niñas y los niños	entender de una manera particular a los niños y niñas, sus capacidades y la importancia de sus ideas y emociones	Taller	Familias	Psicosocial
	12	DIA DEL NO TRABAJO INFANTIL	Sencivilizar a la comunidad sobre las condiciones adversas de las NN que trabajan.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños Familias	AE, equipo interdis interdisciplinario y colaboradores
	19	AULA ABIERTA	Sensibilización a la comunidad educativa frente a la importancia del buen trato para el desarrollo de los NN. Dar a conocer actividades realizadas en el proyecto pedagógico.actividades rectoras	Actividades Programadas Planeación Pedagógica, Involucrando Las Actividades Rectoras	Familias	AE, equipo interdis interdisciplinario y colaboradores
	25	EVALUACION DE CALIDAD DEL SERVICIO	Realizar análisis de la evaluación de calidad del servicio que permita proceso de contacto con el cliente, con el objetivo de identificar aquellas áreas donde puedan realizarse mejoras.	Formatos de Evaluación	Familias	Coordinacion
	25	SALUD ORAL	Promover el control odontológico y la importancia de la salud oral en los niños y las niñas	Jornada	Familias	Agentes educativos, Nutricionista

	26	GRUPO DE ESTUDIO JUNIO	Realizar grupo de estudio mes de junio, reflexión pedagógica, estraategia todos listos, PSB,Capacitación al equipo en cuidado calificado suplementacion de macronutrientes,salud oral, protocolo recibido alimentos	Jornada de Reflexión Pelágica	Agentes Educativos	Coordinacion,AE, equipo interdis interdisciplinario y colaboradores
	EVALUACION DECRONOGRAMA					
JULIO	2 a 3	DIA DEL DIBUJANTE	Motivar en los niños y niñas el interés por el arte trazos, pintura y otras formas de expresión	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	10	PRACTICAS DE CUIDADO Y CRIANZA	Reconocer la concepción de niño y niña y su desarrollo. reflexionar frente al papel de la familia y el cuidador desde las prácticas de cuidado y crianza permitiendo que NN apropien las normas para la convivencia basadas en el afecto.	Formación A Familias	Familias	Psicosocial
	17	CIERRE MUNDIAL	motivar la participacion de los NN mediante un reconocimientopor sus habilidades deportivas.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica		
	21 A 23	SEMANA DE LA COLOMBIANIDAD- ONUC	Resaltar las características culturales del paisa través de las expresiones artísticas	Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños	Agentes Educativos
	25	VACUNAS	Reconocer la importancia de la vacunación oportuna durante la infancia es fundamental porque ayuda a brindar inmunidad antes de que los niños estén expuestos a enfermedades que podrían ser mortales	Infografía ,Reunión	Familias	Nutricionista
	26	GRUPO DE ESTUDIO; ETAS	Realizar grupo de estudio mes de julio, reflexión pedagógica. Enfermedades transmitidas por alimentos. ETAS, violencia basada en género, Transito armónico, practicas de cuidado y crianza, modelo enfoque diferencial,,guia orientadora para la inclusion,,bpm,lactancia materna . Bienestar laboral, reunión copass	Jornada Pedagógica	AE,Colaboradores	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	EVALUACION DECRONOGRAMA					
AGOSTO	3 A 6	LACTANCIA MATERNA	Celebración semana mundial de la lactancia materna	Mural En El CDI De Compromisos Preguntas, Infografia, Carteleras, Movilización	Familias, Comunidad	AE, Nutricionista
	3	CUMPLIEAÑOS CDI SUEÑOS DEL MAÑANA 19 AÑOS	Conmemorar el aniversario del CDI Sueños del mañana	Cartelera, Infografía, Reunión	Familias, Comunidad	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario, colaboradores
	6	CUMPLEAÑOS DE BOGOTA	Acercar a los niños y niñas a las fechas importantes del país.	Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños	Agentes Educativos
	13	DIA DEL HUMORISTA	Generar espacios que permitan a niños y niñas, mostrar sus habilidades, y emociones	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	14	Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos	Brindar herramientas a familias en caso de identificar alertas de amenaza, vulneración o inobservancia de derechos en las niñas, los niños	Formación A Familias	Familias	Psicosocial
	18	TRANSITO ARMONICO	Iniciar el acompañamiento a las familias a un tránsito armónico y efectivo de NN a educación formal	Reunión ,APP	Niñas y niños	Agentes Educativos
	20	DIA ANIMALES SIN HOGAR	Sensibilizar en niños y niñas, familias, cuidado y protección a los animales	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	21	COMETAS	Crear espacios de esparcimiento, por medio de juegos tradicionales	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	26	DIA DE LA NIÑEZ INDIGENA	promver el respeto por la ninez indigena, conociendo su cultura y diversidad.			
	26	SEGUIMIENTO AL DESARROLLO	Hacer entrega informe a familias	Formato Informe	Familias	Coordinacion,AE,psicosocial
	28	ADULTO MAYOR	Compartir momentos agradables, desde la palabra, resaltando la importancia, respeto por los abuelos	Actividades Pedagógicas Programadas	Abuelos NN, Familia	Agentes Educativos
	27 A 31	SEGUIMIENTO AL DESARROLLO	Realizar Seguimiento EVCDI-R	Diligenciar Formato Escala de Forma Individual	Niñas y niños	AE, Psicosocial
	28	GRUPO DE ESTUDIO AGOSTO	Realizar grupo de estudio mes de Agosto, reflexión pedagógica.Protocolo de actuaciones Ante Alertas de Amenaza, Vulneración o Inobservancia de Derechos, Guia acompañamiento transito armonico,programa control de plagas,agua potable,. Liderazgo trabajo en equipo. Bienestar laboral, reunión copass	Jornada Pedagógica	AE,Colaboradores	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	EVALUACION DECRONOGRAMA					
SEPTIEMBRE	2	GABAS MAYORES DE 2 AÑOS	Reconocer y socializar Las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABAs) mayores de 2 años	Socialización de Las GABAS	Familias	Nutricionista
	2	SEMANA DE LA PAZ	Mitigar acciones de violencia entre niños y niños	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niños y Niñas	Agentes Educativos
	8	SEMANA DEL TURISMO MUNDIAL	Fortalecer la imaginación en niños y niñas, por medio de diferentes sitios turísticos del mundo	Actividades Pedagógicas Programadas	Niños y Niñas	Agentes Educativos
	11	VÍNCULOS AFECTIVOS	Proporcionar herramientas teórico- prácticas para comprender el papel de los vínculos afectivos en el desarrollo emocional	Taller	Familias	Psicosocial
	19	DIA DEL AMOR Y LA AMISTAD	Fortalecer vínculos afectivos entre pares	Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños	Agentes Educativos
	21-24	SEMANA DE HABITOS SALUDABLES-	Realizar actividades que promuevan factores protectores para los NN y familia . alimentación saludables, actividad física	Carteleras, Registros RF,	Niñas y niños y Familias	Agentes Educativos
	25	VIOLENCIA BASADA EN GENERO	Erradicar todo tipo de violencia basada en genero mediante la transformación de normas sociales y la educación, proteger a las víctimas	taller	talento humano	Psicosocial
	25	GRUPO DE ESTUDIO SEPTIEMBRE	Se realiza formación al talento humano en prevención y atención de emergencias, comunicación asertiva,violencias basadas en genero,Rutas de atención. Seguridad en los niños y las niñas. Bienestar laboral, reunión copass	Jornada Pedagógica	AE,Colaboradores	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario

	EVALUACION DECRONOGRAMA					
OCTUBRE	5	DIA DEL CAFÉ	Provocar la interacción en los niños y niñas con los diferentes usos del café.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	5	SIMULACRO DISTRITAL	Participar en el simulacro distrital	Simulacro Programado	Toda la Comunidad Educativa	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario, colaboradores
	8	LA SALUD MENTAL	Favorecer el bienestar emocional de los NN	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	9	PARTICIPACIÓN INFANTIL	Promover la participación infantil como una relación con los adultos, considerada como un proceso de aprendizaje mutuo tanto para los niños como para los adultos.	Video	Familias	Psicosocial
	9	DIA INTERNACIONAL DE LA NIÑA	Empoderar a la niñas en el liderazgo, en su vida cotidiana centra la atención en la necesidad de abordar los desafíos que enfrentan las niñas y promover su empoderamiento y el cumplimiento de sus derechos humanos"	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	13	DIA DE LA DIVERSIDAD ETNICA Y CULTURAL	Resaltar y homenajear la riqueza cultural de nuestro país; indígenas afros ...	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños ,Familias	Agentes Educativos
	16	DIA MUNDIAL DE LA ALIMENTACION	Conmemoración el Dia Mundial de la Alimentación 2024, para concienciar a las personas sobre los problemas alimenticios del mundo	Infografías, Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños Familias, Comunidad	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	28	DIA DE LOS NIÑOS Y NIÑAS	Celebrar el día más dulce del año con niños y niñas , a través de la literatura	Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños ,Familias	Agentes Educativos
	30	GRUPO DE ESTUDIO OCTUBRE	Realizar grupo de estudio mes de octubre, reflexión pedagógica. Formación a talento humano en salud ocupacional th,BPM,PSB, ambientes inspiradores,manejo de estres , Bienestar laboral, reunión copass	Jornada Pedagógica	AE,Colaboradores	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	EVALUACION DECRONOGRAMA					
NOVIEMBRE	3 A 10	CONTROL ANTROPOMETRICO	Realizar toma control antropometrico	Pesar y Tallar	Niñas y niños	Nutricionista, AE
	3 A 6	SEMANA DEL BUEN TRATO	Promover acciones de buen trato en las familias, niños y niñas.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños ,Familias	Agentes Educativos
	12	TRANSITO ARMONICO	Inniciar proceso pedagogico que permita a niños y niñas un transito armonico y efectivo; visita a colegios	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños ,Familias	Agentes Educativos
	15	BUEN TRATO	Generar estrategias que permitan identificar los valores de comportamiento y actitudes como responsabilidad, amor, respeto, honestidad, tolerancia, con el fin de mejorar las relaciones interpersonales e intrafamiliares que redunden en una sana convivencia.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Familias	Psicosocial
	23	DIA DEL MUSICO	Promover las expresiones artisticas	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	25	DIA DE NO VIOLENCIA CONTRA LA MUJER	Promover el buen trato respeto hacia la mujer.	Actividades Programadas Planeación Pedagógica	Niñas y niños	Agentes Educativos
	26 A 30	SEGUIMIENTO AL DESARROLLO	Realizar primera EVCDI-R primer trimestre	Diligenciar Formato Escala De Forma Individual	Niñas y niños	AE, Psicosocial
	26	EVALUACION DE CALIDAD DEL SERVICIO	Realizar analisis de la evaluacion de calidad del servicio que permita proceso de contacto con el cliente, con el objetivo de identificar aquellas áreas donde puedan realizarse mejoras.	Formatos de Evaluación	Familias	Coordinacion
	26	CONTROL SOCIAL	Segunda Socializacion de los servicios de primera infancia.	Asamblea	Instituciones, entes de control,falilias y Comunidad en general	Representante Legal,Coordinascion AE, equipo interdisciplinario
	26	SEGUIMIENTO AL DESARROLLO, TRANSITO ARMONICO	Entregar informe a familias	Ceremonia y Entrega De Informe	Familias, Niñas y niños	Coordinacion,AE,psicosocial
	27	GRUPO DE ESTUDIO NOVIEMBRE	Realizar grupo de estudio mes de noviembre, reflexion pedagogica evaluacion del proyecto.protocolo de actuaciones,Bienestar laboral, reunion copass	Jornada Pedagógica	AE,Colaboradores	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	EVALUACION DECRONOGRAMA					
DICIEMBRE	1 A 4	NOVENAS	Enseñar NN sobre las tradiciones navideñas	Actividades Pedagógicas Programadas	Niñas y niños	Agentes Educativos
	3	DIA DE LA DISCAPACIDAD	Promover la atencion a NN con discapacidad en el marco de la ley de discapacidad.	Actividades Pedagógicas Programadas	Familias, Niñas y niños	Agentes Educativos
	7	NO A LA POLVORA	Prevenir accidentes al promover celebraciones seguras	Infografías, Actividades Pedagógicas Programadas	Familias, Niñas y niños	Coordinacion,AE,psicosocial
	7 a 11	CLAUSURA	Celebracion de cierre de actividades CDI sueños del mañana 2024	Actividades programadas	Talento Humano	Coordinacion, AE,equipo interdisciplinario
	16	EVALUACION DE DESEMPEÑO TH	Realizar evaluacion de desempeño	Formatos de Evaluación	Talento Humano	Coordinacion
	16 a 22	ETAPA DE CIERRE	Realizar actividades contractuales de cierre del contrato 11023892025	Documentos, Actas, Formatos,	Administrativo	Coordinacion
	EVALUACION DECRONOGRAMA					

Las fechas programadas son flexibles, estas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades o dificultades que puedan presentarse . Los seguimientos de salud y nutricion DTN se realizaran de acuerdo a lo establecido por el ICBF, las visitas del comité de control social se realizaran teniendo en cuenta el cronograma y de acuerdo a la disponibilidad de los miembros del comite. se realizaran actividades de articulacion interinstitucional con IDARTES, SUBRED SUR, DILE, BOMBEROS, CASA DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES , ICBF ,entre otras.