ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO DERIVACIÓN DE MENÚS

Código: FOR-PSS-206
Versión: 1
Fecha: Memo I2022016510 - 13/05/2022
Página: 1 de 1

Convenio de asociación o contrato : 8828 de 2023 | Nombre de la unidad operativa: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL | Dieta o modificación alimentaria: HIPERCALÓRICA-HIPERPROTEICA | Fecha: 01/05/2024

SEMANA 1

TIPO DE ALIMENTO	1	2	3	4	5	6	7
TIEMPO DE COMIDA:DESAYUNO							
LÁCTEO	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	TE EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	AGUA DE PANELA CON LECHE
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE+ 1/2 PORCIÓN	HUEVOS PERICOS + 1/2 PORCIÓN	CALDO DE PAPA CON PECHUGA+ 1/2 PORCIÓN(DEMECHADA)	HUEVOS REVUELTOS + 1/2 PORCIÓN	QUESO DOBLE CREMA + 1/2 PORCIÓN	CALDO DE PAPA CON HUEVO+ 1/2 PORCIÓN	TAMAL
CEREAL/ TUBÉRCULO	PAN DE MAIZ CON MANTEQUILLA	PAN HOJALDRADO CON MERMELADA	AREPA CON MANTEQUILLA	PAN TAJADO INTEGRAL	TOSTADA CON QUESO CREMA	AREPUELAS + 1/2 PORCIÓN	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA
FRUTA	GRANADILLA	PAPAYA PICADA	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	BANANO	PATILLA PICADA	EN LA COLADA	MANDARINA
TIEMPO DE COMIDA: NUEVES							
LÁCTEO	EN LA ENSALADA	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE MORA	LECHE CALI ENTE	CAFÉ CON LECHE	PICADO DE MANGO Y PAPAYA ADICION DE PAN O GALLETA
CEREAL	GALLETA WAFER			PAN DE QUESO	TORTA NEGRA		
FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO				GRANADILLA	PICADO DE PIÑA Y BANANO	
TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO							
PROTEÍNA	CARNE DE RES GUISADA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL+1/2 PORCIÓN	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA+1/2 PORCIÓN	POLLO EN SALSA BBQ .+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES . O MOLIDA EN BISTECK +1/2 PORCIÓN	CARNE DE CERDO+1/2 PORCIÓN	PECHUGA DEESMECHADA EN SALSA CRIOLLA+1/2 PORCIÓN
CEREAL	ARROZ CON ESPINACA+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON AJONJOLÍ +1/2 PORCIÓN	ARROZ AL PIMENTÓN +1/2 PORCIÓN	ARROZ AL CILANTRO+1/2 PORCIÓN	ARROZ BLANCO+1/2 PORCIÓN	PASTA EN SALSA ROJA+1/2	ARROZ CON ZANAHORIA+1/2 PORCIÓN
VERDURA O ENSALADA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA.	VERDURA ORIENTAL	ENSALADA CAMPESINA	CUBIOS GUISADOS	TORTILLA DE ACELGA +	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y	ENSALADA PICO DE GALLO
TUBÉRCULO O PLÁTANO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA DORADA	PAPA CRIOLLA GUISADA	CHIPS DE ARRACACHA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA EN CHUPE	PAPA CRIOLLA
SOPA O CREMA	SOPA DE CEBADA PERLADA	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PAJARILLA	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE AVENA
BEBIDA DE FRUTA	LIMONADA CON AZÚCAR	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA
TIEMPO DE COMIDA:							
LÁCTEO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	CHOCOLATE EN LECHE	CAFÉ CON LECHE.	PETO DE MAIZ DULCE	COLADA DE AVENA CON BANANO	EN LA FRUTA	SORBETE DE MANGO
CEREAL	PAN ROLLO	AREPA	MOGOLLA INTEGRAL		TORTA DE NARANJA	GALLETAS DE LECHE	PAN BLANDO
FRUTA	EN LA COLADA	MANDARINA	MANGO PICADO	UVAS EN COMPOTA	EN LA COLADA	FRUTA PICADA CON QUESO	EN EL SORBETE
TIEMPO DE COMIDA:							
PROTEÍNA	PECHUGA MECHADA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES A LAS FINAS		TERNERA GUISADA+1/2 PORCIÓN	GOULASH DE CARNE DE CERDO+1/2 PORCIÓN	FILETE DE PESCADO	CARNE DE RES EN SALSA DE CHAMPIÑONES+1/2 PORCIÓN
VERDURA O ENSALADA	EN LA SOPA	CALABAZA Y MAIZ GUISADOS		VERDURA MIXTA (ARVEJA, HABICHUELA Y PIMENTÓN)	EN LA SOPA	TORTILLA DE VERDURAS	EN LA SOPA
CEREAL O TUBERCULO	ARROZ AL PEREJIL+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON FIDEOS+ 1/2 PORCIÓN		ARROZ CON ZANAHORIA+1/2 PORCIÓN	ARROZ PAJARITO+1/2 PORCIÓN		PLATANO MADURO CON QUESO Y BOCADILLO+1/2
SOPA	AJIACO		SOPA DE AHUYAMA	SIN SOPA	SOPA DE GUINEO		SOPA DE ARROZ
BEBIDA CALIENTE	AROMATICAS DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	LECHE CALIENTE CON MIEL	TE EN LECHE	SROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y CANELA	SROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	LECHE CALIENTE CON CANELA

SEMANA 2

PATRÓN/DÍAS	8	9	10	11	12	13	14
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO							
LÁCTEO	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	TÉ EN LECHE	AGUA DE PANELA	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON PECHUGA+ 1/2 PORCIÓN	HUEVO EN TORTILLA + 1/2 PORCIÓN	QUESO CAMPESINO + 1/2 PORCIÓN	EMPAREDADO DE QUESO+ 1/2 PORCIÓN EN PROTEINA	CHANGUA CON HUEVO+ 1/2 PORCIÓN	CALDO DE PAPA CON CARNE + 1/2 PORCIÓN	TAMAL
CEREAL/ TUBÉRCULO	ALMOJABANA + 1/2 PORCIÓN	ARROZ BLANCO +1/2 PORCIÓN	AREPACON MANTEQUILLA		TOSTADA CON MANTEQUILLA	CROISSANT CON BOCADILLO	PAN BLANDO CON MANTEQUILLA
FRUTA	GRANADILLA	EN LA COLADA	MANGO Y PIÑA	PAPAYA PICADA	COMPOTA DE PERA Y MORA	PATILLA PICADA	GRANADILLA
TIEMPO DE COMIDA: NUEVES							
LÁCTEO	HELADO	CUAJADA	BATIDO DE MORA Y BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	SORBETE DE FEIJOA	EN LA ENSALADA	TÉ EN LECHE	UVAS EN COMPOTA ADICION DE PAN O GALLETA
CEREAL	GALLETAS DE LECHE	PAN DE COCO		MANTECADA	GALLETA CRACKER SABORIZADA	PAN DE MAÍZ	
FRUTA	FRESA EN .	PICADO DE PAPAYA Y MELÓN	EN EL BATIDO	EN EL SORBETE	FRUTAS QUESO DOBLE CREMA RALLADO	MANDARINA	
TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO							
PROTEÍNA	CARNE DE CERDO A LA NARANJA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE CERDO CARAMELIZADO+1/2 PORCIÓN	POLLO . EN SALSA DE CHAMPIÑONES +1/2 PORCIÓN	FILETE DE PESCADO A LAS FINAS HIERBAS+1/2 PORCIÓN	SOBREBARRIGA . EN SALSA CRIOLLA +1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES Y PECHUGA +1/2 PORCIÓN
CEREAL	ARROZ PAJARITO+1/2 PORCIÓN	ARROZ BLANCO +1/2 PORCIÓN	ARROZ AL PEREJIL+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON ZANAHORIA +1/2 PORCIÓN	ARROZ CON COCO+1/2 PORCIÓN	ARROZ BLANCO +1/2 PORCIÓN	ARROZ CON FIDEOS+1/2 PORCIÓN
VERDURA O ENSALADA	TAJADA DE AGUACATE	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE . VINAGRE	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y CILANTRO	CALABAZA GUISADA.	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA
TUBÉRCULO O PLÁTANO	PAPA CRIOLLA DORADA	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA EN CHUPE +1/2 PORCIÓN	PURÉ DE YUCA	TORTA DE PLÁTANO.	PAPA AL PEREJIL.	YUCA COCIDA
SOPA O CREMA	SOPA DE GUINEO	CAZUELA DE FRIJOLES	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA CARMELITA	SOPA DE CEBADA PERLADA.	SOPA DE ARROZ.	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ.
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE MANGO	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE GUANABANA
TIEMPO DE COMIDA							
LÁCTEO	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON GUAYABA	FLAN	EN LA ENSALADA	ARROZ CON LECHE ADICION DE CREMA DE LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BANANO	CANDIL	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA
CEREAL	CROISSANT		GALLETA DE AVENA		TORTA NEGRA	GALLETAS INTEGRALES DOBLE PORCION	PAN DE QUESO
FRUTA	EN LA COLADA	PATILLA PICADA	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT	FRESA PICADA	EN LA COLADA	MELÓN PICADO	EN LA COLADA
TIEMPO DE COMIDA							
PROTEÍNA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA+1/2 PORCIÓN	PECHUGA MECHADA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES AL CILANTRO+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES PICADA+1/2 PORCIÓN	POLLO A LA JARDINERA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE CERDO BBQ+1/2 PORCIÓN	TERNERA A LAS FINAS HIERBAS+1/2 PORCIÓN
CEREAL	VERDURAS SALTEADAS	EN LA SOPA	TORTILLA DE ACELGA	EN LA SOPA	ENSALADA CAMPESINA	EN LA SOPA	VERDURAS CHINAS (REPOLLO, CALABACÍN, ZANAHORIA, APIO)
VERDURA O ENSALADA	ARROZ AL CILANTRO+1/2 PORCIÓN	ARROZ EN ESPINACA+1/2 PORCIÓN	SPAGUETTIS+1/2 PORCIÓN	ARROZ BLANCO+1/2 PORCIÓN	ARROZ ATOMATA+1/2 PORCIÓNDO	ARROZ AL PIMENTÓN+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON AJOMJOLÍ+1/2 PORCIÓN
TUBÉRCULO O PLÁTANO	SIN SOPA	SOPA DE FIDEOS	SIN SOPA	SANCOCHITO	SIN SOPA	SOPA DE MAZORCA	SIN SOPA
SOPA O CREMA	TÉ EN LECHE	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA Y CANELA	AROMÁTICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MORA Y	LECHE CALIENTE CON MIEL	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AGUA DE PANELA EN LECHE

SEMANA 3

PATRÓN/DÍAS	15	16	17	18	19	20	21
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO							
LÁCTEO	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	AGUA DE PANELA	TÉ EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	CAFÉ CON LECHE
PROTEÍNA	HUEVOS PERICOS+ 1/2 PORCIÓN	CALDO DE PAPA CON PESCADO+ 1/2 PORCIÓN	EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN+ 1/2 PORCIÓN EN PROTEINA	CHANGUA CON HUEVO+ 1/2 PORCIÓN	CALDO DE PAPA CON CARNE + 1/2 PORCIÓN	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO+ 1/2 PORCIÓN	TAMAL
CEREAL/ TUBÉRCULO	ARROZ BLANCO	AREPA CON QUESO CREMA		TOSTADA CON MERMELADA	MOGOLLA	PAN DE MAIZ CON MANTEQUILLA	PAN ROLLO CON MANTEQUILLA
FRUTA	FRESA PICADA (COMPOTA)	PAPAYA PICADA	GRANADILLA	BANANO	COMPOTA DE PERA CON CANELA	PATILLA PICADA	GRANADILLA
TIEMPO DE COMIDA: NUEVES							
LÁCTEO	HELADO	SORBETE DE MARACUYÁ	BATIDO DE GUANÁBANA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	EN LA FRUTA	CAFÉ CON LECHE	LECHE CALIENTE	PAPAYA PICADA. ADICION DE PAN O GALLETA
CEREAL	MANTECADA	PAN DE MAIZ		GALLETA DE LECHE	ALMOJABANA	MOGOLLA INTEGRAL	
FRUTA	MANGO PICADO	EN EL SORBETE	EN EL BATIDO	FRUTAS CON YOGURT	UVAS	GRANADILLA	
TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO							
PROTEÍNA	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA +1/2 PORCIÓN	GOULASH DE CARNE DE RES +1/2 PORCIÓN	POLLO A LAS FINAS HIERBAS +1/2 PORCIÓN	ALBONDIGAS +1/2 PORCIÓN	FILETE DE PESCADO AL CILANTRO +1/2 PORCIÓN	CARNE DE CERDO GUISADA +1/2 PORCIÓN	CERDO Y RES EN EL COCIDO MOLIDA +1/2 PORCIÓN
CEREAL	ARROZ AL PEREJIL +1/2 PORCIÓN	ARROZ AL PIMENTON EN . +1/2 PORCIÓN	ARROZ ATOMATADO +1/2 PORCIÓN	SPAGUETTIS +1/2 PORCIÓN	ARROZ CON AJONJOLI EN . +1/2 PORCIÓN	ARROZ CON ZANAHORIA +1/2 PORCIÓN	ARROZ BLANCO +1/2 PORCIÓN
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA CAMPESINA	EN EL GOULASH	VERDURA ORIENTAL	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRE	GUACAMOLE	COCIDO BOYACENSE
TUBÉRCULO O PLÁTANO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA CRIOLLA DORADA	PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA AL VAPOR CON MAYONESA	
SOPA O CREMA	SOPA DE VERDURAS EN CREMA	SOPA DE CONCHITAS DE CREMA	SOPA DE AVENA	SOPA DE MENUDENCIAS EN CREMA	SANCOCHITO DE PESCADO	CAZUELA DE LENTEJAS EN CREMA	
BEBIDA DE FRUTA	NARANJADA	JUGO DE UVA	JUGO DE LULO	JUGO DE CURUBA	LIMONADA CON AZÚCAR	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA
TIEMPO DE COMIDA							
LÁCTEO	SORBETE DE CURUBA 100% EN LECHE	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	PETO DE MAIZ DULCE 100% EN LECHE	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE MANGO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA
CEREAL	CROISSANT	PAN TAJADO INTEGRAL		TORTA DE BANANO	MANTECADA	ROSCÓN	PAN DE MAIZ
FRUTA	EN EL crema	COMPOTA DE MANZANA Y BANANO	PATILLA PICADA	EN LA COLADA	EN EL crema	EN EL crema	EN LA COLADA
TIEMPO DE COMIDA							
PROTEÍNA	POLLO GUISADO+1/2 PORCIÓN	LENGUA EN SALSA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES PICADA+1/2 PORCIÓN	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE CERDO MECHADA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES AL CILANTRO+1/2 PORCIÓN	PECHUGA GRATINADA+1/2 PORCIÓN
CEREAL	EN LA SOPA	TORTA DE ZANAHORIA+1/2 PORCIÓN	TAJADA DE AGUACATE	CALABAZA GUISADA	EN LA SOPA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	EN LA SOPA
VERDURA O ENSALADA	ARROZ CON ZANAHORIA+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO+1/2 PORCIÓN	ARROZ AL CILANTRO+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON ESPINACA+1/2 PORCIÓN	SPAGUETTIS+1/2 PORCIÓN	ARROZ AL PEREJIL+1/2 PORCIÓN
TUBÉRCULO O PLÁTANO	SOPA DE ARRACACHA	SIN SOPA	SOPA CARMELITA	SIN SOPA	SOPA DE PATACÓN	SIN SOPA	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ
SOPA O CREMA	LECHE CALIENTE CON MIEL	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	LECHE CALIENTE CON CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ Y CANELA	AGUA DE PANELA EN LECHE

SEMANA 4

PATRÓN/DÍAS	22	23	24	25	26	27	28
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO							
LÁCTEO	CAFÉ CON LECHE	LECHE CALIENTE	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON MORA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	AGUA DE PANELA EN LECHE
PROTEÍNA	HUEVO COCIDO +1/2 PORCIÓN	CALDO DE PAPA CON PECHUGA+ 1/2 PORCIÓN	QUESO CAMPESINO+ 1/2 PORCIÓN	CALDO DE PAPA CON CARNE+ 1/2 PORCIÓN	CALDO DE PAPA CON PESCADO+ 1/2 PORCIÓN	HUEVO EN TORTILLA+ 1/2 PORCIÓN	TAMAL
CEREAL/ TUBÉRCULO	CROISSANT CON QUESO CREMA	ALMOJABANA	AREPA CON MANTEQUILLA	PAN DE MAIZ CON MERMELADA	PAN TAJADO INTEGRAL CON MANTEQUILLA	AREPUELAS	PAN BLANDO
FRUTA	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	GRANADILLA	MANGO EN COMPOTA	EN LA COLADA	PAPAYA PICADA	MANDARINA	UVAS
TIEMPO DE COMIDA: NUEVES							
LÁCTEO	CHOCOLATE EN LECHE	SORBETE DE MORA	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE CALIENTE CON CANELA	SORBETE DE CURUBA	KUMIS	PATILLA PICADA ADICION DE PAN O GALLETA
CEREAL	PONQUÉ TAJADO	PAN COCO		TORTILLA DE AVENA CON BANANO	ROSCÓN	GALLETA CRACKER SABORIZADA	
FRUTA	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	EN EL SORBETE	EN EL BATIDO	FRESA PICADA	EN EL SORBETE	GRANADILLA	
TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO							
PROTEÍNA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS +1/2 PORCIÓN	PECHUGA MECHADA +1/2 PORCIÓN	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA +1/2 PORCIÓN	FILETE DE PESCADO AL PIMENTÓN +1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI +1/2 PORCIÓN	CARNE DE CERDO AL AJILLO +1/2 PORCIÓN	POLLO GUISADO DESMECHADO +1/2 PORCIÓN
CEREAL	ARROZ PAJARITO +1/2 PORCIÓN	SPAGUETTIS +1/2 PORCIÓN	ARROZ AL PEREJIL EN . +1/2 PORCIÓN	ARROZ AL CILANTRO +1/2 PORCIÓN	ARROZ AL PIMENTÓN +1/2 PORCIÓN	ARROZ CON AJONJOLI +1/2 PORCIÓN	ARROZ BLANCO +1/2 PORCIÓN
VERDURA O ENSALADA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ Y MAYONESA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	ENSALADA AGRIDULCE	VERDURAS SALTEADAS.	TAJADA DE AGUACATE	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO
TUBÉRCULO O PLÁTANO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA AL VAPOR	PLÁTANO MADURO COCIDO	PURÉ DE PAPA	PAPAS A LA FRANCESA.	CHIPS DE YUCA.	TAJADA DE PLÁTANO MADURO
SOPA O CREMA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE VERDURAS	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	SOPA DE AVENA	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE CONCHITAS	AJIACO
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	LIMONADA CON PANELA
TIEMPO DE COMIDA							
LÁCTEO	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	ARROZ CON LECHE ADICION DE QUESO	FLAN	CANDIL	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA
CEREAL	GALLETA CRACKER SABORIZADA	PAN ROLLO			MAIZ PIRA	TORTA NEGRA	TORTA DE NARANJA
FRUTA	EN LA COLADA	MANDARINA	FRESA PICADA	PAPAYA PICADA	MELÓN PICADO	EN EL crema	EN LA COLADA
TIEMPO DE COMIDA							
PROTEÍNA	CARNE DE CERDO GUISADA+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES AL PIMENTÓN+1/2 PORCIÓN	CARNE DE RES MECHADA BBQ+1/2 PORCIÓN	PECHUGA MECHADA+1/2 PORCIÓN	POLLO DORADO+1/2 PORCIÓN	CARNEDE RES AL CILANTRO+1/2 PORCIÓN	FILETE DE PESCADO EN SALSA BLANCA+1/2 PORCIÓN
CEREAL	TORTA DE AHUYAMA	EN LA SOPA	ENSALADA CAMPESINA	EN LA SOPA	CALABAZA GUISADA	EN LA SOPA	VERDURA CALIENTE
VERDURA O ENSALADA	ARROZ AL PIMENTÓN+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON ZANAHORIA+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON FIDEOS+1/2 PORCIÓN	ARROZ ATOMATADO+1/2 PORCIÓN	ARROZ BLANCO+1/2 PORCIÓN	SPAGUETTIS+1/2 PORCIÓN	ARROZ CON ESPINACA+1/2 PORCIÓN
TUBÉRCULO O PLÁTANO	SIN SOPA	MAZAMORRA CHIQUITA	SIN SOPA	SOPA DE PASTAS (LETRAS)	SIN SOPA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SIN SOPA
SOPA O CREMA	LECHE CALIENTE CON CANELA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRESA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	TE EN LECHE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON UCHUVA	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO	LECHE CALIENTE CON MIEL

OBJETIVO

Describir los cambios en los alimentos y/ o preparaciones para cada tiempo de comida por cada tipo de dieta o modificacion alimentaria , ya sean en consistencia o en el aporte de energia y /o nutrientes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Convenio de asociación o contrato : Nombre completo del asociado .

Nombre de la unidad operativa: escriba el nombre del Centro de comunidad de cuidado

Dieta o modificación alimentaria : describa el tipo de dieta o modificacion alimentaria de la cual se realiza la derivación del ciclo de menú .

Fecha: escriba la fecha en formato dd/mm/aaaa, en la cual se inicia la implementación de la dieta o modificación alimentaria.

Semana: de acuerdo al servicio social según el numero de semanas que tenga el ciclo, el ciclo de menús será para 7, 14, 21, 30 días, según corresponda.

Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida suministrado, si es necesario ajuste los tiempos de comida de acuerdo a lo ofrecido en el servicio social o modalidad

Tipo de alimento : Registre el tipo de alimento a suministrar según lo establecido en la minuta patrón por ejemplo bebida lactea

Día: para cada dia del ciclo diligencie la modificacion en el alimento o prepacion según el tipo de dieta al que corresponde la derivación de menú.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO DERIVACIÓN DE MENÚS

Código: FOR-PSS-206
Versión: 1
Fecha: Memo I2022016510 - 13/05/2022
Página: 1 de 1

Convenio de asociación o contrato : 8828 de 2023 | Nombre de la unidad operativa: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL | Dieta o modificación alimentaria: HIPOCALÓRICA | Fecha: 01/05/2024

TIPO DE ALIMENTO	1	2	3	4	5	6	7
TIEMPO DE COMIDA:DESAYUNO							
LÁCTEO	CAFÉ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA DE AVENA CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	TE EN LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COCOA CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	TE EN LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	HUEVOS PERICOS	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DOBLE CREMA	CALDO DE PAPA CON HUEVO	TAMAL

PATRÓN/DÍAS	8	9	10	11	12	13	14
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO							
LÁCTEO	CAFÉ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON GUAYABA LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	TÉ EN LECHELECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	LECHE DESCREMADA CALIENTE	CAFÉ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COCOA CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVO EN TORTILLA	QUESO CAMPESINO	EMPAREDADO DE QUESO	CHANGUA CON HUEVO	CALDO DE PAPA CON CARNE	TAMAL

PATRÓN/DÍAS	15	16	17	18	19	20	21
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO							
LÁCTEO	CAFÉ LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COCOA CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	CAFÉ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	TÉ EN LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	CAFÉ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR
PROTEÍNA	HUEVOS PERICOS	CALDO DE PAPA CON PESCADO	EMPAREDADO DE QUESO Y JAMÓN	CHANGUA CON HUEVO	CALDO DE PAPA CON CARNE	HUEVOS REVUELTOS CON	TAMAL

PATRÓN/DÍAS	22	23	24	25	26	27	28
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO							
LÁCTEO	CAFÉ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	LECHE CALIENTE DESCREMADA Y SIN AZÚCAR	COCOA CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON MORA CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	CAFÉ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	COLADA CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR	CAFÉ CON LECHE DESCREMADA SIN AZÚCAR
PROTEÍNA	HUEVO COCIDO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	QUESO CAMPESINO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CALDO DE PAPA CON PESCADO	HUEVO EN TORTILLA	TAMAL

[illegible]

OBJETIVO

Describir los cambios en los alimentos y/ o preparaciones para cada tiempo de comida por cada tipo de dieta o modificacion alimentaria , ya sean en consistencia o en el aporte de energia y /o nutrientes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Convenio de asociación o contrato : Nombre completo del asociado .
Nombre de la unidad operativa: escriba el nombre del Centro de comunidad de cuidado
Dieta o modificación alimentaria : describa el tipo de dieta o modificacion alimentaria de la cual se realiza la derivación del ciclo de menú .
Fecha: escriba la fecha en formato dd/mm/aaaa, en la cual se inicia la implementación de la dieta o modificación alimentaria.
Semana: de acuerdo al servicio social según el numero de semanas que tenga el ciclo, el ciclo de menús será para 7, 14, 21, 30 días, según corresponda.
Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida suministrado, si es necesario ajuste los tiempos de comida de acuerdo a lo ofrecido en el servicio social o modalidad
Tipo de alimento : Registre el tipo de alimento a suministrar según lo establecido en la minuta patrón por ejemplo bebida lactea
Día: para cada dia del ciclo diligencie la modificacion en el alimento o prepacion según el tipo de dieta al que corresponde la derivación de menú.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO DERIVACIÓN DE MENÚS

Código: FOR-PSS-206
Versión: 1
Fecha: Memo I2022016510 - 13/05/2022
Página: 1 de 1

Convenio de asociación o contrato : 8828 de 2023 | Nombre de la unidad operativa: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL | Dieta o modificación alimentaria: LÍQUIDA COMPLETA | Fecha: 01/05/2024

[illegible]

OBJETIVO

Describir los cambios en los alimentos y/ o preparaciones para cada tiempo de comida por cada tipo de dieta o modificacion alimentaria , ya sean en consistencia o en el aporte de energia y /o nutrientes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Convenio de asociación o contrato : Nombre completo del asociado .
Nombre de la unidad operativa: escriba el nombre del Centro de comunidad de cuidado
Dieta o modificación alimentaria : describa el tipo de dieta o modificacion alimentaria de la cual se realiza la derivación del ciclo de menú .
Fecha: escriba la fecha en formato dd/mm/aaaa, en la cual se inicia la implementación de la dieta o modificación alimentaria.
Semana: de acuerdo al servicio social según el numero de semanas que tenga el ciclo, el ciclo de menús será para 7, 14, 21, 30 días, según corresponda.
Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida suministrado, si es necesario ajuste los tiempos de comida de acuerdo a lo ofrecido en el servicio social o modalidad
Tipo de alimento : Registre el tipo de alimento a suministrar según lo establecido en la minuta patrón por ejemplo bebida lactea
Día: para cada dia del ciclo diligencie la modificacion en el alimento o prepacion según el tipo de dieta al que corresponde la derivación de menú.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO DERIVACIÓN DE MENÚS

Código: FOR-PSS-206
Versión: 1
Fecha: Memo I2022016510 - 13/05/2022
Página: 1 de 1

Convenio de asociación o contrato : 8828 de 2023 | Nombre de la unidad operativa: CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL | Dieta o modificación alimentaria: BLANDA | Fecha: 01/05/2024

[illegible]

OBJETIVO

Describir los cambios en los alimentos y/ o preparaciones para cada tiempo de comida por cada tipo de dieta o modificacion alimentaria , ya sean en consistencia o en el aporte de energia y /o nutrientes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Convenio de asociación o contrato : Nombre completo del asociado .
Nombre de la unidad operativa: escriba el nombre del Centro de comunidad de cuidado
Dieta o modificación alimentaria : describa el tipo de dieta o modificacion alimentaria de la cual se realiza la derivación del ciclo de menú .
Fecha: escriba la fecha en formato dd/mm/aaaa, en la cual se inicia la implementación de la dieta o modificación alimentaria.
Semana: de acuerdo al servicio social según el numero de semanas que tenga el ciclo, el ciclo de menús será para 7, 14, 21, 30 días, según corresponda.
Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida suministrado, si es necesario ajuste los tiempos de comida de acuerdo a lo ofrecido en el servicio social o modalidad
Tipo de alimento : Registre el tipo de alimento a suministrar según lo establecido en la minuta patrón por ejemplo bebida lactea
Día: para cada dia del ciclo diligencie la modificacion en el alimento o prepacion según el tipo de dieta al que corresponde la derivación de menú.