Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
DIRECCION REGIONAL HUILA
Centro Zonal Garzon (Huila)
CLASIFICADA

BIENESTAR FAMILIAR

Al contestar cite este número

Radicado No:
20264700200030851

Garzón, 18 de marzo de 2026

Señora.
Juan Felipe Trujillo – Rep legal
CORPORACION MINUTO DE DIOS
CL 10 6 49 GARZON
HUILA - NEIVA

Asunto: Aprobación ciclo de Menú - Contrato de aporte 41006332025.

Cordial saludo,

De acuerdo con la informacion presentada por la EAS por medio de oficio con radicado 20264700200038252 de fecha 18/03/2026 donde la EAS presenta Ciclo de Menú, Guia de preparaciones, análisis de contenido nutricional, lista de intercambio para el servicio Centro de desarrollo infantil– CDI Garrapiños, manifesto a usted que una vez revisada la derivación presentada se da aprobación.

IRMA CONSTANZA ALMARIO PERDOMO.
Coordinadora ICBF Centro Zonal Garzón.

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

Garzón, marzo 18 de 2026

CMD 37 -2026

Doctora
IRMA CONSTANZA ALMARIO PERDOMO
Coordinadora centro zonal Garzon
E.S.D.

Asunto: Contrato 41006332025 modalidad institucional CDI Garrapiños, Entrega de ciclos de menú, análisis nutricional, guía de preparaciones y lista de intercambios

Cordial saludo,

Estamos enviando entrega de ciclos de menú, análisis nutricional, guía de preparaciones y lista de intercambios. Cumpliendo con una de las obligaciones contractuales

Cordialmente,

Juan Felipe Trujillo

JUAN FELIPE TRUJILLO VANEGAS
Representante Legal Apoderado
CorMiDi Garzón

Departamento Administrativo para la Prosperidad Social
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Oficina de Gestión Documental
CENTRO ZONAL GARZÓN
FECHA RECIBIDO 18 MAR 2026
HORA 3:42
NO. FOLIOS 75
NO. RADICACIÓN 20264200000038252
RECIBIDO POR

Adjunto: 75 Folios

Proyecto

Angie Alexandra Badillo
Profesional en Salud y Nutrición
Teléfono: 3185288355

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

Programa o Proyecto:ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto:MODALIDAD INSTITUCIONAL

Nombre EAS: CORPORACION EL MINIUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD: 1-3 AÑOS 11 MESES 4-5 AÑOS 11MESES

SEMANA No. 1					
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	HUEVOS PERICOS	CARNE DE RES EN CUBOS ASADA	CERDO GUISADO	HUEVOS REVUELTOS
CEREAL		HOJALDRA	TAJADAS DE MADURO	PAPA CRIOLLA DORADA	AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	NARANJA	MANZANA	MANGO	MELON	MANDARINA
ALMUERZO					
PROTEINA	TILAPIA APANADA	HIGADO ESTOFADO	PECHUGA SUDADA	FRIJOLADA	CREMA DE AUYAMA
				FAJITAS DE CARNE A LA PLANCHA	CERDO CREMOSO
CEREAL	ARROZ CON TOMATE	ARROZ CON FIDEOS	PASTA LARGA CON SALSA DE TOMATE CASERA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	PURE DE PAPA CRIOLLA	CHIPS DE PLATANO VERDE	PAPAS A LA FRANCESA	MADURO COCIDO	YUCA GUISADA
VERDURAS	PICO DE GALLO (TOMATE, CEBOLLA, CILANTRO Y LIMON)	RODAJAS DE PEPINO	MIX DE VERDURAS (HABICHUELA, ARVEJA, ZANAHORIA Y PEPINO)	GUACAMOLE	ENSALADA DULCE (LECHUGA, MANGO, ADEREZO DE YOGURT)
FRUTAS	MANDARINA	PAPAYA	BANANO	MANGO	SANDIA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEO	YOGURT	AVENA FRESCA CON LECHE	KUMIS	DEDITOS DE QUESO	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	ROSCON	MOGOLLA		PAN CUCA
FRUTA	BANANO	MELON	SANDIA	PAPAYA	MANZANA

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de Aprobacion: Marzo 2026

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

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

Nombre EAS: CORPORACION EL MINIUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD: 1-3 AÑOS 11 MESES / 4-5 AÑOS 11MESES

SEMANA No. 2					
COMPONENTE	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	DÍA 9	DÍA 10
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	HUEVOS PERICOS (TOMATE Y CEBOLLA)	CERDO ASADO EN CUADRITOS	HUEVO COCIDO	AREPA DE MAIZ RELLENA DE POLLO DESMECHADO	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA
CEREAL	PAN QUESO	HOJALDRAS	PAPAS FRITAS EN RODAJAS		TAJADAS DE MADURO FRITO
FRUTA	MELÓN	BANANO	SANDIA	PIÑA	MANGO
ALMUERZO					
PROTEINA		SOPA DE CONCHITAS	ARVEJA GUISADA		
	MILANESA DE POLLO	HIGADO ENCEBOLLADO	PECHUGA GUISADA	CARNE EN BISTEC	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, OREGANO Y ZUMO DE LIMON
CEREAL	PASTA CREMOSA	ARROZ AMARILLO (CURCUMA)	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	TAJADAS DE MADURO FRITO	PURE DE PAPA	PATACONES	YUCA COCIDA	PAPA CRIOLLA DORADA
VERDURAS	ENSALADA PAYASO (REMOLACHA, ZANAHORIA Y HUEVO)	TOMATE EN RODAJAS	CEVICHE DE MANGO (MANGO, TOMATE, CILANTRO Y AGUACATE PICADO CON LIMON)	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO PICADO)	ENSALADA TROPICAL (REPOLLO PEPINO, PIÑA Y LIMÓN)
FRUTAS	NARANJA	PIÑA	MANDARINA	MANZANA	PAPAYA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS Y DERIVADOS	YOGURT	KUMIS	YOGURT	AVENA FRESCA CON LECHE	ARROZ CON LECHE
CEREALES	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	PAN CUCA	MOGOLLA	PAN DULCE	
FRUTA	MANGO	MELON	MANZANA	MADARINA	BANANO

ANGIE ALEXANDRA BADILLO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 108398049

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

Fecha de Aprobacion: Marzo 2026

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

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

GRUPO DE EDAD: 1-3 AÑOS 11 MESES; 4-5 AÑOS 11MESES

SEMANA No. 3					
COMPONENTE	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	CARNE GUISADA	AREPA DE MAIZ RELLANA CON HIGADO GUISADO	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	HUEVO REVUELTO
CEREAL	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO		PAPA CRIOLLA DORADA		HOJALDRA
FRUTA	MANZANA	MANDARINA	BANANO	MANGO	NARANJA
ALMUERZO					
PROTEINA		SOPA DE LETRAS(PASTAS)	LENTEJAS		
	PECHUGA SUDADA	CERDO CREMOSO	NUGGETS DE PESCADO	FAJITAS DE CARNE DE RES A LA PLANCHA	HIGADO ASADO EN SALSA ROJA
CEREAL	ARROZ CON TOMATE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON ZANAHORIA	PASTAS EN SALSA DE CILANTRO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	TAJADAS DE MADURO	PURE DE YUCA	PATACONES	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA CRIOLLA AL VAPOR
VERDURAS	ENSALADA DE HABICHUELA, PEPINO Y ZANAHORIA	ENSALADA POPEYE CON FRESAS (ESPINACA, LECHUGA Y ADEREZO DE KUMIS)	ENSALADA DE AGUACATE (TOMATE PEPINO Y LIMON EN CUBOS)	ENSALADA DE COLORES (TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO)	ENSALADA FRESCA (LECHUGA, ZANOHORIA, MANZANA Y ADEREZO DE KUMIS
FRUTAS	PIÑA	SANDIA	NARANJA	MANDARINA	MANGO
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEOS Y DERIVADOS	AVENA FRESCA CON LECHE	YOGURT	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	KUMIS	MADURO ASADO CON QUESO
CEREALES	HOJALDRA	ROSCON	PAN DULCE	MANTECADA	
FRUTA	BANANO	PIÑA	SANDIA	MANZANA	PAPAYA

ANGIE ALEXANDRA BADILLO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de Aprobacion: Marzo 2026

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

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

GRUPO DE EDAD: 1-3 AÑOS 11 MESES / 4-5 AÑOS 11MESES

SEMANA No. 4					
COMPONENTE	**DÍA 16**	**DÍA 17**	**DÍA 18**	**DÍA 19**	**DÍA 20**
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	HUEVO REVUELTO	CARNE DE CERDO EN CUADROS	AREPA DE MAIZ RELLENA DE HUEVO PERICO	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA	HUEVO REVUELTO
CEREAL	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	MADURO MELADO			AREPUELA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA	SANDIA	PAPAYA	MELÓN	MANGO	BANANO
ALMUERZO					
PROTEINA			SOPITA DE VERDURAS	FRIJOLADA	
	MILANESA DE CERDO	ESTOFADO DE CARNE DE RES	HIGADO GUISADO	PECHUGA ASADA A LAS FINAS HIERVAS	CARNE DESMECHADA
CEREAL	ARROZ CON TOMATE	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CILANTRO	PASTA EN SALSA DE TOMATE
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	CHIPS DE PLATANO VERDE	PAPA DORADA	CHIPS DE ARRACACHA	PATACONES DE MADURO	PAPA CRIOLLA GUISADA
VERDURAS	ENSALADA TROPICAL (PEPOLLO, PEPINO, PIÑA Y LIMON)	GUACAMOLE (AGUCATE, TOMATE, CILANTRO, CEBOLLA Y LIMON TRITURADO)	RODAJAS DE TOMATE	PURE DE AHUYAMA	ENSALADA DULCE (LECHUGA, MANGO ADEREZO DE YOGURT)
FRUTAS	BANANO	MANGO	PIÑA	MANDARINA	SANDIA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LÁCTEOS	KUMIS	YOGURT	LECHE ENTERA PASTEURIZADA	DEDITOS DE QUESO	AVENA FRESCA EN LECHE
CEREALES	PAN DULCE	MOGOLLA	ROSCON		MANTECADA
FRUTA	MELÓN	MANZANA	BANANO	SANDIA	PAPAYA

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de Aprobacion: Marzo 2026

Programa o Proyecto:ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto:MODALIDAD INSTITUCIONAL

Nombre EAS: CORPORACION EL MINIUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO DE EDAD: 1-3 AÑOS 11 MESES 4-5 AÑOS 11MESES

SEMANA No. 5					
COMPONENTE	DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24	DÍA 25
REFRIGERIO DE LA MAÑANA					
LÁCTEO	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA
PROTEINA	HUEVOS PERICOS	CARNE EN PICADA EN CUADRITOS	HUEVO REVUELTO	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA
CEREAL	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	AREPA DE HARINA DE MAIZ	HOJALDRA		CHIPS DE PLATANO VERDE
FRUTA	MANDARINA	NARANJA	SANDIA	PAPAYA	MELON
ALMUERZO					
PROTEINA		CREMA DE AUYAMA	LENTEJAS		
	TILAPIA ASADA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA ASADA	HIGADO ESTOFADO(PAPA, ZANAHORIA Y ARVERJA)	CARNE DE RES A LA PLANCHA EN CUADRITOS	CERDO ASADO
CEREAL	PASTA CREMOSA	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON TOMATE	ARROZ CON ZANAHORIA
TUBERCULO, RAICES O PLÁTANOS	YUCA DORADA	PATACONAS DE PLATANO	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	PURE DE PAPA CRIOLLA
VERDURAS	ENSALADA DE HABICHUELA ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA POPEYE CON MANZANA (ESPINACA, LECHUGA, ADEREZO DE KUMIS)	PICO DE GALLO CON PIÑA (CEBOLLA, TOMATE, LIMON CILANTRO)	ENSALADA PAYASO (REMOLACHA,ZANAHORIA Y HUEVO)	CEVICHE DE MANGO (MANGO, TOMATE, CILANTRO Y AGUACATE PICADO CON LIMON)
FRUTAS	PAPAYA	MELON	BANANO	MANDARINA	SANDIA
REFRIGERIO DE LA TARDE					
LACTEOS Y DERIVADOS	KUMIS	YOGURT	MADURO ASADO CON QUESO	AVENA FRESCA EN LECHE	LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREALES	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	PAN DULCE		DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	MOGOLLA
FRUTA	MANZANA	BANANO	PAPAYA	MELON	MANGO

ANGIE ALEXANDRA BADILLO
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de Aprobacion: Marzo 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21.51	20	33.2	4.14	1.84	0.02	4.8	2.2	0.14	0.16	12.6	gr	$ 355	$ 355
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		A065	Pan de queso, horneado	20.00	20	73.4	2.08	4.16	6.7	6.4	18	0.4	0.2	150	gr	$ 400	$ 400
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83.33	50	20.5	0.35	0.15	4.4	1	16.5	0.65	0.25	1	gr	$ 208	$ 208
ALMUERZO	TILAPIA APANADA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	48.39	30	28.8	6.03	0.51	0	0	3	0.18	0.09	15.6	gr	$ 963	$ 963
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo	3.00	3	10.8	0.375	0.051	2.169	0	0.45	0.129	0.03	0.06	gr	$ 11	$ 11
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	ARROZ CON TOMATE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
	PURE DE PAPA CRIOLLA	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	25.00	25	24	0.55	0.025	5.275	0.5	2.75	0.25	0	4.5	gr	$ 70	$ 70
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
	PICO DE GALLO (TOMATE CEBOLLA, CILANTRO LIMON)	B103	Tomate, crudo	18.75	15	3.45	0.135	0.015	0.615	9.3	1.35	0.075	0.015	0.9	gr	$ 94	$ 94
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10.53	10	4	0.14	0.01	0.77	0.1	2.4	0.03	0.02	0.4	gr	$ 29	$ 29
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	27	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 243	$ 243
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100.00	100	81	2.9	2.8	11.2	24	0	0	40	0	gr	$ 2,000	$ 2,000
	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200

APORTE TOTAL DEL DÍA	770	29.1		28.6		97.2		166	325	5.4	43.7	253	COSTO TOTAL $	$ 5,876.99
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101.0%	104.9%		99.8%		101.9%		79.1%	65.0%	121.1%	1617.4%	25.3%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	HOJALDRAS	A038	Harina de trigo, fortificada, para	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	58.82	50	36	0.15	0.1	8.25	1.5	8	0.15	0	1	gr	$ 533	$ 533
ALMUERZO	HIGADO ESTOFADO	F109	Res, hígado, crudo	30.00	30	41.4	6.12	1.35	1.17	3026.7	2.7	2.52	1.2	22.8	gr	$ 537	$ 537
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	5.00	5	4.45	0.105	0.005	0.945	0	0.6	0.04	0.015	0.3	gr	$ 14	$ 14
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6.67	3	1.23	0.048	0.006	0.213	1.8	1.32	0.045	0.012	0.48	gr	$ 16	$ 16
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5.00	5	18.55	0.65	0.075	3.735	0	1.25	0.195	0.065	0.3	gr	$ 39	$ 39
	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36.76	25	41.5	0.3	0.05	9.825	26.5	2	0.1	0.025	6.5	gr	$ 103	$ 103
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PEPINO EN RODAJAS	B077	Pepino cohombro, crudo	37.33	28	3.92	0.14	0.028	0.644	0.56	5.04	0.084	0.028	0.56	gr	$ 105	$ 105
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		A012	Avena en hojuelas, precocida	5.00	5	20.55	0.845	0.375	3.205	0	2.7	0.225	0.2	0.15	gr	$ 52	$ 52
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	ROSCON	A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	20.00	20	69	1.58	1.36	12.58	0	7.2	0.8	10.84	121.2	gr	$ 400	$ 400
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500

APORTE TOTAL DEL DÍA	812	31.4		31.9		97.3		3474	450	8.6	16.3	338	COSTO TOTAL $	$ 5,677.66
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	106.4%	113.3%		111.5%		102.0%		1654.2%	90.0%	190.6%	603.7%	33.8%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	CARNE DE RES EN CUBOS ASADA	F099	Res, carne magra, cruda	20.00	20	27.8	4.36	1.14	0	0	1.2	0.54	0.72	10.2	gr	$ 530	$ 530
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	TAJADAS DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	27.78	20	26.4	0.22	0.04	6.05	10.8	0.6	0.1	0.02	0.8	gr	$ 78	$ 78
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkiens, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 239	$ 239
ALMUERZO		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	32.26	30	49.8	6.21	2.76	0.03	7.2	3.3	0.21	0.24	18.9	gr	$ 532	$ 532
		B090	Pimentón rojo, crudo	3.53	3	1.95	0.03	0.009	0.169	5.52	0.21	0.012	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
	PECHUGA SUDADA	B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B035	Cilantro, crudo	1.11	1	0.44	0.023	0.006	0.059	3.9	0.82	0.018	0.005	0.46	gr	$ 4	$ 4
	PASTA LARGA CON SALSA DE TOMATE CASERA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	70.00	18	66.78	2.34	0.27	13.446	0	4.5	0.702	0.234	1.08	gr	$ 539	$ 539
		B103	Tomate, crudo	10.00	8	1.84	0.072	0.008	0.328	4.96	0.72	0.04	0.008	0.48	gr	$ 50	$ 50
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MIX DE VERDURAS (HABICHUELA ARVEJA, ZANAHORIA Y PEPINO)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	17.65	15	7.05	0.105	0.015	1.425	197.7	4.05	0.06	0.03	5.25	gr	$ 88	$ 88
		B052	Habichuela, cruda	5.56	5	2.15	0.105	0	0.36	1.65	2	0.05	0.01	0.3	gr	$ 28	$ 28
		B019	Arveja verde, cruda	12.50	5	4.95	0.295	0.015	0.775	2.55	1.8	0.075	0.06	0.25	gr	$ 100	$ 100
		B077	Pepino cohombro, crudo	6.67	5	0.7	0.025	0.005	0.115	0.1	0.9	0.015	0.005	0.1	gr	$ 19	$ 19
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100.00	100	88	2.9	2.5	13.5	63	113	0.1	0.3	46	gr	$ 1,000	$ 1,000
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20.00	20	62	1.44	0.38	13.22	0	8	1.2	0	0.2	gr	$ 280	$ 280
	SANDIA	C079	Sandia, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375

APORTE TOTAL DEL DÍA	785	26.3		25.0		110.1		379	397	5.6	4.0	141	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0	COSTO TOTAL $ $ 5,157.45
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102.9%	94.8%		101.6%		115.4%		180.4%	79.5%	124.2%	147.3%	14.1%	

ANGIE ALEXANDRA PADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	4.00	4	14.56	0.024	0.004	3.608	0	1.68	0.198	0.056	1.56	gr	$ 24	$ 24
	CERDO GUISADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	20.00	20	28	4.28	1.2	0.04	0.4	3.4	0.16	0.36	10.4	gr	$ 400	$ 400
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
	PAPA CRIOLLA DORADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	20.00	20	19.2	0.4	0.02	4.18	0.2	1.2	0.06	0.06	1.2	gr	$ 56	$ 56
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500
ALMUERZO	FAJITAS DE RES A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	15.00	15	20.85	3.27	0.855	0	0	0.9	0.405	0.54	7.65	gr	$ 398	$ 398
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	FRIJOLADA	T006	Frijol bola roja, crudo	7.00	7	25.97	1.498	0.084	4.109	0	8.75	0.497	0.196	1.05	gr	$ 63	$ 63
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
	TAJADAS DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	GUACAMOLE (AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON TRITURADOS)	C001	Aguacate Hass, crudo	15.63	10	22.1	0.13	1.64	1.35	0.7	0.8	0.05	0.07	0	gr	$ 188	$ 188
		B103	Tomate, crudo	12.50	10	2.3	0.09	0.01	0.41	6.2	0.9	0.05	0.01	0.6	gr	$ 63	$ 63
		B027	Cebolla cabezona, cruda	6.32	6	2.4	0.084	0.006	0.462	0.06	1.44	0.018	0.012	0.24	gr	$ 17	$ 17
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.089	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkiens, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 239	$ 239
REFRIGERIO DE LA TARDE	DEDITOS DE QUESO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	4.00	4	2.2	0.128	0.128	0.136	1.56	4.8	0	0.016	1.68	gr	$ 32	$ 32
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	16.00	16	48.16	2.8	4.08	0.048	67.2	93.76	0.064	0.08	149.6	gr	$ 320	$ 320
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500

APORTE TOTAL DEL DÍA	798	24.5	28.5	96.4	331	150	3.1	1.8	175	COSTO TOTAL $	$ 4,476.46
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7	28.6	95.0	444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1 — 38.2	25.4 — 33.9	95.4 — 124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.6%	128.3%	99.6%	101.1%	157.5%	30.0%	68.4%	66.7%	17.5%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20.00	20	77.2	1.54	0.66	15.52	2.6	1.2	0.54	0.28	4.4	gr	$ 70	$ 70
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANDIRNA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	27	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 243	$ 243
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	11.76	10	3	0.08	0.02	0.58	177.5	2	0.08	0.02	0.1	gr	$ 19	$ 19
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	2.00	2	7.26	0.264	0.038	1.442	0	0.36	0.102	0.032	0.04	gr	$ 7	$ 7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12.50	5	1.85	0.06	0.005	0.34	10	2.85	0.025	0.01	0.75	gr	$ 30	$ 30
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	CERDO CREMOSO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30.00	30	42	6.42	1.8	0.06	0.6	5.1	0.24	0.54	15.6	gr	$ 600	$ 600
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		B080	Pimentón rojo, crudo	3.53	3	1.05	0.03	0.009	0.189	5.52	0.21	0.012	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	YUCA GUISADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25	39.75	0.225	0.075	9.35	0.25	4	0.075	0.075	3.5	gr	$ 156	$ 156
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DULCE (LECHUGA, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	B059	Lechuga común, cruda	18.18	10	1.8	0.08	0.01	0.26	1	2.1	0.09	0.03	0.6	gr	$ 48	$ 48
		C051	Mango común, crudo	30.00	15	11.85	0.09	0	2.565	21	2.25	0.075	0.015	0.6	gr	$ 109	$ 109
		G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	5.00	5	4.05	0.145	0.14	0.56	1.2	0	0	2	0	gr	$ 100	$ 100
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
	PAN CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	20.00	20	78	1.52	0.6	16.64	0	1.6	0.08	0	0	gr	$ 280	$ 280
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	59.82	50	36	0.15	0.1	8.25	1.5	8	0.15	0	1	gr	$ 533	$ 533

APORTE TOTAL DEL DÍA	829	29.7		34.1		97.2		471	464	4.7	6.6	229	COSTO TOTAL $ $ 5,434.52
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	150.2%	155.5%		134.3%		101.8%		224.3%	92.7%	103.8%	244.7%	22.9%	

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	HUEVOS PERICOS (TOMATE Y CEBOLLA)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	PAN QUESO	A065	Pan de queso, horneado	20.00	20	73.4	2.08	4.16	6.7	6.4	18	0.4	0.2	150	gr	$ 400	$ 400
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500
ALMUERZO	MILANESA DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	32.26	30	49.8	6.21	2.76	0.03	7.2	3.3	0.21	0.24	18.9	gr	$ 532	$ 532
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	3.00	3	10.89	0.396	0.057	2.163	0	0.54	0.153	0.048	0.06	gr	$ 11	$ 11
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	PASTA CREMOSA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18.00	18	66.78	2.34	0.27	13.446	0	4.5	0.702	0.234	1.08	gr	$ 139	$ 139
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	3.00	3	1.65	0.096	0.096	0.102	1.17	3.6	0	0.012	1.26	gr	$ 24	$ 24
	ENSALADA PAYASO (REMOLACHA, ZANAHORIA Y HUEVO)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	70.00	10	4.7	0.07	0.01	0.95	131.8	2.7	0.04	0.02	3.5	gr	$ 350	$ 350
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	70.00	15	7.95	0.21	0.015	1.545	0.3	2.4	0.12	0.06	10.65	gr	$ 174	$ 174
		J002	Huevo de gallina, clara, crudo	70.00	5	2.35	0.09	0.01	0.03	0	0.3	0.005	0	8.65	gr	$ -	$ -
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	70.00	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 196	$ 196
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83.33	50	20.5	0.35	0.15	4.4	1	16.5	0.65	0.25	1	gr	$ 208	$ 208
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	16.00	16	61.76	1.232	0.528	12.416	2.08	0.96	0.432	0.224	3.52	gr	$ 56	$ 56
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo ca	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 239	$ 239

APORTE TOTAL DEL DÍA	797	31.0	31.7	94.0	420	475	5.8	4.6	403	COSTO TOTAL $	$ 5,278.90
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7	28.6	95.0	444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1 38.2	25.4 33.9	95.4 124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.5%	162.3%	124.7%	98.5%	199.8%	95.0%	128.8%	171.0%	40.3%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ **(étnia** _____**)**

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	CERDO ASADO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	20.00	20	28	4.28	1.2	0.04	0.4	3.4	0.16	0.36	10.4	gr	$ 400	$ 400
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
	HOJALDRAS	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2.22	2	2.96	0.252	0.216	0.006	3.54	1.06	0.034	0.028	2.78	gr	$ 22	$ 22
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.65	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200
ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10.00	10	37.1	1.3	0.15	7.47	0	2.5	0.39	0.13	0.6	gr	$ 77	$ 77
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	5.00	5	4.45	0.105	0.005	0.945	0	0.6	0.04	0.015	0.3	gr	$ 14	$ 14
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B006	Ahuyama, cruda	2.35	2	0.6	0.016	0.004	0.116	35.5	0.4	0.016	0.004	0.02	gr	$ 4	$ 4
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2.50	1	0.37	0.012	0.001	0.068	2	0.57	0.005	0.002	0.15	gr	$ 6	$ 6
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	HIGADO ENCEBOLLADO	F109	Res, hígado, crudo	30.00	30	41.4	6.12	1.35	1.17	3026.7	2.7	2.52	1.2	22.8	gr	$ 537	$ 537
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		C044	Limón, crudo	6.00	3	1.32	0.009	0.009	0.279	0.03	0.57	0.015	0.003	0.12	gr	$ 17	$ 17
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	ARROZ AMARILLO (CURCUMA)	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	PURE DE PAPA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90.91	50	28	0.3	0.05	6.2	4	8	0.25	1	1.5	gr	$ 909	$ 909
	TOMATE EN RODAJAS	B103	Tomate, crudo	31.25	25	5.75	0.225	0.025	1.025	15.5	2.25	0.125	0.025	1.5	gr	$ 156	$ 156
		C044	Limón, crudo	10.00	5	2.2	0.015	0.015	0.465	0.05	0.95	0.025	0.005	0.2	gr	$ 28	$ 28
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100.00	100	88	2.9	2.5	13.5	63	113	0.1	0.3	46	gr	$ 1,000	$ 1,000
	PAN CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	20.00	20	78	1.52	0.6	16.64	0	1.6	0.08	0	0	gr	$ 280	$ 280
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500

APORTE TOTAL DEL DÍA	812	22.8		25.5		114.0		3283	406	7.4	5.9	150	COSTO TOTAL $	$ 5,447.48
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	76.4%	119.3%		100.8%		119.5%		1563.2%	81.2%	165.3%	218.8%	15.0%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
	PASTEURIZADA	K033	panela	4.00	4	14.56	0.024	0.004	3.608	0	1.68	0.196	0.056	1.58	gr	$ 24	$ 24
	HUEVO COCIDO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
	PAPA FRITAS EN RODAJAS	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara,	20.00	20	17.8	0.42	0.02	3.78	0	2.4	0.16	0.06	1.2	gr	$ 56	$ 56
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375
ALMUERZO	ARVEJA GUISADA	T003	Arveja seca, cruda	7.00	7	26.18	1.673	0.077	4.214	1.54	4.2	0.322	0.245	1.05	gr	$ 63	$ 63
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	PECHUGA GUISADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	16.13	15	24.9	3.105	1.38	0.015	3.6	1.65	0.105	0.12	9.45	gr	$ 266	$ 266
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.006	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B080	Pimentón rojo, crudo	5.88	5	1.75	0.05	0.015	0.315	9.2	0.35	0.02	0.01	0.2	gr	$ 15	$ 15
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.68	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	PATACONES	B092	Plátano harton, verde, crudo	36.76	25	41.5	0.3	0.05	9.825	26.5	2	0.1	0.025	6.5	gr	$ 103	$ 103
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	CEVICHE DE MANGO (MANGO, TOMATE, Y AGUACATE PICADO CON LIMON)	C051	Mango común, crudo	20.00	10	7.9	0.06	0	1.71	14	1.5	0.05	0.01	0.4	gr	$ 73	$ 73
		C001	Aguacate Hass, crudo	15.63	10	22.1	0.13	1.64	1.35	0.7	0.8	0.05	0.07	0	gr	$ 188	$ 188
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B035	Cilantro, crudo	1.11	1	0.44	0.023	0.006	0.059	3.9	0.82	0.018	0.005	0.48	gr	$ 4	$ 4
		C044	Limón, crudo	2.00	1	0.44	0.003	0.003	0.093	0.01	0.19	0.005	0.001	0.04	gr	$ 6	$ 6
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	27	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 243	$ 243
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100.00	100	81	2.9	2.8	11.2	24	0	0	40	0	gr	$ 2,000	$ 2,000
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20.00	20	62	1.44	0.38	13.22	0	8	1.2	0	0.2	gr	$ 280	$ 280
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	58.82	50	36	0.15	0.1	8.25	1.5	8	0.15	0	1	gr	$ 533	$ 533

APORTE TOTAL DEL DÍA	785	25.7		32.1		94.7		235	207	5.5	43.4	111	COSTO TOTAL $	$ 5,985.78
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102.9%	134.7%		126.4%		99.2%		112.1%	41.4%	122.5%	1606.6%	11.1%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02765

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$	$
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	AREPA DE MAIZ RELLENA DE POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21.51	20	33.2	4.14	1.84	0.02	4.8	2.2	0.14	0.16	12.6	gr	$ 355	$ 355
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20.00	20	77.2	1.54	0.66	15.52	2.6	1.2	0.54	0.28	4.4	gr	$ 70	$ 70
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	4.00	4	12.04	0.7	1.02	0.012	16.8	23.44	0.016	0.02	37.4	gr	$ 80	$ 80
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90.91	50	28	0.3	0.05	6.2	4	8	0.25	1	1.5	gr	$ 909	$ 909
ALMUERZO	CARNE EN BISTEC	F099	Res, carne magra, cruda	30.00	30	41.7	6.54	1.71	0	0	1.8	0.81	1.08	15.3	gr	$ 795	$ 795
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.006	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2.50	1	0.37	0.012	0.001	0.068	2	0.57	0.005	0.002	0.15	gr	$ 16	$ 16
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 81	$ 81
	ARROZ CON CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 11	$ 11
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 32	$ 32
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 8	$ 8
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 156	$ 156
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25	39.75	0.225	0.075	9.35	0.25	4	0.075	0.075	3.5	gr	$ 19	$ 19
	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO PICADO)	B077	Pepino cohombro, crudo	6.67	5	0.7	0.025	0.005	0.115	0.1	0.9	0.015	0.005	0.1	gr	$ 31	$ 31
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 47	$ 47
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9.41	6	3.76	0.056	0.008	0.76	105.44	2.16	0.032	0.016	2.8	gr	$ 38	$ 38
		B059	Lechuga común, cruda	14.55	8	1.44	0.064	0.008	0.208	0.8	1.68	0.072	0.024	0.48	gr	$ 8	$ 8
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	58.82	50	36	0.15	0.1	8.25	1.5	6	0.15	0	1	gr	$ 533	$ 533
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		A012	Avena en hojuelas, precocida	10.00	10	41.1	1.69	0.75	6.41	0	5.4	0.45	0.4	0.3	gr	$ 104	$ 104
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	20.00	20	65.6	1.78	0.86	12.62	0	6.2	0.8	0.28	40.6	gr	$ 400	$ 400
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	27	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 243	$ 243

APORTE TOTAL DEL DÍA	768	28.8		26.1		101.1		220	214	3.8	4.2	169			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0	COSTO TOTAL $	$ 5,705.42	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100.7%	104.1%		102.8%		106.0%		104.7%	42.9%	85.5%	155.1%	16.9%			

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		B044	Espinaca, cruda	5.00	3	1.02	0.087	0.006	0.114	15.99	3.69	0.072	0.015	1.98	gr	$ 14	$ 14
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	Plátano harton, maduro, crudo	27.78	20	26.4	0.22	0.04	6.06	10.8	0.6	0.1	0.02	0.8	gr	$ 78	$ 78
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 239	$ 239
ALMUERZO	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, OREGANO Y ZUMO DE LIMON	F011	Cerdo, cama magra, cruda	30.00	30	42	6.42	1.8	0.06	0.6	5.1	0.24	0.54	15.6	gr	$ 600	$ 600
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5.00	5	18.55	0.65	0.075	3.735	0	1.25	0.195	0.065	0.3	gr	$ 39	$ 39
	PAPA CRIOLLA DORADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA TROPICAL (REPOLLO PEPINO, PIÑA Y LIMÓN)	B099	Repollo blanco, crudo	14.29	10	4	0.18	0.03	0.64	2.4	4.4	0.05	0.02	1.8	gr	$ 36	$ 36
		B077	Pepino cohombro, crudo	6.67	5	0.7	0.025	0.005	0.115	0.1	0.9	0.015	0.005	0.1	gr	$ 19	$ 19
		C072	Piña, cruda	18.18	10	5.6	0.06	0.01	1.24	0.8	1.6	0.05	0.2	0.3	gr	$ 182	$ 182
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500
REFRIGERIO DE LA TARDE	ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20.00	20	70.6	1.34	0.08	16.02	0	1.8	0.16	0.24	0.4	gr	$ 90	$ 90
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200

APORTE TOTAL DEL DÍA	827	28.4		29.1		110.0		363	440	4.5	4.8	200	COSTO TOTAL $	$ 4,589.79
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	83.4%	102.6%		114.5%		115.3%		172.9%	87.9%	100.5%	179.4%	20.0%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$	$
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20.00	20	27.8	4.36	1.14	0	0	1.2	0.54	0.72	10.2	gr	$ 530	$ 530
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.006	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1.11	1	1.49	0.126	0.108	0.003	1.77	0.53	0.017	0.014	1.39	gr	$ 11	$ 11
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	58.82	50	36	0.15	0.1	8.25	1.5	8	0.15	0	1	gr	$ 533	$ 533
ALMUERZO	PECHUGA SUDADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	32.26	30	49.8	6.21	2.76	0.03	7.2	3.3	0.21	0.24	18.9	gr	$ 532	$ 532
		B080	Pimentón rojo, crudo	3.53	3	1.05	0.03	0.009	0.189	5.52	0.21	0.012	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B035	Cilantro, crudo	1.11	1	0.44	0.023	0.006	0.059	3.9	0.82	0.018	0.005	0.48	gr	$ 4	$ 4
	ARROZ CON TOMATE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.005	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
	TAJADAS DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DE HABICHUELA, PEPINO Y ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11.76	10	4.7	0.07	0.01	0.95	131.8	2.7	0.04	0.02	3.5	gr	$ 59	$ 59
		B052	Habichuela, cruda	11.11	10	4.3	0.21	0	0.72	3.3	4	0.1	0.02	0.6	gr	$ 52	$ 52
		B019	Arveja verde, cruda	5.00	2	1.98	0.118	0.009	0.31	1.02	0.72	0.03	0.024	0.1	gr	$ 40	$ 40
		B077	Pepino cohombro, crudo	10.67	8	1.12	0.04	0.008	0.184	0.16	1.44	0.024	0.008	0.16	gr	$ 30	$ 30
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90.91	50	28	0.3	0.05	6.2	4	8	0.25	1	1.5	gr	$ 909	$ 909
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		A012	Avena en hojuelas, precocida	5.00	5	20.55	0.845	0.375	3.205	0	2.7	0.225	0.2	0.15	gr	$ 52	$ 52
		K033	panela	1.00	1	3.64	0.006	0.001	0.902	0	0.42	0.049	0.014	0.39	gr	$ 6	$ 6
	HOJALDRA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2.22	2	2.98	0.252	0.216	0.006	3.54	1.06	0.034	0.028	2.78	gr	$ 22	$ 22
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200

APORTE TOTAL DEL DÍA	797	30.1	25.7	108.3	287	414	6.2	5.8	142	COSTO TOTAL $	$ 5,202.39
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7	28.6	95.0	444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1 38.2	25.4 33.9	95.4 124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.4%	108.5%	101.0%	113.5%	136.7%	82.9%	138.4%	214.6%	14.2%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	AREPA RELLENA CON HIGADO GUISADO	F109	Res, hígado, crudo	20.00	20	27.6	4.08	0.9	0.78	2017.8	1.8	1.68	0.8	15.2	gr	$ 358	$ 358
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.006	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
		D012	Aceite de soya	1.00	1	9	0	1	0	0	0	0	0	0	gr	$ 8	$ 8
		A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20.00	20	77.2	1.54	0.66	15.52	2.6	1.2	0.54	0.28	4.4	gr	$ 70	$ 70
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	MADARINA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	27	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 243	$ 243
ALMUERZO	SOPA DE LETRAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10.00	10	37.1	1.3	0.15	7.47	0	2.5	0.39	0.13	0.6	gr	$ 77	$ 77
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	8.00	8	7.12	0.168	0.008	1.512	0	0.96	0.064	0.024	0.48	gr	$ 23	$ 23
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	8.89	4	1.64	0.064	0.008	0.284	2.4	1.76	0.06	0.016	0.64	gr	$ 22	$ 22
		B006	Ahuyama, cruda	8.24	7	2.1	0.056	0.014	0.406	124.25	1.4	0.056	0.014	0.07	gr	$ 13	$ 13
	CERDO CREMOSO	F011	Cerdo, came magra, cruda	30.00	30	42	6.42	1.8	0.06	0.6	5.1	0.24	0.54	15.6	gr	$ 600	$ 600
		G001	Crema de leche	2.00	2	6.6	0.042	0.7	0.034	7.06	1.36	0	0.004	0.92	gr	$ 29	$ 29
		B080	Pimentón rojo, crudo	2.35	2	0.7	0.02	0.006	0.126	3.68	0.14	0.008	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5.00	5	18.55	0.65	0.075	3.735	0	1.25	0.195	0.065	0.3	gr	$ 39	$ 39
	PURE DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25	39.75	0.225	0.075	9.35	0.25	4	0.075	0.075	3.5	gr	$ 156	$ 156
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
	ENSALADA POPEYE CON FRESAS (ESPINACA, LECHUGA Y ADEREZO DE KUMIS)	B044	Espinaca, cruda	16.67	10	3.4	0.29	0.02	0.38	53.3	12.3	0.24	0.05	6.6	gr	$ 46	$ 46
		B059	Lechuga común, cruda	9.09	5	0.9	0.04	0.005	0.13	0.5	1.05	0.045	0.015	0.3	gr	$ 24	$ 24
		C025	Fresa, madura, cruda	10.53	10	4.5	0.08	0.05	0.83	0.4	2.1	0.05	0.02	0.2	gr	$ 147	$ 147
		G002	Kumis, entero, con azúcar	5.00	5	4.4	0.145	0.125	0.675	3.15	5.65	0.005	0.015	2.3	gr	$ 50	$ 50
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100.00	100	81	2.9	2.8	11.2	24	0	0	40	0	gr	$ 2,000	$ 2,000
	ROSCON	A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	20.00	20	69	1.58	1.38	12.58	0	7.2	0.8	10.84	121.2	gr	$ 400	$ 400
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90.91	50	28	0.3	0.05	6.2	4	8	0.25	1	1.5	gr	$ 909	$ 909

APORTE TOTAL DEL DÍA	798	28.9	25.4	109.7	283	100	3.6	53.5	191	COSTO TOTAL $	$ 6,745.69
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7	28.6	95.0	444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1 38.2	25.4 33.9	95.4 124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.6%	104.4%	100.1%	115.0%	134.8%	20.0%	79.0%	1982.2%	19.1%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	HUEVO EN TORTA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		B044	Espinaca, cruda	8.33	5	1.7	0.145	0.01	0.19	26.65	6.15	0.12	0.025	3.3	gr	$ 23	$ 23
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara,	20.00	20	19.2	0.44	0.02	4.22	0.4	2.2	0.2	0	3.6	gr	$ 56	$ 56
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200
ALMUERZO	LENTEJAS	T026	Lenteja común, cruda	7.00	7	27.09	1.617	0.063	4.27	0.14	3.57	0.504	0.252	1.89	gr	$ 63	$ 63
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	NUGGETS DE PESCADO	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	24.19	15	14.4	3.015	0.255	0	0	1.5	0.09	0.045	7.8	gr	$ 481	$ 481
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3.00	3	10.8	0.375	0.051	2.169	0	0.45	0.129	0.03	0.06	gr	$ 11	$ 11
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	16.55	0	1.82	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36.76	25	41.5	0.3	0.05	10.8	26.5	2	0.1	0.025	6.5	gr	$ 103	$ 103
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DE AGUACATE	C001	Aguacate Hass, crudo	15.63	10	22.1	0.13	1.64	1.35	0.7	0.8	0.05	0.07	0	gr	$ 188	$ 188
		B077	Pepino cohombro, crudo	6.67	5	0.7	0.025	0.005	0.115	0.1	0.9	0.015	0.005	0.1	gr	$ 19	$ 19
		B103	Tomate, crudo	12.50	10	2.3	0.09	0.01	0.41	6.2	0.9	0.05	0.01	0.6	gr	$ 63	$ 63
		C044	Limón, crudo	10.00	5	2.2	0.015	0.015	0.465	0.05	0.95	0.025	0.005	0.2	gr	$ 28	$ 28
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83.33	50	20.5	0.35	0.15	4.4	1	16.5	0.65	0.25	1	gr	$ 208	$ 208
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	20.00	20	65.6	1.78	0.66	14	0	6.2	0.6	0.28	40.6	gr	$ 400	$ 400
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375

APORTE TOTAL DEL DÍA	806	27.3		35.3		95.5		293	205	5.9	4.6	244			
APORTE DE LA MINUTA PATRON, AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	6.6	1039.0	COSTO TOTAL $	$	4,825.72
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105.7%	143.2%		139.1%		100.1%		139.4%	41.0%	130.9%	171.8%	24.4%			

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21.51	20	33.2	4.14	1.84	0.02	4.8	2.2	0.14	0.16	12.6	gr	$ 355	$ 355
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		A065	Pan de queso, horneado	20.00	20	73.4	2.08	4.16	6.7	6.4	18	0.4	0.2	150	gr	$ 400	$ 400
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 239	$ 239
	FAJITAS DE CARNE DE RES A LA	F099	Res, carne magra, cruda	30.00	30	41.7	6.54	1.71	0	0	1.8	0.81	1.08	15.3	gr	$ 795	$ 795
ALMUERZO	PLANCHA	D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PASTA EN SALSA DE CILANTRO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18.00	18	66.78	2.34	0.27	13.446	0	4.5	0.702	0.234	1.08	gr	$ 139	$ 139
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteuriza	5.00	5	2.75	0.16	0.16	0.17	1.95	6	0	0.02	2.1	gr	$ 40	$ 40
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DE COLORES (TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO	B103	Tomate, crudo	12.50	10	2.3	0.09	0.01	0.41	6.2	0.9	0.05	0.01	0.6	gr	$ 63	$ 63
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11.76	10	4.7	0.07	0.01	0.95	131.8	2.7	0.04	0.02	3.5	gr	$ 59	$ 59
		B077	Pepino cohombro, crudo	10.67	6	1.12	0.04	0.008	0.184	0.16	1.44	0.024	0.008	0.18	gr	$ 30	$ 30
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	27	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 243	$ 243
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100.00	100	88	2.9	2.5	13.5	63	113	0.1	0.3	46	gr	$ 1,000	$ 1,000
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	20.00	20	81	1.58	4.84	7.74	3.6	17.6	0.58	0.1	101.2	gr	$ 600	$ 600
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	58.82	50	36	0.15	0.1	8.25	1.5	8	0.15	0	1	gr	$ 533	$ 533

APORTE TOTAL DEL DÍA	791	27.8	29.5	101.0	321	448	5.3	4.4	393	COSTO TOTAL $	$ 5,547.86
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7	28.6	95.0	444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1 38.2	25.4 33.9	95.4 124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	79.6%	100.4%	116.0%	105.9%	152.8%	89.6%	116.8%	163.1%	39.3%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	HOJALDRA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J002	Huevo de gallina, clara, crudo	3.00	3	1.41	0.054	0.006	0.018	0	0.18	0.003	0	5.19	gr	$ -	$ -
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83.33	50	20.5	0.35	0.15	4.4	1	16.5	0.65	0.25	1	gr	$ 208	$ 208
ALMUERZO	HIGADO ASADO EN SALSA ROJA	F109	Res, hígado, crudo	30.00	30	41.4	6.12	1.35	1.17	3026.7	2.7	2.52	1.2	22.8	gr	$ 537	$ 537
		B103	Tomate, crudo	10.00	8	1.84	0.072	0.008	0.328	4.96	0.72	0.04	0.008	0.48	gr	$ 50	$ 50
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4.21	4	1.6	0.056	0.004	0.308	0.04	0.96	0.012	0.008	0.16	gr	$ 11	$ 11
		B080	Pimentón rojo, crudo	4.71	4	1.4	0.04	0.012	0.252	7.36	0.28	0.016	0.008	0.16	gr	$ 12	$ 12
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25.00	25	24	0.5	0.025	5.225	0.25	1.5	0.075	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
	ENSALADA FRESCA (LECHUGA, ZANAHORIA, MANZANA Y ADEREZO DE KUMIS	B059	Lechuga común, cruda	9.09	5	0.9	0.04	0.005	0.13	0.5	1.05	0.045	0.015	0.3	gr	$ 24	$ 24
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11.76	10	4.7	0.07	0.01	0.95	131.8	2.7	0.04	0.02	3.5	gr	$ 59	$ 59
		C054	Manzana común, cruda	17.65	15	10.8	0.045	0.03	2.475	0.45	2.4	0.045	0	0.3	gr	$ 160	$ 160
		G002	Kumis, entero, con azúcar	5.00	5	4.4	0.145	0.125	0.675	3.15	5.65	0.005	0.015	2.3	gr	$ 50	$ 50
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 239	$ 239
REFRIGERIO DE LA TARDE	MADURO ASADO CON QUESO	B089	Plátano harton, maduro, crudo	27.78	20	26.4	0.22	0.04	6.06	10.8	0.6	0.1	0.02	0.8	gr	$ 78	$ 78
		G016	Queso fresco, semblando, semimagro, tipo	16.00	16	33.12	2.432	2.464	0.32	30.72	78.4	0.24	0.08	10.24	gr	$ 320	$ 320
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500

APORTE TOTAL DEL DÍA	764	27.7		29.3		94.7		3488	406	7.9	5.1	181	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0	COSTO TOTAL $ $ 4,056.54
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100.1%	100.1%		102.4%		99.3%		1661.1%	81.3%	175.6%	190.2%	18.1%	

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	20.00	20	17.8	0.42	0.02	3.78	0	2.4	0.16	0.06	1.2	gr	$ 56	$ 56
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375
ALMUERZO	MILANESA DE CERDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30.00	30	42	6.42	1.8	0.06	0.6	5.1	0.24	0.54	15.6	gr	$ 600	$ 600
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	3.00	3	10.89	0.399	0.057	2.163	0	0.54	0.153	0.048	0.06	gr	$ 11	$ 11
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON TOMATE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36.76	25	41.5	0.3	0.05	9.825	26.5	2	0.1	0.025	6.5	gr	$ 103	$ 103
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA TROPICAL (PEPOLLO, PEPINO, PIÑA Y LIMON)	B099	Repollo blanco, crudo	14.29	10	4	0.18	0.03	0.64	2.4	4.4	0.05	0.02	1.8	gr	$ 36	$ 36
		B077	Pepino cohombro, crudo	13.33	10	1.4	0.05	0.01	0.23	0.2	1.8	0.03	0.01	0.2	gr	$ 38	$ 38
		C072	Piña, cruda	18.18	10	5.6	0.06	0.01	1.24	0.8	1.6	0.05	0.2	0.3	gr	$ 182	$ 182
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100.00	100	88	2.9	2.5	13.5	63	113	0.1	0.3	46	gr	$ 1,000	$ 1,000
	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	20.00	20	65.6	1.78	0.86	12.62	0	6.2	0.6	0.28	40.6	gr	$ 400	$ 400
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500

APORTE TOTAL DEL DÍA	793	28.7		31.4		96.1		319	426	5.2	4.8	253	COSTO TOTAL $	$ 5,508.66
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	79.8%	103.4%		109.6%		100.7%		151.9%	85.2%	115.4%	177.8%	25.3%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal___ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	CARNE DE CERDO EN CUADROS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	20.00	20	28	4.28	1.2	0.04	0.4	3.4	0.16	0.36	10.4	gr	$ 400	$ 400
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MADURO MELADO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	27.78	20	26.4	0.22	0.04	6.66	10.8	0.6	0.1	0.02	0.8	gr	$ 78	$ 78
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500
	ESTOFADO DE RES	F099	Res, carne magra, cruda	30.00	30	41.7	6.54	1.71	0	0	1.8	0.81	1.08	15.3	gr	$ 795	$ 795
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	5.00	5	4.45	0.105	0.005	0.945	0	0.6	0.04	0.015	0.3	gr	$ 14	$ 14
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.56	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6.67	3	1.23	0.048	0.006	0.213	1.8	1.32	0.045	0.012	0.48	gr	$ 16	$ 16
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5.00	5	18.55	0.65	0.075	3.735	0	1.25	0.195	0.065	0.3	gr	$ 39	$ 39
	PAPA DORADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	GUACAMOLE (AGUCATE, TOMATE, CILANTRO, CEBOLLA Y LIMON TRITURADO)	C001	Aguacate Hass, crudo	23.44	15	33.15	0.195	2.46	2.025	1.05	1.2	0.075	0.105	0	gr	$ 281	$ 281
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkiens, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 239	$ 239
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100.00	100	81	2.9	2.8	11.2	24	0	0	40	0	gr	$ 2,000	$ 2,000
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20.00	20	62	1.44	0.38	13.22	0	8	1.2	0	0.2	gr	$ 280	$ 280
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	58.82	50	36	0.15	0.1	8.25	1.5	8	0.15	0	1	gr	$ 533	$ 533

APORTE TOTAL DEL DÍA	780	25.5		26.2		111.1		295	297	5.3	44.2	92	COSTO TOTAL $	$ 6,420.47
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102.3%	133.7%		103.1%		116.5%		140.7%	59.4%	118.9%	1635.9%	9.2%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1063928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ N° 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	AREPA RELLENA (HUEVO PERICO)	J002	Huevo de gallina, clara, crudo	54.00	54	25.38	0.972	0.108	0.324	0	3.24	0.054	0	93.42	gr	$ -	$ -
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4.21	4	1.6	0.056	0.004	0.308	0.04	0.96	0.012	0.008	0.16	gr	$ 11	$ 11
		B103	Tomate, crudo	5.00	4	0.92	0.036	0.004	0.164	2.48	0.36	0.02	0.004	0.24	gr	$ 25	$ 25
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		A033	Harina de maíz amarillo, precocida	20.00	20	77.2	1.54	0.66	15.52	2.6	1.2	0.54	0.28	4.4	gr	$ 70	$ 70
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500
ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10.00	10	37.1	1.3	0.15	7.47	0	2.5	0.39	0.13	0.6	gr	$ 77	$ 77
		B074	cáscara, cruda	8.00	8	7.12	0.168	0.008	1.512	0	0.96	0.064	0.024	0.48	gr	$ 23	$ 23
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	8.89	4	1.64	0.064	0.008	0.284	2.4	1.76	0.08	0.016	0.64	gr	$ 22	$ 22
		B019	Arveja verde, cruda	17.50	7	6.93	0.413	0.021	1.085	3.57	2.52	0.105	0.084	0.35	gr	$ 140	$ 140
		B006	Ahuyama, cruda	9.41	8	2.4	0.064	0.016	0.464	142	1.6	0.064	0.016	0.08	gr	$ 15	$ 15
	HIGADO GUISADO	F109	Res, hígado, crudo	30.00	30	41.4	6.12	1.35	1.17	3026.7	2.7	2.52	1.2	22.8	gr	$ 537	$ 537
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.008	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.88	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	CHIPS DE ARACACHA	B016	Arracacha blanca, sin cáscara, cruda	29.41	25	27.25	0.2	0.025	6.3	0.25	5.75	0.275	0	0.25	gr	$ 130	$ 130
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	35.00	28	6.44	0.252	0.028	1.148	17.36	2.52	0.14	0.028	1.68	gr	$ 175	$ 175
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.008	0.008	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	PIÑA	C072	Piña, cruda	90.91	50	28	0.3	0.05	6.2	4	8	0.25	1	1.5	gr	$ 909	$ 909
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
	ROSCON	A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	20.00	20	69	1.58	1.36	12.58	0	7.2	0.8	10.84	121.2	gr	$ 400	$ 400
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200

APORTE TOTAL DEL DÍA	798	25.6		26.6		105.8		3367	194	6.0	14.5	328	COSTO TOTAL $ $ 5,235.48
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1600	
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.6%	133.8%		104.8%		110.9%		1603.3%	38.9%	132.6%	535.6%	32.5%	

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	20.00	20	27.8	4.36	1.14	0	0	1.2	0.54	0.72	10.2	gr	$ 530	$ 530
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		A065	Pan de queso, horneado	20.00	20	73.4	2.08	4.16	6.7	6.4	18	0.4	0.2	150	gr	$ 400	$ 400
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 350	$ 350
ALMUERZO	FRIJOLADA	T006	Frijol bola roja, crudo	7.00	7	25.97	1.498	0.084	4.109	0	0.73	0.497	0.196	1.05	gr	$ 82	$ 63
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
	PECHUGA ASADA A LAS FINAS HIERVAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	16.13	15	24.9	3.105	1.38	0.015	3.6	1.65	0.105	0.12	9.45	gr	$ 266	$ 266
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		B035	Cilantro, crudo	5.56	5	2.2	0.115	0.03	0.295	19.5	4.1	0.09	0.025	2.3	gr	$ 21	$ 21
	PATACONES DE PLATANO MADURO	B089	Plátano harton, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PURE DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	23.53	20	6	0.16	0.04	1.16	355	4	0.16	0.04	0.2	gr	$ 38	$ 50
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10.53	10	4	0.14	0.01	0.77	0.1	2.4	0.03	0.02	0.4	gr	$ 29	$ 29
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	27	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 350	$ 350
REFRIGERIO DE LA TARDE	DEDITOS DE QUESO	A038	Harina de trigo, fortificada, para	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso,	16.00	16	48.16	2.8	4.08	0.048	67.2	93.76	0.064	0.08	149.6	gr	$ 320	$ 320
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		G012	Leche de vaca, entera, líquida,	3.00	3	1.65	0.096	0.096	0.102	1.17	3.6	0	0.012	1.26	gr	$ 24	$ 24
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375

APORTE TOTAL DEL DÍA	834	26.5	35.7	97.6	586	178	3.9	2.3	337	COSTO TOTAL $	$ 4,215.69
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7	28.6	95.0	444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1 - 38.2	25.4 - 33.9	95.4 - 124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	109.3%	138.5%	124.7%	102.3%	278.8%	35.5%	85.7%	86.2%	33.7%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: _____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	16.5	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200
	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	30.00	30	41.7	6.54	1.71	0	0	1.8	0.81	1.08	15.3	gr	$ 795	$ 795
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
	PASTA EN SALSA DE TOMATE	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	70.00	18	66.78	2.34	0.27	13.446	0	4.5	0.702	0.234	1.08	gr	$ 539	$ 539
		B103	Tomate, crudo	10.00	8	1.84	0.072	0.008	0.328	4.96	0.72	0.04	0.008	0.48	gr	$ 50	$ 50
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPA CRIOLLA GUISADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DULCE (LECHUGA, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	B059	Lechuga común, cruda	18.18	10	1.8	0.08	0.01	0.26	1	2.1	0.09	0.03	0.6	gr	$ 48	$ 48
		C051	Mango común, crudo	30.00	15	11.85	0.09	0	2.565	21	2.25	0.075	0.015	0.6	gr	$ 109	$ 109
		G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	5.00	5	4.05	0.145	0.14	0.56	1.2	0	0	2	0	gr	$ 100	$ 100
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		A012	Avena en hojuelas, precocida	6.00	6	24.66	1.014	0.45	3.846	0	3.24	0.27	0.24	0.18	gr	$ 62	$ 62
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	20.00	20	81	1.58	4.64	7.74	3.6	17.6	0.58	0.1	101.2	gr	$ 600	$ 600
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500

APORTE TOTAL DEL DÍA	817	33.3		33.0		95.0		377	455	7.4	7.7	303				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0	COSTO TOTAL $	$ 6,039.56		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500				
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107.0%	120.1%		130.0%		99.6%		179.4%	91.1%	163.8%	283.4%	30.3%				

Angie Badillo

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	20.00	20	17.8	0.42	0.02	3.78	0	2.4	0.16	0.06	1.2	gr	$ 56	$ 56
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANDRINA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	27	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 243	$ 243
ALMUERZO	TILAPIA ASADA EN SALSA CRIOLLA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	48.39	30	28.8	6.03	0.51	0	0	3	0.18	0.09	15.6	gr	$ 963	$ 963
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo	3.00	3	10.8	0.375	0.051	2.169	0	0.45	0.129	0.03	0.06	gr	$ 11	$ 11
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	PASTA CREMOSA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	18.00	18	66.78	2.34	0.27	13.446	0	4.5	0.702	0.234	1.08	gr	$ 139	$ 139
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	3.00	3	1.65	0.096	0.096	0.102	1.17	3.6	0	0.012	1.26	gr	$ 24	$ 24
		G001	Crema de leche	2.00	2	6.6	0.042	0.7	0.034	7.06	1.36	0	0.004	0.92	gr	$ 29	$ 29
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	25	39.75	0.225	0.075	9.35	0.25	4	0.075	0.075	3.5	gr	$ 156	$ 156
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DE HABICHUELA ZANAHORIA Y PEPINO	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11.76	10	4.7	0.07	0.01	0.95	131.8	2.7	0.04	0.02	3.5	gr	$ 59	$ 59
		B052	Habichuela, cruda	11.11	10	4.3	0.21	0	0.72	3.3	4	0.1	0.02	0.6	gr	$ 52	$ 52
		B077	Pepino cohombro, crudo	13.33	10	1.4	0.05	0.01	0.23	0.2	1.8	0.03	0.01	0.2	gr	$ 38	$ 38
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100.00	100	88	2.9	2.5	13.5	63	113	0.1	0.3	46	gr	$ 1,000	$ 1,000
	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	58.82	50	36	0.15	0.1	8.25	1.5	8	0.15	0	1	gr	$ 533	$ 533

APORTE TOTAL DEL DÍA	788	30.4	31.0	96.3	453	218	4.3	2.3	165	COSTO TOTAL $	$ 5,578.80
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7	28.6	95.0	444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1 - 38.2	25.4 - 33.9	95.4 - 124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103.3%	109.6%	122.0%	100.9%	215.8%	43.6%	95.0%	83.4%	16.5%		

Angie Badillo.
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	CARNE PICADA EN CUADRITOS	F099	Res, came magra, cruda	20.00	20	27.8	4.36	1.14	0	0	1.2	0.54	0.72	10.2	gr	$ 530	$ 530
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	20.00	20	76	1.82	0.74	14.78	0	0.8	0.54	0.26	0.2	gr	$ 70	$ 70
		G018	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	3.00	3	9.09	0.525	0.765	0.027	12.6	15.51	0.039	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	83.33	50	20.5	0.35	0.15	4.4	1	16.5	0.65	0.25	1	gr	$ 208	$ 208
		B006	Ahuyama, cruda	11.76	10	3	0.08	0.02	0.58	177.5	2	0.08	0.02	0.1	gr	$ 19	$ 19
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	2.00	2	7.26	0.264	0.038	1.442	0	0.36	0.102	0.032	0.04	gr	$ 7	$ 7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12.50	5	1.85	0.06	0.005	0.34	10	2.85	0.025	0.01	0.75	gr	$ 30	$ 30
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	PECHUGA ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	32.26	30	49.8	6.21	2.76	0.03	7.2	3.3	0.21	0.24	18.9	gr	$ 532	$ 532
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	36.76	25	41.5	0.3	0.05	9.825	26.5	2	0.1	0.025	6.5	gr	$ 103	$ 103
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA POPEYE CON MANZANA (ESPINACA, LECHUGA, ADEREZO DE KUMIS)	B044	Espinaca, cruda	16.67	10	3.4	0.29	0.02	0.38	53.3	12.3	0.24	0.05	6.6	gr	$ 46	$ 46
		B059	Lechuga común, cruda	9.09	5	0.9	0.04	0.005	0.13	0.5	1.05	0.045	0.015	0.3	gr	$ 24	$ 24
		C054	Manzana común, cruda	11.76	10	7.2	0.03	0.02	1.65	0.3	1.6	0.03	0	0.2	gr	$ 107	$ 107
		G002	Kumis, entero, con azúcar	5.00	5	4.4	0.145	0.125	0.675	3.15	5.65	0.005	0.015	2.3	gr	$ 50	$ 50
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	100.00	100	81	2.9	2.8	11.2	24	0	0	40	0	gr	$ 2,000	$ 2,000
	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	20.00	20	65.6	1.78	0.86	12.62	0	6.2	0.6	0.28	40.6	gr	$ 400	$ 400
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200

APORTE TOTAL DEL DÍA	817	27.9		29.4		108.0		422	328	5.8	44.4	176
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107.1%	100.8%		115.6%		113.2%		201.2%	65.5%	128.4%	1644.6%	17.6%

COSTO TOTAL $ $ 6,234.63

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1003020040

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-027755

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	HUEVO DURO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
	HOJALDRA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, crud	20.00	20	72.6	2.64	0.38	14.42	0	3.6	1.02	0.32	0.4	gr	$ 74	$ 74
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375
ALMUERZO	LENTEJAS	T026	Lenteja común, cruda	7.00	7	27.09	1.617	0.063	4.27	0.14	3.57	0.504	0.252	1.89	gr	$ 63	$ 63
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 19	$ 19
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	ESTOFADO DE HIGADO	F109	Res, hígado, crudo	15.00	15	20.7	3.06	0.675	0.585	1513.35	1.35	1.26	0.6	11.4	gr	$ 269	$ 269
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara,	3.00	3	2.67	0.063	0.003	0.567	0	0.36	0.024	0.009	0.18	gr	$ 8	$ 8
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	3.53	3	1.41	0.021	0.003	0.285	39.54	0.81	0.012	0.006	1.05	gr	$ 18	$ 18
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6.67	3	1.23	0.048	0.006	0.213	1.8	1.32	0.045	0.012	0.48	gr	$ 16	$ 16
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
		D012	Aceite de soya	5.00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	gr	$ 41	$ 41
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	PAPAS A LA FRACESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cru	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PICO DE GALLO CON PIÑA (CEBOLLA, TOMATE, LIMON CILANTRO)	B103	Tomate, crudo	12.50	10	2.3	0.09	0.01	0.41	6.2	0.9	0.05	0.01	0.6	gr	$ 63	$ 63
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		C044	Limón, crudo	6.00	3	1.32	0.009	0.009	0.279	0.03	0.57	0.015	0.003	0.12	gr	$ 17	$ 17
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.038	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		C072	Piña, cruda	18.18	10	5.6	0.06	0.01	1.24	0.8	1.6	0.05	0.2	0.3	gr	$ 182	$ 182
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	62.50	50	62	0.6	0.1	14.05	7	3	0.2	0.1	0.5	gr	$ 200	$ 200
REFRIGERIO DE LA TARDE	MADURO ASADO CON QUESO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	27.78	20	26.4	0.22	0.04	6.06	10.8	0.6	0.1	0.02	0.8	gr	$ 78	$ 78
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	16.00	16	48.16	2.8	4.08	0.048	67.2	93.76	0.064	0.08	149.6	gr	$ 320	$ 320
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500

APORTE TOTAL DEL DÍA	780	27.5		34.4		96.0		1796	139	4.2	2.1	179	COSTO TOTAL $	$	4,101.03
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102.2%	99.2%		135.4%		100.6%		855.1%	27.8%	94.0%	79.5%	17.9%			

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	10.2	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21.51	20	33.2	4.14	1.84	0.02	4.8	2.2	0.14	0.16	12.6	gr	$ 355	$ 355
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		A065	Pan de queso, horneado	20.00	20	73.4	2.08	4.16	6.7	6.4	18	0.4	0.2	150	gr	$ 400	$ 400
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	71.43	50	20	0.25	0.05	4.1	117.5	12	0.15	0.05	2.5	gr	$ 500	$ 500
~~CARNE DE RES A LA PLANCHA EN~~	~~CUADRITOS~~	~~F099~~	~~Res, carne magra, cruda~~	~~30.00~~	~~30~~	~~41.7~~	~~6.54~~	~~1.71~~	~~0~~	~~0~~	~~1.8~~	~~0.81~~	~~1.08~~	~~15.3~~	~~gr~~	~~$ 795~~	~~$ 795~~
ALMUERZO		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON TOMATE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 81	$ 81
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	11.11	5	2.05	0.08	0.01	0.355	3	2.2	0.075	0.02	0.8	gr	$ 27	$ 27
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
	TAJADA DE MADURO	D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA PAYASO (REMOLACHA,ZANAHORIA Y HUEVO)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	11.76	10	4.7	0.07	0.01	0.95	131.8	2.7	0.04	0.02	3.5	gr	$ 59	$ 59
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	12.50	10	5.3	0.14	0.01	1.03	0.2	1.6	0.08	0.04	7.1	gr	$ 31	$ 31
		J002	Huevo de gallina, clara, crudo	10.00	10	4.7	0.18	0.02	0.06	0	0.6	0.01	0	17.3	gr	$ -	$ -
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	71.43	50	30	0.45	0.05	5.7	17.5	17.5	0.15	0.1	1	gr	$ 243	$ 243
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		A012	Avena en hojuelas, precocida	10.00	10	41.1	1.69	0.75	6.41	0	5.4	0.45	0.4	0.3	gr	$ 104	$ 104
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maiz amarillo, precocida	20.00	20	77.2	1.54	0.66	15.52	2.6	1.2	0.54	0.28	4.4	gr	$ 70	$ 70
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso,	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500

APORTE TOTAL DEL DÍA	765	29.3		31.0		96.5		448	455	5.2	5.1	345			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0	COSTO TOTAL $	$	5,163.26
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100.2%	105.8%		122.2%		101.2%		213.2%	91.1%	116.3%	189.9%	34.5%			

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVOS EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		B044	Espinaca, cruda	5.00	3	1.02	0.087	0.006	0.114	15.99	3.69	0.072	0.015	1.98	gr	$ 14	$ 14
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano harton, verde, crudo	36.76	25	41.5	0.3	0.05	9.825	26.5	2	0.1	0.025	6.5	gr	$ 103	$ 103
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MELON	C060	Melón, crudo	100.00	50	12.5	0.35	0	2.5	34	5.5	0.2	0.05	3.5	gr	$ 500	$ 500
ALMUERZO	CERDO ASADO	F011	Cerdo, came magra, cruda	30.00	30	42	6.42	1.8	0.06	0.6	5.1	0.24	0.54	15.6	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	18	63.54	1.206	0.072	14.418	0	1.62	0.144	0.216	0.36	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.68	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9.41	6	3.76	0.056	0.008	0.76	105.44	2.16	0.032	0.016	2.8	gr	$ 47	$ 47
	PURE DE PAPA CRIOLLA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	25.00	25	24	0.5	0.025	5.225	0.25	1.5	0.075	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
	CEVICHE DE MANGO (MANGO, TOMATE, CILANTRO Y AGUACATE PICADO CON LIMON)	C051	Mango común, crudo	10.00	5	3.95	0.03	0	0.855	7	0.75	0.025	0.005	0.2	gr	$ 36	$ 36
		C001	Aguacate Hass, crudo	15.63	10	22.1	0.13	1.64	1.35	0.7	0.8	0.05	0.07	0	gr	$ 188	$ 188
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.395	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		C044	Limón, crudo	6.00	3	1.32	0.009	0.009	0.279	0.03	0.57	0.015	0.003	0.12	gr	$ 17	$ 17
	SANDIA	C079	Sandia, cruda	125.00	50	12.5	0.2	0	1.85	15	2	0.15	0.05	0.5	gr	$ 375	$ 375
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	100	55	3.2	3.2	3.4	39	120	0	0.4	42	gr	$ 800	$ 800
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20.00	20	62	1.44	0.38	13.22	0	8	1.2	0	0.2	gr	$ 280	$ 280
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkiens, crudo	65.79	50	97	0.2	0.05	23.45	0	4	0.05	0.05	0	gr	$ 239	$ 239

APORTE TOTAL DEL DÍA	787	27.7		30.8		96.8		419	436	5.3	4.4	208				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27.7		28.6		95.0		444.0	421.0	6.6	5.6	1039.0	COSTO TOTAL $	$ 5,264.96		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	19.1	38.2	25.4	33.9	95.4	124.0	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500				
								210.0	500.0	4.5	2.7	1000.0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103.2%	99.9%		107.7%		101.4%		199.6%	87.2%	118.3%	162.6%	20.8%				

Angie Badillo.
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : 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 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	24.73	23	38.18	4.761	2.116	0.023	5.52	2.53	0.161	0.184	14.49	gr	$ 408	$ 408
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		A065	Pan de queso, horneado	25.00	25	91.75	2.6	5.2	8.375	8	22.5	0.5	0.25	187.5	gr	$ 500	$ 500
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100.00	60	24.6	0.42	0.18	5.28	1.2	19.8	0.78	0.3	1.2	gr	$ 250	$ 250
ALMUERZO	TILAPIA APANADA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	64.52	40	38.4	8.04	0.68	0	0	4	0.24	0.12	20.8	gr	$ 1,284	$ 1,284
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo	3.00	3	10.8	0.375	0.051	2.169	0	0.45	0.129	0.03	0.06	gr	$ 11	$ 11
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	ARROZ CON TOMATE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
	PURE DE PAPA CRIOLLA	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	30.00	30	28.8	0.66	0.03	6.33	0.6	3.3	0.3	0	5.4	gr	$ 85	$ 85
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
	PICO DE GALLO (TOMATE CEBOLLA, CILANTRO LIMON)	B103	Tomate, crudo	31.25	25	5.75	0.225	0.025	1.025	15.5	2.25	0.125	0.025	1.5	gr	$ 156	$ 156
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10.53	10	4	0.14	0.01	0.77	0.1	2.4	0.03	0.02	0.4	gr	$ 29	$ 29
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 291	$ 291
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150.00	150	121.5	4.35	4.2	16.8	36	0	0	60	0	gr	$ 3,000	$ 3,000
	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240

APORTE TOTAL DEL DÍA	943	36.7		33.2		121.9		211	402	6.3	64.2	322	COSTO TOTAL $	$ 8,011.01
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600 253.0	UL= 2500 700.0	UL= 40 5.6	UL= 7 2.8	UL= 1500 1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101.8%	105.9%		97.8%		104.9%		83.5%	57.4%	112.9%	2294.4%	28.4%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteinas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	HOJALDRAS	A038	Harina de trigo, fortificada, para	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	70.59	60	43.2	0.18	0.12	9.9	1.8	9.6	0.18	0	1.2	gr	$ 639	$ 639
ALMUERZO	HIGADO ESTOFADO	F109	Res, hígado, crudo	40.00	40	55.2	8.16	1.8	1.56	4035.6	3.6	3.36	1.6	30.4	gr	$ 716	$ 716
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	5.00	5	4.45	0.105	0.005	0.945	0	0.6	0.04	0.015	0.3	gr	$ 14	$ 14
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6.67	3	1.23	0.048	0.006	0.213	1.8	1.32	0.045	0.012	0.48	gr	$ 16	$ 16
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5.00	5	18.55	0.65	0.075	3.735	0	1.25	0.195	0.065	0.3	gr	$ 39	$ 39
	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44.12	30	49.8	0.36	0.06	11.79	31.8	2.4	0.12	0.03	7.8	gr	$ 123	$ 123
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PEPINO EN RODAJAS	B077	Pepino cohombro, crudo	50.67	38	5.32	0.19	0.038	0.874	0.76	6.84	0.114	0.038	0.76	gr	$ 143	$ 143
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.18	0.06	3	gr	$ 600	$ 600
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		A012	Avena en hojuelas, precocida	5.00	5	20.55	0.845	0.375	3.205	0	2.7	0.225	0.2	0.15	gr	$ 52	$ 52
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	ROSCON	A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	25.00	25	86.25	1.975	1.7	15.725	0	9	1	13.55	151.5	gr	$ 500	$ 500
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	6.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600

APORTE TOTAL DEL DÍA	964	38.3		36.0		118.8		4499	582	10.2	19.4	422	COSTO TOTAL $	$ 7,151.82	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.0%	110.3%		106.0%		102.3%		1778.4%	83.1%	181.4%	693.3%	37.2%			

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: _____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : 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 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	CARNE DE RES EN CUBOS ASADA	F099	Res, carne magra, cruda	25.00	25	34.75	5.45	1.425	0	0	1.5	0.675	0.9	12.75	gr	$ 663	$ 663
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	TAJADAS DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 286	$ 286
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	43.01	40	66.4	8.28	3.68	0.04	9.6	4.4	0.28	0.32	25.2	gr	$ 710	$ 710
ALMUERZO	PECHUGA SUDADA	B080	Pimetón rojo, crudo	3.53	3	1.05	0.03	0.009	0.189	5.52	0.21	0.012	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B035	Cilantro, crudo	1.11	1	0.44	0.023	0.006	0.059	3.9	0.82	0.018	0.005	0.45	gr	$ 4	$ 4
	PASTA LARGA CON SALSA DE TOMATE CASERA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	70.00	23	85.33	2.99	0.345	17.181	0	5.75	0.897	0.299	1.38	gr	$ 539	$ 539
		B103	Tomate, crudo	10.00	8	1.84	0.072	0.008	0.328	4.96	0.72	0.04	0.008	0.48	gr	$ 50	$ 50
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscar	30.00	30	26.7	0.63	0.03	5.67	0	3.6	0.24	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MIX DE VERDURAS (HABICHUELA ARVEJA, ZANAHORIA Y PEPINO)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	29.41	25	11.75	0.175	0.025	2.375	329.5	6.75	0.1	0.05	8.75	gr	$ 147	$ 147
		B052	Habichuela, cruda	5.56	5	2.15	0.105	0	0.36	1.65	2	0.05	0.01	0.3	gr	$ 28	$ 28
		B019	Arveja verde, cruda	12.50	5	4.95	0.295	0.015	0.775	2.55	1.8	0.075	0.06	0.25	gr	$ 100	$ 100
		B077	Pepino cohombro, crudo	6.67	5	0.7	0.025	0.005	0.115	0.1	0.9	0.015	0.005	0.1	gr	$ 19	$ 19
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150.00	150	132	4.35	3.75	20.25	94.5	169.5	0.15	0.45	69	gr	$ 1,500	$ 1,500
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25.00	25	77.5	1.8	0.475	16.525	0	10	1.5	0	0.25	gr	$ 350	$ 350
	SANDIA	C079	Sandia, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450

APORTE TOTAL DEL DÍA	984	33.9		30.3		139.5		571	525	6.7	4.8	200	COSTO TOTAL $	$ 6,718.62
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1600		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DIA	106.1%	97.8%		89.1%		120.1%		225.8%	75.0%	119.1%	170.5%	17.6%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTÉS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indigena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal___ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	CERDO GUISADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	25.00	25	35	5.35	1.5	0.05	0.5	4.25	0.2	0.45	13	gr	$ 500	$ 500
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
	PAPA CRIOLLA DORADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	25.00	25	24	0.5	0.025	5.225	0.25	1.5	0.075	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	9.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600
ALMUERZO	FAJITAS DE RES A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	20.00	20	27.8	4.36	1.14	0	0	1.2	0.54	0.72	10.2	gr	$ 530	$ 530
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	FRIJOLADA	T006	Frijol bola roja, crudo	10.00	10	37.1	2.14	0.12	5.87	0	12.5	0.71	0.28	1.5	gr	$ 90	$ 90
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
	TAJADAS DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41.67	30	39.6	0.33	0.06	9.09	16.2	0.9	0.15	0.03	1.2	gr	$ 116	$ 116
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	GUACAMOLE (AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA Y LIMON TRITURADOS)	C001	Aguacate Hass, crudo	23.44	15	33.15	0.195	2.46	2.025	1.05	1.2	0.075	0.105	0	gr	$ 281	$ 281
		B103	Tomate, crudo	18.75	15	3.45	0.135	0.015	0.615	9.3	1.35	0.075	0.015	0.9	gr	$ 94	$ 94
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkiens, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 286	$ 286
REFRIGERIO DE LA TARDE	DEDITOS DE QUESO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	4.00	4	2.2	0.128	0.128	0.136	1.56	4.8	0	0.016	1.68	gr	$ 32	$ 32
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	20.00	20	60.2	3.5	5.1	0.06	84	117.2	0.08	0.1	187	gr	$ 400	$ 400
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.18	0.06	3	gr	$ 600	$ 600

													COSTO TOTAL $	$ 5,625.23
APORTE TOTAL DEL DÍA	928	35.0		34.6		118.7		460	491	6.0	5.0	306		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100.1%	100.9%		101.6%		102.1%		182.0%	70.2%	107.6%	179.3%	27.0%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: _____ **(étnia _____)**

GRUPO ÉTNICO : **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° 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25.00	25	96.5	1.925	0.825	19.4	3.25	1.5	0.675	0.35	5.5	gr	$ 88	$ 88
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANDIRNA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 291	$ 291
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	11.76	10	3	0.08	0.02	0.56	177.5	2	0.05	0.02	0.1	gr	$ 19	$ 19
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	2.00	2	7.28	0.264	0.038	1.442	0	0.36	0.102	0.032	0.04	gr	$ 7	$ 7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12.50	5	1.85	0.06	0.005	0.34	10	2.85	0.025	0.01	0.75	gr	$ 30	$ 30
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	CERDO CREMOSO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40.00	40	56	8.56	2.4	0.08	0.8	6.8	0.32	0.72	20.8	gr	$ 800	$ 800
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		B080	Pimentón rojo, crudo	3.53	3	1.05	0.03	0.009	0.189	5.52	0.21	0.012	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	YUCA GUISADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37.50	30	47.7	0.27	0.09	11.22	0.3	4.8	0.09	0.09	4.2	gr	$ 188	$ 188
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DULCE (LECHUGA, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	B059	Lechuga común, cruda	27.27	15	2.7	0.12	0.015	0.39	1.5	3.15	0.135	0.045	0.9	gr	$ 71	$ 71
		C051	Mango común, crudo	40.00	20	15.8	0.12	0	3.42	28	3	0.1	0.02	0.8	gr	$ 145	$ 145
		G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	5.00	5	4.05	0.145	0.14	0.56	1.2	0	0	2	0	gr	$ 100	$ 100
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
	PAN CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25.00	25	97.5	1.9	0.75	20.8	0	2	0.1	0	0	gr	$ 350	$ 350
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	70.59	60	43.2	0.18	0.12	9.9	1.8	9.6	0.18	0	1.2	gr	$ 639	$ 639

APORTE TOTAL DEL DÍA	988	36.4		37.3		122.2		525	596	5.3	7.4	281	COSTO TOTAL $	$ 6,859.27
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	106.6%		105.0%		109.7%		105.2%	207.0%	85.2%	94.8%	266.8%	24.8%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 N° 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVOS PERICOS (TOMATE Y CEBOLLA)	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	PAN QUESO	A065	Pan de queso, horneado	25.00	25	91.75	2.6	5.2	8.375	8	22.5	0.5	0.25	187.5	gr	$ 500	$ 500
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	6.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600
ALMUERZO	MILANESA DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	43.01	40	66.4	8.28	3.68	0.04	9.6	4.4	0.28	0.32	25.2	gr	$ 710	$ 710
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	3.00	3	10.89	0.396	0.057	2.163	0	0.54	0.153	0.048	0.06	gr	$ 11	$ 11
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	PASTA CREMOSA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	23.00	23	85.33	2.99	0.345	17.181	0	5.75	0.897	0.299	1.38	gr	$ 177	$ 177
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	3.00	3	1.65	0.096	0.096	0.102	1.17	3.6	0	0.012	1.26	gr	$ 24	$ 24
	ENSALADA PAYASO (REMOLACHA, ZANAHORIA Y HUEVO)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	70.00	15	7.05	0.105	0.015	1.425	197.7	4.05	0.06	0.03	5.25	gr	$ 350	$ 350
		B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	70.00	15	7.95	0.21	0.015	1.545	0.3	2.4	0.12	0.06	10.65	gr	$ 174	$ 174
		J002	Huevo de gallina, clara, crudo	70.00	10	4.7	0.18	0.02	0.06	0	0.6	0.01	0	17.3	gr	$ -	$ -
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	70.00	30	39.6	0.33	0.06	9.09	16.2	0.9	0.15	0.03	1.2	gr	$ 198	$ 198
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100.00	60	24.6	0.42	0.18	5.28	1.2	19.8	0.78	0.3	1.2	gr	$ 250	$ 250
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25.00	25	96.5	1.925	0.825	19.4	3.25	1.5	0.675	0.35	5.5	gr	$ 88	$ 88
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo ca	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkiens, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 286	$ 286

APORTE TOTAL DEL DÍA	993	38.5		37.3		121.5		539	611	6.8	5.5	505	COSTO TOTAL $	$ 6,639.72
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107.1%	111.0%		109.6%		104.5%		213.2%	87.3%	121.9%	195.7%	44.5%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	CERDO ASADO EN CUADRITOS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	25.00	25	35	5.35	1.5	0.05	0.5	4.25	0.2	0.45	13	gr	$ 500	$ 500
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
	HOJALDRAS	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2.22	2	2.98	0.252	0.216	0.006	3.54	1.06	0.034	0.028	2.78	gr	$ 22	$ 22
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240
ALMUERZO	SOPA DE CONCHITAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10.00	10	37.1	1.3	0.15	7.47	0	2.5	0.39	0.13	0.6	gr	$ 77	$ 77
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	5.00	5	4.45	0.105	0.005	0.945	0	0.6	0.04	0.015	0.3	gr	$ 14	$ 14
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B006	Ahuyama, cruda	2.35	2	0.6	0.016	0.004	0.116	35.5	0.4	0.016	0.004	0.02	gr	$ 4	$ 4
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2.50	1	0.37	0.012	0.001	0.068	2	0.57	0.005	0.002	0.15	gr	$ 6	$ 6
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	HIGADO ENCEBOLLADO	F109	Res, hígado, crudo	40.00	40	55.2	8.16	1.8	1.56	4035.6	3.6	3.36	1.6	30.4	gr	$ 716	$ 716
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		C044	Limón, crudo	6.00	3	1.32	0.009	0.009	0.279	0.03	0.57	0.015	0.003	0.12	gr	$ 17	$ 17
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	ARROZ AMARILLO (CURCUMA)	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	PURE DE PAPA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	30.00	30	26.7	0.63	0.03	5.67	0	3.6	0.24	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109.09	60	33.6	0.36	0.06	7.44	4.8	9.6	0.3	1.2	1.8	gr	$ 1,091	$ 1,091
	TOMATE EN RODAJAS	B103	Tomate, crudo	43.75	35	8.05	0.315	0.035	1.435	21.7	3.15	0.175	0.035	2.1	gr	$ 219	$ 219
		C044	Limón, crudo	10.00	5	2.2	0.015	0.015	0.465	0.05	0.95	0.025	0.005	0.2	gr	$ 28	$ 28
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150.00	150	132	4.35	3.75	20.25	94.5	169.5	0.15	0.45	69	gr	$ 1,500	$ 1,500
	PAN CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25.00	25	97.5	1.9	0.75	20.8	0	2	0.1	0	0	gr	$ 350	$ 350
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	6.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600

APORTE TOTAL DEL DÍA	1001	37.2		29.4		144.1		4358	532	9.1	7.2	208	COSTO TOTAL $	$ 7,159.88
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	108.0%	107.1%		86.4%		124.0%		1722.5%	76.1%	162.5%	257.3%	18.4%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVO COCIDO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
	PAPA FRITAS EN RODAJAS	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara,	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450
ALMUERZO	ARVEJA GUISADA	T003	Arveja seca, cruda	10.00	10	37.4	2.39	0.11	6.02	2.2	6	0.46	0.35	1.5	gr	$ 90	$ 90
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PECHUGA GUISADA	B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21.51	20	33.2	4.14	1.84	0.02	4.8	2.2	0.14	0.16	12.6	gr	$ 355	$ 355
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.006	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B080	Pimentón rojo, crudo	5.88	5	1.75	0.05	0.015	0.315	9.2	0.35	0.02	0.01	0.2	gr	$ 15	$ 15
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44.12	30	49.8	0.36	0.06	11.79	31.8	2.4	0.12	0.03	7.8	gr	$ 123	$ 123
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	CEVICHE DE MANGO (MANGO, TOMATE, Y AGUACATE PICADO CON LIMON)	C051	Mango común, crudo	30.00	15	11.85	0.09	0	2.565	21	2.25	0.075	0.015	0.6	gr	$ 109	$ 109
		C001	Aguacate Hass, crudo	23.44	15	33.15	0.195	2.46	2.025	1.05	1.2	0.075	0.105	0	gr	$ 281	$ 281
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
		B035	Cilantro, crudo	1.11	1	0.44	0.023	0.006	0.059	3.9	0.82	0.018	0.005	0.46	gr	$ 4	$ 4
		C044	Limón, crudo	2.00	1	0.44	0.003	0.003	0.093	0.01	0.19	0.005	0.001	0.04	gr	$ 6	$ 0
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 291	$ 291
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150.00	150	121.5	4.35	4.2	16.8	36	0	0	60	0	gr	$ 3,000	$ 3,000
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25.00	25	77.5	1.8	0.475	16.525	0	10	1.5	0	0.25	gr	$ 350	$ 350
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	70.59	60	43.2	0.18	0.12	9.9	1.8	9.6	0.18	0	1.2	gr	$ 639	$ 639

APORTE TOTAL DEL DÍA	964	31.6	37.6	120.4	329	400	6.3	64.3	181	COSTO TOTAL $	$ 8,015.77
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7	34.0	116.2	790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2 46.4	25.8 36.1	115.9 150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.0%	91.2%	110.6%	103.6%	129.8%	57.2%	113.0%	2296.4%	16.0%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083926049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	AREPA DE MAIZ RELLENA DE POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	26.88	25	41.5	5.175	2.3	0.025	6	2.75	0.175	0.2	15.75	gr	$ 444	$ 444
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25.00	25	96.5	1.925	0.825	19.4	3.25	1.5	0.675	0.35	5.5	gr	$ 88	$ 88
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	4.00	4	12.04	0.7	1.02	0.012	16.8	23.44	0.016	0.02	37.4	gr	$ 80	$ 80
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109.09	80	33.6	0.36	0.06	7.44	4.8	9.6	0.3	1.2	1.8	gr	$ 1,091	$ 1,091
ALMUERZO	CARNE EN BISTEC	F099	Res, carne magra, cruda	40.00	40	55.6	8.72	2.28	0	0	2.4	1.08	1.44	20.4	gr	$ 1,000	$ 1,000
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.006	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2.50	1	0.37	0.012	0.001	0.068	2	0.57	0.005	0.002	0.15	gr	$ 6	$ 6
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	ARROZ CON CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	YUCA COCIDA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37.50	30	47.7	0.27	0.09	11.22	0.3	4.8	0.09	0.09	4.2	gr	$ 188	$ 188
	ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO PICADO)	B077	Pepino cohombro, crudo	13.33	10	1.4	0.05	0.01	0.23	0.2	1.6	0.03	0.01	0.2	gr	$ 38	$ 38
		B103	Tomate, crudo	12.50	10	2.3	0.09	0.01	0.41	6.2	0.9	0.05	0.01	0.6	gr	$ 63	$ 63
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9.41	6	3.76	0.056	0.008	0.76	105.44	2.16	0.032	0.016	2.8	gr	$ 47	$ 47
		B059	Lechuga común, cruda	14.55	8	1.44	0.064	0.008	0.208	0.8	1.68	0.072	0.024	0.48	gr	$ 38	$ 38
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	70.59	60	43.2	0.18	0.12	9.9	1.8	9.6	0.18	0	1.2	gr	$ 639	$ 639
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		A012	Avena en hojuelas, precocida	10.00	10	41.1	1.69	0.75	6.41	0	5.4	0.45	0.4	0.3	gr	$ 104	$ 104
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25.00	25	82	2.225	1.075	15.775	0	7.75	0.75	0.35	50.75	gr	$ 500	$ 500
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 291	$ 291

APORTE TOTAL DEL DÍA	943	36.7		31.8		123.5		325	587	6.4	7.4	285	COSTO TOTAL $	$ 7,437.55
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101.7%	105.8%		93.6%		106.3%		128.5%	83.9%	113.7%	265.6%	25.1%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : 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	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	HUEVO EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		B044	Espinaca, cruda	5.00	3	1.02	0.087	0.006	0.114	15.99	3.69	0.072	0.015	1.98	gr	$ 14	$ 14
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
	TAJADAS DE MADURO FRITO	B089	Plátano harton, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANGO	C032	Mango Tommy Atkins, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 285	$ 286
ALMUERZO	CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO,LAUREL, OREGANO Y ZUMO DE LIMON	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40.00	40	56	8.56	2.4	0.08	0.8	6.8	0.32	0.72	20.8	gr	$ 800	$ 800
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.008	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5.00	5	18.55	0.65	0.075	3.735	0	1.25	0.195	0.065	0.3	gr	$ 39	$ 39
	PAPA CRIOLLA DORADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	30.00	30	26.7	0.63	0.03	5.67	0	3.6	0.24	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA TROPICAL (REPOLLO PEPINO, PIÑA Y LIMÓN)	B099	Repollo blanco, crudo	14.29	10	4	0.18	0.03	0.64	2.4	4.4	0.05	0.02	1.8	gr	$ 36	$ 36
		B077	Pepino cohombro, crudo	13.33	10	1.4	0.05	0.01	0.23	0.2	1.8	0.03	0.01	0.2	gr	$ 38	$ 38
		C072	Piña, cruda	27.27	15	8.4	0.09	0.015	1.86	1.2	2.4	0.075	0.3	0.45	gr	$ 273	$ 273
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.008	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.18	0.06	3	gr	$ 600	$ 600
REFRIGERIO DE LA TARDE	ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25.00	25	88.25	1.675	0.1	20.025	0	2.25	0.2	0.3	0.5	gr	$ 113	$ 113
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240

APORTE TOTAL DEL DÍA	989	34.9		33.0		134.8		430	569	5.0	5.7	249
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	106.7%	100.5%		97.0%		116.0%		170.1%	81.3%	88.6%	204.9%	22.0%

COSTO TOTAL $ $ 5,977.71

Angie Badillo
ANGIE ALEJANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	25.00	25	34.75	5.45	1.425	0	0	1.5	0.675	0.9	12.75	gr	$ 663	$ 663
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.006	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.45	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	AREPUELA DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1.11	1	1.49	0.126	0.108	0.003	1.77	0.53	0.017	0.014	1.39	gr	$ 11	$ 11
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	70.59	60	43.2	0.18	0.12	9.9	1.8	9.6	0.18	9	1.2	gr	$ 939	$ 939
ALMUERZO	PECHUGA SUDADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	43.01	40	66.4	8.28	3.68	0.04	9.6	4.4	0.28	0.32	25.2	gr	$ 710	$ 710
		B080	Pimentón rojo, crudo	3.53	3	1.05	0.03	0.009	0.189	5.52	0.21	0.012	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B035	Cilantro, crudo	1.11	1	0.44	0.023	0.006	0.059	3.9	0.82	0.018	0.005	0.46	gr	$ 4	$ 4
	ARROZ CON TOMATE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
	TAJADAS DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41.67	30	39.6	0.33	0.06	9.09	16.2	0.9	0.15	0.03	1.2	gr	$ 116	$ 116
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DE HABICHUELA, PEPINO Y ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	17.65	15	7.05	0.105	0.015	1.425	197.7	4.05	0.06	0.03	5.25	gr	$ 88	$ 88
		B052	Habichuela, cruda	16.67	15	6.45	0.315	0	1.08	4.95	6	0.15	0.03	0.9	gr	$ 77	$ 77
		B019	Arveja verde, cruda	5.00	2	1.98	0.118	0.006	0.31	1.02	0.72	0.03	0.024	0.1	gr	$ 40	$ 40
		B077	Pepino cohombro, crudo	10.67	8	1.12	0.04	0.008	0.184	0.16	1.44	0.024	0.008	0.16	gr	$ 30	$ 30
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109.09	60	33.6	0.36	0.06	7.44	4.8	9.6	0.3	1.2	1.8	gr	$ 1,091	$ 1,091
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		A012	Avena en hojuelas, precocida	5.00	5	20.55	0.845	0.375	3.205	0	2.7	0.225	0.2	0.15	gr	$ 52	$ 52
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	HOJALDRA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2.22	2	2.98	0.252	0.216	0.006	3.54	1.06	0.034	0.028	2.78	gr	$ 22	$ 22
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240

APORTE TOTAL DEL DÍA	975	38.5		31.3		131.0		401	545	7.2	6.9	196
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	160.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105.1%	110.9%		92.2%		112.7%		158.6%	77.9%	128.5%	247.1%	17.3%

COSTO TOTAL $ $ 6,782.97

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : 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 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	AREPA RELLENA CON HIGADO GUISADO	F109	Res, hígado, crudo	25.00	25	34.5	5.1	1.125	0.975	2522.25	2.25	2.1	1	19	gr	$ 448	$ 448
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.006	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25.00	25	96.5	1.925	0.825	19.4	3.25	1.5	0.675	0.35	5.5	gr	$ 88	$ 88
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	MADARINA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 291	$ 291
ALMUERZO	SOPA DE LETRAS	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10.00	10	37.1	1.3	0.15	7.47	0	2.5	0.39	0.13	0.6	gr	$ 77	$ 77
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	8.00	8	7.12	0.168	0.008	1.512	0	0.96	0.064	0.024	0.48	gr	$ 23	$ 23
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	8.89	4	1.64	0.064	0.008	0.284	2.4	1.76	0.06	0.016	0.64	gr	$ 22	$ 22
		B006	Ahuyama, cruda	8.24	7	2.1	0.056	0.014	0.406	124.25	1.4	0.056	0.014	0.07	gr	$ 13	$ 13
	CERDO CREMOSO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40.00	40	56	8.56	2.4	0.08	0.8	6.8	0.32	0.72	20.8	gr	$ 800	$ 800
		G001	Crema de leche	2.00	2	6.6	0.042	0.7	0.034	7.06	1.36	0	0.004	0.92	gr	$ 29	$ 29
		B080	Pimentón rojo, crudo	2.35	2	0.7	0.02	0.006	0.126	3.68	0.14	0.008	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5.00	5	18.55	0.65	0.075	3.735	0	1.25	0.195	0.065	0.3	gr	$ 39	$ 39
	PURE DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37.50	30	47.7	0.27	0.09	11.22	0.3	4.8	0.09	0.09	4.2	gr	$ 188	$ 188
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
	ENSALADA POPEYE CON FRESAS (ESPINACA, LECHUGA Y ADEREZO DE KUMIS)	B044	Espinaca, cruda	25.00	15	5.1	0.435	0.03	0.57	79.95	18.45	0.36	0.075	9.9	gr	$ 68	$ 68
		B059	Lechuga común, cruda	9.09	5	0.9	0.04	0.005	0.13	0.5	1.05	0.045	0.015	0.3	gr	$ 24	$ 24
		C025	Fresa, madura, cruda	15.79	15	6.75	0.12	0.075	1.245	0.6	3.15	0.075	0.03	0.3	gr	$ 221	$ 221
		G002	Kumis, entero, con azúcar	5.00	5	4.4	0.145	0.125	0.675	3.15	5.65	0.005	0.015	2.3	gr	$ 50	$ 50
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	24	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150.00	150	121.5	4.35	4.2	16.8	36	0	0	60	0	gr	$ 3,000	$ 3,000
	ROSCON	A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	25.00	25	86.25	1.975	1.7	15.725	0	9	1	13.55	151.5	gr	$ 500	$ 500
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109.09	60	33.6	0.36	0.06	7.44	4.8	9.6	0.3	1.2	1.8	gr	$ 1,091	$ 1,091

APORTE TOTAL DEL DÍA	996	36.7		31.8		115.7		330	118	4.3	76.8	232				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0	COSTO TOTAL $	$ 7,359.19		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500				
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107.4%	105.7%		93.6%		99.6%		130.5%	16.8%	76.4%	2743.5%	20.5%				

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVO EN TORTA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		B044	Espinaca, cruda	8.33	5	1.7	0.145	0.01	0.19	28.65	6.15	0.12	0.025	3.3	gr	$ 23	$ 23
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara,	30.00	30	28.8	0.66	0.03	6.33	0.6	3.3	0.3	0	5.4	gr	$ 85	$ 85
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240
ALMUERZO		T026	Lenteja común, cruda	10.00	10	38.7	2.31	0.09	6.1	0.2	5.1	0.72	0.36	2.7	gr	$ 90	$ 90
	LENTEJAS	B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	NUGGETS DE PESCADO	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	32.26	20	19.2	4.02	0.34	0	0	2	0.12	0.06	10.4	gr	$ 642	$ 642
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	3.00	3	10.8	0.375	0.051	2.169	0	0.45	0.129	0.03	0.06	gr	$ 11	$ 11
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	16.55	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44.12	30	49.8	0.36	0.06	10.8	31.8	2.4	0.12	0.03	7.8	gr	$ 123	$ 123
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DE AGUACATE	C001	Aguacate Hass, crudo	23.44	15	33.15	0.195	2.46	2.025	1.05	1.2	0.075	0.105	0	gr	$ 281	$ 281
		B077	Pepino cohombro, crudo	8.67	5	0.7	0.025	0.005	0.115	0.1	0.9	0.015	0.005	0.1	gr	$ 19	$ 19
		B103	Tomate, crudo	18.75	15	3.45	0.135	0.015	0.615	9.3	1.35	0.075	0.015	0.9	gr	$ 94	$ 94
		C044	Limón, crudo	10.00	5	2.2	0.015	0.015	0.465	0.05	0.95	0.025	0.005	0.2	gr	$ 28	$ 28
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100.00	60	24.6	0.42	0.18	5.28	1.2	19.8	0.78	0.3	1.2	gr	$ 250	$ 250
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25.00	25	82	2.225	1.075	14	0	7.75	0.75	0.35	50.75	gr	$ 500	$ 500
	SANDIA	C079	Sandia, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450

APORTE TOTAL DEL DÍA	972	33.7		39.8		110.5		402	577	6.8	5.5	305	COSTO TOTAL $
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.9%	97.0%		117.0%		95.1%		158.8%	82.4%	122.2%	195.0%	26.9%	

$ 6,284.09

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTÉS
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083926049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : 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 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	26.88	25	41.5	5.175	2.3	0.025	6	2.75	0.175	0.2	15.75	gr	$ 444	$ 444
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		A065	Pan de queso, horneado	25.00	25	91.75	2.6	5.2	8.375	8	22.5	0.5	0.25	187.5	gr	$ 500	$ 500
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 286	$ 286
ALMUERZO	FAJITAS DE CARNE DE RES A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	40.00	40	55.6	6.72	2.28	0	0	2.4	1.68	1.44	20.4	gr	$ 1,060	$ 1,060
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PASTA EN SALSA DE CILANTRO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	23.00	23	85.33	2.99	0.345	17.181	0	5.75	0.897	0.299	1.38	gr	$ 177	$ 177
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizad	5.00	5	2.75	0.16	0.16	0.17	1.95	6	0	0.02	2.1	gr	$ 40	$ 40
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
	PAPAS A LA FRANCESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	30.00	30	26.7	0.63	0.03	5.67	0	3.6	0.24	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DE COLORES (TOMATE, ZANAHORIA Y PEPINO	B103	Tomate, crudo	18.75	15	3.45	0.135	0.015	0.615	9.3	1.35	0.075	0.015	0.9	gr	$ 94	$ 94
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	17.65	15	7.05	0.105	0.015	1.425	197.7	4.05	0.06	0.03	5.25	gr	$ 88	$ 88
		B077	Pepino cohombro, crudo	10.67	8	1.12	0.04	0.008	0.184	0.16	1.44	0.024	0.008	0.16	gr	$ 30	$ 30
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 291	$ 291
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150.00	150	132	4.35	3.75	20.25	94.5	169.5	0.15	0.45	69	gr	$ 1,500	$ 1,500
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	25.00	25	101.25	1.975	6.05	9.675	4.5	22	0.725	0.125	126.5	gr	$ 750	$ 750
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	70.59	60	43.2	0.18	0.12	9.9	1.8	9.6	0.18	0	1.2	gr	$ 639	$ 639

APORTE TOTAL DEL DÍA	992	36.0		35.7		128.6		448	585	6.4	5.4	512	COSTO TOTAL $ $ 7,385.68
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107.0%	103.8%		105.1%		110.7%		177.2%	83.6%	113.4%	192.7%	45.2%	

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	HOJALDRA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J002	Huevo de gallina, clara, crudo	3.00	3	1.41	0.054	0.006	0.018	0	0.18	0.003	0	5.19	gr	$ -	$ -
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100.00	60	24.6	0.42	0.18	5.28	1.2	19.8	0.78	0.3	1.2	gr	$ 250	$ 250
ALMUERZO	HIGADO ASADO EN SALSA ROJA	F109	Res, hígado, crudo	40.00	40	52.2	8.16	1.8	1.56	4035.6	3.6	3.36	1.6	30.4	gr	$ 716	$ 716
		B103	Tomate, crudo	10.00	8	1.84	0.072	0.008	0.328	4.96	0.72	0.04	0.008	0.48	gr	$ 50	$ 50
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4.21	4	1.6	0.056	0.004	0.308	0.04	0.96	0.012	0.008	0.16	gr	$ 11	$ 11
		B080	Pimentón rojo, crudo	4.71	4	1.4	0.04	0.012	0.252	7.36	0.28	0.016	0.008	0.16	gr	$ 12	$ 12
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30.00	30	28.8	0.6	0.03	6.27	0.3	1.8	0.09	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
	ENSALADA FRESCA (LECHUGA, ZANOHORIA, MANZANA Y ADEREZO DE KUMIS	B059	Lechuga común, cruda	9.09	5	2.6	0.04	0.005	0.13	0.5	1.05	0.045	0.015	0.3	gr	$ 24	$ 24
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17.65	15	7.05	0.105	0.015	1.425	197.7	4.05	0.06	0.03	5.25	gr	$ 88	$ 88
		C054	Manzana común, cruda	17.65	15	10.8	0.045	0.03	2.475	0.45	2.4	0.045	0	0.3	gr	$ 160	$ 160
		G002	Kumis, entero, con azúcar	5.00	5	4.4	0.145	0.125	0.675	3.15	5.65	0.005	0.015	2.3	gr	$ 50	$ 50
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkiens, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 286	$ 286
REFRIGERIO DE LA TARDE	MADURO ASADO CON QUESO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
		G016	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo	20.00	20	41.4	3.04	3.08	0.4	38.4	98	0.3	0.1	12.8	gr	$ 400	$ 400
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAYA	C085	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.18	0.06	3	gr	$ 600	$ 600

APORTE TOTAL DEL DÍA	935	35.0		34.1		116.6		4617	498	9.5	6.0	216	COSTO TOTAL $	$ 5,043.24
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100.9%	100.9%		100.4%		100.3%		1824.8%	71.1%	169.2%	215.6%	19.1%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : 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 16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorias	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450
ALMUERZO		F011	Cerdo, carne magra, cruda	40.00	40	56	8.56	2.4	0.08	0.8	6.8	0.32	0.72	20.8	gr	$ 800	$ 800
	MILANESA DE CERDO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	3.00	3	10.89	0.396	0.057	2.163	0	0.54	0.153	0.048	0.06	gr	$ 11	$ 11
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON TOMATE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44.12	30	49.8	0.36	0.06	11.79	31.8	2.4	0.12	0.03	7.8	gr	$ 123	$ 123
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA TROPICAL (PEPOLLO, PEPINO, PIÑA Y LIMON)	B099	Repollo blanco, crudo	21.43	15	6	0.27	0.045	0.96	3.6	6.6	0.075	0.03	2.7	gr	$ 53	$ 53
		B077	Pepino cohombro, crudo	13.33	10	1.4	0.05	0.01	0.23	0.2	1.8	0.03	0.01	0.2	gr	$ 38	$ 38
		C072	Piña, cruda	18.18	10	5.6	0.06	0.01	1.24	0.8	1.6	0.05	0.2	0.3	gr	$ 182	$ 182
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.008	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150.00	150	132	4.35	3.75	20.25	94.5	169.5	0.15	0.45	69	gr	$ 1,500	$ 1,500
	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25.00	25	82	2.225	1.075	15.775	0	7.75	0.75	0.35	50.75	gr	$ 500	$ 500
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	6.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600

APORTE TOTAL DEL DÍA	945	35.1		35.1		118.7		392	552	5.7	5.5	316	COSTO TOTAL $	$ 6,980.27
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101.9%	101.2%		103.2%		102.1%		154.8%	78.9%	102.3%	197.7%	27.9%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	CARNE DE CERDO EN CUADROS	F011	Cerdo, carne magra, cruda	25.00	25	35	5.35	1.5	0.05	0.5	4.25	0.2	0.45	13	gr	$ 500	$ 500
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MADURO MELADO	B089	Plátano harton, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.18	0.06	3	gr	$ 600	$ 600
		F099	Res, carne magra, cruda	40.00	40	55.6	8.72	2.28	0	0	2.4	1.08	1.44	20.4	gr	$ 1,060	$ 1,060
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	5.00	5	4.45	0.105	0.005	0.945	0	0.6	0.04	0.015	0.3	gr	$ 14	$ 14
	ESTOFADO DE RES	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6.67	3	1.23	0.048	0.006	0.213	1.8	1.32	0.045	0.012	0.48	gr	$ 16	$ 16
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5.00	5	18.55	0.65	0.075	3.735	0	1.25	0.195	0.065	0.3	gr	$ 39	$ 39
	PAPA DORADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	30.00	30	26.7	0.63	0.03	5.67	0	3.6	0.24	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	GUACAMOLE (AGUCATE, TOMATE, CILANTRO, CEBOLLA Y LIMON TRITURADO)	C001	Aguacate Hass, crudo	23.44	15	33.15	0.195	2.46	2.025	1.05	1.2	0.075	0.105	0	gr	$ 281	$ 281
		B103	Tomate, crudo	12.50	10	2.3	0.09	0.01	0.41	6.2	0.9	0.05	0.01	0.6	gr	$ 63	$ 63
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10.53	10	4	0.14	0.01	0.77	0.1	2.4	0.03	0.02	0.4	gr	$ 29	$ 29
		B035	Cilantro, crudo	3.33	3	1.32	0.069	0.018	0.177	11.7	2.46	0.054	0.015	1.38	gr	$ 13	$ 13
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.008	0.006	0.189	0.02	0.98	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkiens, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 286	$ 286
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcer	150.00	150	121.5	4.35	4.2	16.8	36	0	0	60	0	gr	$ 3,000	$ 3,000
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25.00	25	77.5	1.8	0.475	16.525	0	10	1.5	0	0.25	gr	$ 350	$ 350
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	70.59	60	43.2	0.18	0.12	9.9	1.8	9.6	0.18	0	1.2	gr	$ 639	$ 639

APORTE TOTAL DEL DÍA	951	32.8		28.7		137.2		357	368	6.2	64.9	122	COSTO TOTAL $	$ 8,591.67
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102.6%	94.6%		84.5%		118.1%		141.0%	52.6%	111.5%	2319.4%	10.8%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-62755

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	AREPA RELLENA (HUEVO PERICO)	J002	Huevo de gallina, clara, crudo	54.00	54	25.38	0.972	0.108	0.324	0	3.24	0.054	0	93.42	gr	$ -	$ -
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4.21	4	1.6	0.056	0.004	0.308	0.04	0.96	0.012	0.008	0.16	gr	$ 11	$ 11
		B103	Tomate, crudo	5.00	4	0.92	0.036	0.004	0.164	2.48	0.36	0.02	0.004	0.24	gr	$ 25	$ 25
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		A033	Harina de maíz amarillo, precocida	25.00	25	96.5	1.925	0.825	19.4	3.25	1.5	0.675	0.35	5.5	gr	$ 88	$ 88
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	6.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600
ALMUERZO	SOPA DE VERDURAS	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5	2.35	0.035	0.005	0.475	65.9	1.35	0.02	0.01	1.75	gr	$ 29	$ 29
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10.00	10	37.1	1.3	0.15	7.47	0	2.5	0.39	0.13	0.6	gr	$ 77	$ 77
		B074	cáscara, cruda	8.00	8	7.12	0.168	0.008	1.512	0	0.96	0.064	0.024	0.48	gr	$ 23	$ 23
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	8.89	4	1.64	0.064	0.008	0.284	2.4	1.76	0.08	0.016	0.64	gr	$ 22	$ 22
		B019	Arveja verde, cruda	17.50	7	6.93	0.413	0.021	1.085	3.57	2.52	0.105	0.084	0.35	gr	$ 140	$ 140
		B006	Ahuyama, cruda	9.41	8	2.4	0.064	0.016	0.464	142	1.6	0.064	0.016	0.08	gr	$ 15	$ 15
	HIGADO GUISADO	F109	Res, hígado, crudo	40.00	40	55.2	8.16	1.8	1.56	4035.6	3.6	3.36	1.6	30.4	gr	$ 716	$ 716
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2	0.8	0.028	0.002	0.154	0.02	0.48	0.008	0.004	0.08	gr	$ 6	$ 6
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	CHIPS DE ARACACHA	B016	Arracacha blanca, sin cáscara, cruda	35.29	30	32.7	0.24	0.03	7.56	0.3	6.9	0.33	0	0.3	gr	$ 156	$ 156
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	RODAJAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	47.50	38	8.74	0.342	0.038	1.558	23.56	3.42	0.19	0.038	2.28	gr	$ 238	$ 238
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.008	0.008	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109.09	60	33.6	0.36	0.06	7.44	4.8	9.6	0.3	1.2	1.8	gr	$ 1,091	$ 1,091
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
	ROSCON	A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	25.00	25	86.25	1.975	1.7	15.725	0	9	1	13.55	151.5	gr	$ 500	$ 500
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240

APORTE TOTAL DEL DÍA	960	32.3		30.8		129.6		4487	566	9.3	20.4	463	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0	COSTO TOTAL $
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	116.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1600	$ 6,782.87
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103.6%	93.1%		90.7%		111.5%		1773.6%	80.8%	166.8%	728.6%	40.8%	

Angie Badillo

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	SANDWICH DE CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	25.00	25	34.75	5.45	1.425	0	0	1.5	0.675	0.9	12.75	gr	$ 663	$ 663
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		A065	Pan de queso, horneado	25.00	25	91.75	2.6	5.2	8.375	8	22.5	0.5	0.25	187.5	gr	$ 500	$ 500
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 350	$ 350
ALMUERZO	FRIJOLADA	T006	Frijol bola roja, crudo	10.00	10	37.1	2.14	0.12	5.67	0	12.5	0.71	0.28	1.5	gr	$ 90	$ 90
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
	PECHUGA ASADA A LAS FINAS HIERVAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	21.51	20	33.2	4.14	1.84	0.02	4.8	2.2	0.14	0.16	12.6	gr	$ 355	$ 355
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		B035	Cilantro, crudo	5.56	5	2.2	0.115	0.03	0.295	19.5	4.1	0.09	0.025	2.3	gr	$ 21	$ 21
	PATACONES DE PLATANO MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41.67	30	39.6	0.33	0.06	9.09	16.2	0.9	0.15	0.03	1.2	gr	$ 116	$ 116
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PURE DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	35.29	30	9	0.24	0.06	1.74	532.5	6	0.24	0.06	0.3	gr	$ 56	$ 50
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10.53	10	4	0.14	0.01	0.77	0.1	2.4	0.03	0.02	0.4	gr	$ 29	$ 29
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 350	$ 350
REFRIGERIO DE LA TARDE	DEDITOS DE QUESO	A038	Harina de trigo, fortificada, para	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso,	20.00	20	60.2	3.5	5.1	0.06	84	117.2	0.08	0.1	187	gr	$ 400	$ 400
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		G012	Leche de vaca, entera, líquida,	3.00	3	1.65	0.096	0.096	0.102	1.17	3.6	0	0.012	1.26	gr	$ 24	$ 24
	SANDIA	C079	Sandia, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450

APORTE TOTAL DEL DÍA	1002	33.4		40.3		121.4		811	520	6.6	5.1	493	COSTO TOTAL $	$ 5,197.30
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	108.0%	96.1%		118.5%		104.5%		320.7%	74.2%	117.8%	183.0%	43.5%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal____ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.5	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240
	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	40.00	40	55.6	8.72	2.28	0	0	2.4	1.08	1.44	20.4	gr	$ 1,060	$ 1,060
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3	1.11	0.036	0.003	0.204	6	1.71	0.015	0.006	0.45	gr	$ 18	$ 18
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
	PASTA EN SALSA DE TOMATE	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	70.00	23	85.33	2.99	0.345	17.181	0	5.75	0.897	0.299	1.38	gr	$ 539	$ 539
		B103	Tomate, crudo	10.00	8	1.84	0.072	0.008	0.328	4.96	0.72	0.04	0.008	0.48	gr	$ 50	$ 50
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPA CRIOLLA GUISADA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara	30.00	30	26.7	0.63	0.03	5.67	0	3.6	0.24	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DULCE (LECHUGA, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	B059	Lechuga común, cruda	27.27	15	2.7	0.12	0.015	0.39	1.5	3.15	0.135	0.045	0.9	gr	$ 71	$ 71
		C051	Mango común, crudo	40.00	20	15.8	0.12	0	3.42	28	3	0.1	0.02	0.8	gr	$ 145	$ 145
		G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	5.00	5	4.05	0.145	0.14	0.56	1.2	0	0	2	0	gr	$ 100	$ 100
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		A012	Avena en hojuelas, precocida	5.00	5	20.55	0.845	0.375	3.205	0	2.7	0.225	0.2	0.15	gr	$ 52	$ 52
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	25.00	25	101.25	1.975	6.05	9.675	4.5	22	0.725	0.125	126.5	gr	$ 750	$ 750
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.18	0.06	3	gr	$ 600	$ 600

APORTE TOTAL DEL DÍA	970	40.6		38.1		111.1		452	588	8.4	8.6	378	COSTO TOTAL $	$ 7,557.86
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104.7%	116.9%		112.2%		95.6%		178.6%	84.0%	150.9%	308.3%	33.3%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAS FRITAS EN RODAJAS	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	25.00	25	22.25	0.525	0.025	4.725	0	3	0.2	0.075	1.5	gr	$ 70	$ 70
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANDRINA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 291	$ 291
ALMUERZO	TILAPIA ASADA EN SALSA CRIOLLA	E043	Tilapia o mojarra, entera, cruda	64.52	40	38.4	8.04	0.68	0	0	4	0.24	0.12	20.8	gr	$ 1,284	$ 1,284
		A040	Harina de trigo, fortificada, todo	3.00	3	10.8	0.375	0.051	2.169	0	0.45	0.129	0.03	0.06	gr	$ 11	$ 11
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		B027	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3	1.2	0.042	0.003	0.231	0.03	0.72	0.009	0.006	0.12	gr	$ 9	$ 9
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.86	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	PASTA CREMOSA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	23.00	23	85.33	2.99	0.345	17.181	0	5.75	0.897	0.299	1.38	gr	$ 177	$ 177
		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	3.00	3	1.65	0.096	0.096	0.102	1.17	3.6	0	0.012	1.26	gr	$ 24	$ 24
		G001	Crema de leche	2.00	2	6.6	0.042	0.7	0.034	7.06	1.36	0	0.004	0.92	gr	$ 29	$ 29
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	37.50	30	47.7	0.27	0.09	11.22	0.3	4.8	0.09	0.09	4.2	gr	$ 188	$ 188
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA DE HABICHUELA ZANAHORIA Y PEPINO	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	17.65	15	7.05	0.105	0.015	1.425	197.7	4.05	0.06	0.03	5.25	gr	$ 88	$ 88
		B052	Habichuela, cruda	16.67	15	6.45	0.315	0	1.08	4.95	6	0.15	0.03	0.9	gr	$ 77	$ 77
		B077	Pepino cohombro, crudo	13.33	10	1.4	0.05	0.01	0.23	0.2	1.8	0.03	0.01	0.2	gr	$ 38	$ 38
		C044	Limón, crudo	4.00	2	0.88	0.006	0.006	0.186	0.02	0.38	0.01	0.002	0.08	gr	$ 11	$ 11
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.18	0.06	3	gr	$ 600	$ 600
REFRIGERIO DE LA TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150.00	150	132	4.35	3.75	20.25	94.5	169.5	0.15	0.45	69	gr	$ 1,500	$ 1,500
	AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		K033	panela	2.00	2	7.28	0.012	0.002	1.804	0	0.84	0.098	0.028	0.78	gr	$ 12	$ 12
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MANZANA	C054	Manzana común, cruda	70.59	60	43.2	0.18	0.12	9.9	1.8	9.6	0.18	0	1.2	gr	$ 639	$ 639

APORTE TOTAL DEL DÍA	943	37.2		34.2		118.1		656	590	6.7	4.8	271	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0	COSTO TOTAL $ $ 7,218.41
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101.8%	107.2%		100.7%		101.6%		259.1%	84.4%	120.1%	173.0%	23.9%	

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	CARNE PICADA EN CUADRITOS	F099	Res, carne magra, cruda	25.00	25	34.75	5.45	1.425	0	0	1.5	0.675	0.9	12.75	gr	$ 663	$ 663
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25.00	25	95	2.275	0.925	18.475	0	1	0.675	0.325	0.25	gr	$ 88	$ 88
		G018	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	3.00	3	9.09	0.525	0.765	0.027	12.6	15.51	0.039	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100.00	60	24.6	0.42	0.18	5.28	1.2	19.8	0.78	0.3	1.2	gr	$ 250	$ 250
		B006	Ahuyama, cruda	11.76	10	3	0.08	0.02	0.58	177.5	2	0.08	0.02	0.1	gr	$ 19	$ 19
ALMUERZO	CREMA DE AHUYAMA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	2.00	2	7.26	0.264	0.038	1.442	0	0.36	0.102	0.032	0.04	gr	$ 7	$ 7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12.50	5	1.85	0.06	0.005	0.34	10	2.85	0.025	0.01	0.75	gr	$ 30	$ 30
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
	PECHUGA ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	43.01	40	66.4	8.28	3.68	0.04	9.6	4.4	0.28	0.32	25.2	gr	$ 710	$ 710
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
	PATACONES	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44.12	30	49.8	0.36	0.06	11.79	31.8	2.4	0.12	0.03	7.8	gr	$ 123	$ 123
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA POPEYE CON MANZANA (ESPINACA, LECHUGA, ADEREZO DE KUMIS)	B044	Espinaca, cruda	25.00	15	5.1	0.435	0.03	0.57	79.95	18.45	0.36	0.075	9.9	gr	$ 68	$ 68
		B059	Lechuga común, cruda	9.09	5	0.9	0.04	0.005	0.13	0.5	1.05	0.045	0.015	0.3	gr	$ 24	$ 24
		C054	Manzana común, cruda	17.65	15	10.8	0.045	0.03	2.475	0.45	2.4	0.045	0	0.3	gr	$ 160	$ 160
		G002	Kumis, entero, con azúcar	5.00	5	4.4	0.145	0.125	0.675	3.15	5.65	0.005	0.015	2.3	gr	$ 50	$ 50
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	6.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600
REFRIGERIO DE LA TARDE	YOGURT	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	150.00	150	121.5	4.35	4.2	16.8	36	0	0	60	0	gr	$ 3,000	$ 3,000
	PAN DULCE	A063	Pan de dulce, regular, horneado	25.00	25	82	2.225	1.075	15.775	0	7.75	0.75	0.35	50.75	gr	$ 500	$ 500
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240

APORTE TOTAL DEL DÍA	995	35.8		34.1		133.3		497	404	6.7	65.2	222	COSTO TOTAL $	$ 8,340.32
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107.3%	103.3%		100.2%		114.7%		196.4%	57.7%	119.1%	2327.5%	19.6%		

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

ERIKA HERRERA RUIZ
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND-02765

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO : Afro___ Raizal___ Rrom___

Sin pertenencia Étnica X

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sabor	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVO DURO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
	HOJALDRA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, crud	25.00	25	90.75	3.3	0.475	18.025	0	4.5	1.275	0.4	0.5	gr	$ 93	$ 93
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3	4.47	0.378	0.324	0.009	5.31	1.59	0.051	0.042	4.17	gr	$ 33	$ 33
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450
ALMUERZO	LENTEJAS	T026	Lenteja común, cruda	10.00	10	38.7	2.31	0.09	6.1	0.2	5.1	0.72	0.36	2.7	gr	$ 90	$ 90
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		B009	Ajo, crudo	1.05	1	1.44	0.047	0.003	0.293	0	0.4	0.013	0.01	0.19	gr	$ 16	$ 16
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B103	Tomate, crudo	3.75	3	0.69	0.027	0.003	0.123	1.65	0.27	0.015	0.003	0.18	gr	$ 19	$ 19
	ESTOFADO DE HIGADO	F109	Res, hígado, crudo	20.00	20	27.6	4.08	0.9	0.78	2017.8	1.8	1.68	0.8	15.2	gr	$ 358	$ 358
		B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara,	3.00	3	2.67	0.093	0.003	0.567	0	0.36	0.024	0.009	0.18	gr	$ 8	$ 8
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	3.53	3	1.41	0.021	0.003	0.285	39.54	0.81	0.012	0.009	1.05	gr	$ 18	$ 18
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	6.67	3	1.23	0.048	0.006	0.213	1.8	1.32	0.045	0.012	0.48	gr	$ 16	$ 16
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
		D012	Aceite de soya	5.00	5	45	0	5	0	0	0	0	0	0	gr	$ 41	$ 41
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
	PAPAS A LA FRACESA	B074	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cr	30.00	30	26.7	0.63	0.03	5.67	0	3.6	0.24	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PICO DE GALLO CON PIÑA (CEBOLLA, TOMATE, LIMON CILANTRO)	B103	Tomate, crudo	18.75	15	3.45	0.135	0.015	0.615	9.3	1.35	0.075	0.015	0.9	gr	$ 94	$ 94
		B027	Cebolla cabezona, cruda	5.26	5	2	0.07	0.005	0.385	0.05	1.2	0.015	0.01	0.2	gr	$ 14	$ 14
		C044	Limón, crudo	6.00	3	1.32	0.009	0.009	0.279	0.03	0.57	0.015	0.003	0.12	gr	$ 17	$ 17
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		C072	Piña, cruda	27.27	15	8.4	0.09	0.015	1.86	1.2	2.4	0.075	0.3	0.45	gr	$ 273	$ 273
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75.00	60	74.4	0.72	0.12	16.86	8.4	3.6	0.24	0.12	0.6	gr	$ 240	$ 240
REFRIGERIO DE LA TARDE	MADURO ASADO CON QUESO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	34.72	25	33	0.275	0.05	7.575	13.5	0.75	0.125	0.025	1	gr	$ 97	$ 97
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo	20.00	20	60.2	3.5	5.1	0.06	84	117.2	0.08	0.1	187	gr	$ 400	$ 400
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.16	0.06	3	gr	$ 600	$ 600

APORTE TOTAL DEL DÍA	927	33.0	38.4	117.0	2523	503	8.2	5.8	374	COSTO TOTAL $	$ 5,135.38
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7	34.0	116.2	790.0	610.0	7.0	3.0	235.0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2 46.4	25.8 36.1	115.9 150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
					253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100.0%	95.0%	113.0%	100.7%	997.0%	71.8%	147.0%	206.9%	33.0%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Indígena: ____ (étnia _____)

GRUPO ÉTNICO : 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 24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	26.88	25	41.5	5.175	2.3	0.025	6	2.75	0.175	0.2	15.75	gr	$ 444	$ 444
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	2	0.74	0.024	0.002	0.136	4	1.14	0.01	0.004	0.3	gr	$ 12	$ 12
		B103	Tomate, crudo	2.50	2	0.46	0.018	0.002	0.082	1.24	0.18	0.01	0.002	0.12	gr	$ 13	$ 13
		A065	Pan de queso, horneado	25.00	25	91.75	2.6	5.2	8.375	8	22.5	0.5	0.25	187.5	gr	$ 500	$ 500
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85.71	60	24	0.3	0.06	4.92	141	14.4	0.18	0.06	3	gr	$ 600	$ 600
ALMUERZO	CARNE DE RES A LA PLANCHA EN CUADRITOS	F099	Res, carne magra, cruda	40.00	40	55.6	8.72	2.28	0	0	2.4	1.08	1.44	20.4	gr	$ 1,060	$ 1,060
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON TOMATE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 104	$ 104
		D012	Aceite de soya	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	0	0	gr	$ 16	$ 16
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	11.11	5	2.05	0.08	0.01	0.355	3	2.2	0.075	0.02	0.8	gr	$ 27	$ 27
		B009	Ajo, crudo	3.16	3	4.32	0.141	0.009	0.879	0	1.2	0.039	0.03	0.57	gr	$ 47	$ 47
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
	TAJADA DE MADURO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	41.67	30	39.6	0.33	0.06	9.09	16.2	0.9	0.15	0.03	1.2	gr	$ 116	$ 116
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ENSALADA PAYASO (REMOLACHA,ZANAHORIA Y HUEVO)	B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	17.65	15	7.05	0.105	0.015	1.425	197.7	4.05	0.06	0.03	5.25	gr	$ 88	$ 88
		B088	Remolacha, sin cáscara, cruda	18.75	15	7.95	0.21	0.015	1.545	0.3	2.4	0.12	0.06	10.65	gr	$ 47	$ 47
		J002	Huevo de gallina, clara, crudo	10.00	10	4.7	0.18	0.02	0.06	0	0.6	0.01	0	17.3	gr	$ -	$ -
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85.71	60	32.4	0.54	0.06	6.84	21	21	0.18	0.12	1.2	gr	$ 291	$ 291
REFRIGERIO DE LA TARDE	AVENA FRESCA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		A012	Avena en hojuelas, precocida	10.00	10	41.1	1.69	0.75	6.41	0	5.4	0.45	0.4	0.3	gr	$ 104	$ 104
		K033	panela	3.00	3	10.92	0.018	0.003	2.706	0	1.26	0.147	0.042	1.17	gr	$ 18	$ 18
	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	A033	Harina de maiz amarillo, precocida	25.00	25	96.5	1.925	0.825	19.4	3.25	1.5	0.675	0.35	5.5	gr	$ 88	$ 88
		G017	Queso fresco, semimaduro, semigraso,	3.00	3	9.03	0.525	0.765	0.009	12.6	17.58	0.012	0.015	28.05	gr	$ 60	$ 60
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	6.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600

APORTE TOTAL DEL DÍA	930	37.4		36.5		105.8		593	592	6.1	6.2	441		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0	COSTO TOTAL $	$ 6,781.90
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100.3%	107.7%		107.4%		91.0%		234.2%	84.5%	108.9%	221.8%	38.9%		

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

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 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO DE LA MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
		R004	Bienestarina Más®, precocida, en polvo,	15.00	15	53.1	3.15	0.45	9	17.4	120	1.6275	1.575	10.05	gr	$ -	$ -
		K033	panela	6.00	6	21.84	0.036	0.006	5.412	0	2.52	0.294	0.084	2.34	gr	$ 36	$ 36
	HUEVOS EN TORTILLA CON ESPINACA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	54	80.46	6.804	5.832	0.162	95.58	28.62	0.918	0.756	75.06	gr	$ 600	$ 600
		B044	Espinaca, cruda	5.00	3	1.02	0.087	0.006	0.114	15.99	3.69	0.072	0.015	1.98	gr	$ 14	$ 14
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	44.12	30	49.8	0.36	0.06	11.79	31.8	2.4	0.12	0.03	7.8	gr	$ 123	$ 123
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	MELON	C060	Melón, crudo	120.00	60	15	0.42	0	3	40.8	6.6	0.24	0.06	4.2	gr	$ 600	$ 600
ALMUERZO	CERDO ASADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40.00	40	56	8.56	2.4	0.08	0.8	6.8	0.32	0.72	20.8	gr	$ 800	$ 800
		D012	Aceite de soya	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	0	0	gr	$ 25	$ 25
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70.00	23	81.19	1.541	0.092	18.423	0	2.07	0.184	0.276	0.46	gr	$ 315	$ 315
		D012	Aceite de soya	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0	0	0	gr	$ 33	$ 33
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	4.44	2	0.82	0.032	0.004	0.142	1.2	0.88	0.03	0.008	0.32	gr	$ 11	$ 11
		B009	Ajo, crudo	2.11	2	2.88	0.094	0.006	0.586	0	0.8	0.026	0.02	0.38	gr	$ 32	$ 32
		B110	Zanahoria, sin cascara, cruda	9.41	8	3.76	0.056	0.008	0.76	105.44	2.16	0.032	0.016	2.8	gr	$ 47	$ 47
	PURE DE PAPA CRIOLLA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara	30.00	30	28.8	0.6	0.03	6.27	0.3	1.8	0.09	0.09	1.8	gr	$ 85	$ 85
		G001	Crema de leche	3.00	3	9.9	0.063	1.05	0.051	10.59	2.04	0	0.006	1.38	gr	$ 43	$ 43
	CEVICHE DE MANGO (MANGO, TOMATE, CILANTRO Y AGUACATE PICADO CON LIMON)	C051	Mango común, crudo	10.00	5	3.95	0.03	0	0.855	7	0.75	0.025	0.005	0.2	gr	$ 36	$ 36
		C001	Aguacate Hass, crudo	23.44	15	33.15	0.195	2.46	2.025	1.05	1.2	0.075	0.105	0	gr	$ 281	$ 281
		B027	Cebolla cabezona, cruda	10.53	10	4	0.14	0.01	0.77	0.1	2.4	0.03	0.02	0.4	gr	$ 29	$ 29
		B103	Tomate, crudo	6.25	5	1.15	0.045	0.005	0.205	3.1	0.45	0.025	0.005	0.3	gr	$ 31	$ 31
		B035	Cilantro, crudo	2.22	2	0.88	0.046	0.012	0.118	7.8	1.64	0.036	0.01	0.92	gr	$ 8	$ 8
		C044	Limón, crudo	6.00	3	1.32	0.009	0.009	0.279	0.03	0.57	0.015	0.003	0.12	gr	$ 17	$ 17
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150.00	60	15	0.24	0	2.22	18	2.4	0.18	0.06	0.6	gr	$ 450	$ 450
REFRIGERIO DE LA TARDE	LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150.00	150	82.5	4.8	4.8	5.1	58.5	180	0	0.6	63	gr	$ 1,200	$ 1,200
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25.00	25	77.5	1.8	0.475	16.525	0	10	1.5	0	0.25	gr	$ 350	$ 350
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	78.95	60	116.4	0.24	0.06	28.14	0	4.8	0.06	0.06	0	gr	$ 286	$ 286

APORTE TOTAL DEL DÍA	940	34.1		35.6		117.1		474	565	5.9	5.1	258				
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34.7		34.0		116.2		790.0	610.0	7.0	3.0	235.0	COSTO TOTAL $	$ 6,700.33		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	23.2	46.4	25.8	36.1	115.9	150.6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500				
								253.0	700.0	5.6	2.8	1133.0				
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101.4%	98.4%		104.6%		100.8%		187.3%	80.7%	105.3%	183.0%	22.8%				

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928948

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

BIENESTAR FAMILIAR

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

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

TIPO DE PREPARACIÓN

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		12 (1-3 años)	12 (4-5 años)		
BANANO	Banano	100	85	185	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, porcionar y servir.
MANDARINA	Mandarina	100	114.2	214.2	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, porcionar y servir.
MANGO	Mango	100	120	220	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, porcionar y servir.
NARANJA	Naranja	116	133	249	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, porcionar y servir.
PAPAYA	Papaya	100	114.2	214.2	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.
PIÑA PICADA	Piña	90	109	199	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.
SANDÍA	Sandía	175	150	325	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.
MANZANA	Manzana	50	60	110	Lavar y desinfectar la fruta, pelar, retirar toda la semilla, porcionar y servir.

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

BIENESTAR FAMILIAR

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

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: **CDI GARRAPIÑOS**

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___**

Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica __x__

TIPO DE PREPARACIÓN

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (1-3)	1 (4-5)		
COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	estarina Más®, precocida, en polvo, sabor na	15.00	15.00	30	Ponga a calentar en una olla limpia la mitad de la leche con la panela hasta que observe que la panela se ha desecho por completo. En un recipiente aparte, disuelva la Bienestarina con la leche restante. Agregar esta última mezcla a la olla caliente. Mezcle constantemente a fuego lento máximo por 5 minutos y sirva.
	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	150.00	115	
	Panela	3.00	7.00	10	
YOGURT	Yogurt entero	100	150	250	Antes de servir, agite muy bien el contenido
KUMIS	Yogurt entero	100	150	250	Antes de servir, agite muy bien el contenido
LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	Leche de vaca entera pasteurizada	100	150	250	Antes de servir, agite muy bien el contenido
AVENA FRESCA EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	150	250	Llevar a ebullición una porción de agua con panela hasta que se disuelva completamente. Agregar las hojuelas de avena y cocinar a fuego medio, mezclando constantemente hasta que estén suaves y bien cocidas. Retirar del fuego y dejar enfriar. Adicionar la leche y mezclar hasta integrar completamente. Licuar si se desea una textura más homogénea. Refrigerar y servir fría.
	Avena en hojuelas, precocida	5	5	10	
	panela	3	3	3	

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

BIENESTAR FAMILIAR

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

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___**

Afro ____ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica ___X_

TIPO DE PREPARACIÓN						
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	**INGREDIENTES**	**PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)**			**TOTAL PESO BRUTO (g)**	**PROCEDIMIENTO**
		g o cc	**NIÑOS 1 A 3**	**NIÑOS 4 A 5**		
ROSCON	Roscón, relleno de bocadillo,	g	20	25	45	Producto Panaderia
PAN DULCE	Pan de dulce, regular, horneado	g	20	25	45	Producto Panaderia
PAN CUCA	Galletas dulces, cucas	g	20	25	45	Producto Panaderia
PAN MOGOLLA	Mogolla	g	20	25	45	Producto Panaderia
MANTECADA	Mantecada horneada	g	20	25	45	Producto Panaderia
AREPA DE MAÍZ BLANCO ASADA	Harina de maiz blanco precocida	g	10.00	10.00	20.00	En un recipiente mezcle la harina de trigo con agua tiba, agregar una pizca de sal y amase continuamente hasta obtener una masa de textura suave. Agregar al sarten aceite (aprox una cuchara y media sopera), calentar el aceite. Asar las arepas por ambos lados hasta que se dore, dejar reposar y sirva.
	Huevo de gallina, entero, crudo	g	3.33	4.00	7.33	
	Aceite de soya	cc	2.00	2.00	4	
HOJALDRAS	Harina de trigo	g	15	10.00	25	En un recipiente limpio, adicionar harina de trigo fortificada, incorporar huevo entero crudo y una pequeña cantidad de polvo para hornear, mezclar de forma homogénea y añadir agua gradualmente hasta obtener una masa suave, uniforme y de consistencia manejable; posteriormente, porcionar, laminar en forma de discos y someter a cocción mediante fritura por inmersión en aceite de soya a temperatura adecuada hasta lograr coloración dorada y textura crujiente en el exterior con interior esponjoso.
	Huevo de gallina	g	8.89	2.22	11.11	
	Aceite de soya	cc	4	2.00	6	
DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	Harina de maiz amarillo	g	20	10	30	En un recipiente mezcle la harina de maiz con agua tibia, agregar una pizca de azucar y amase continuamente hasta obtener una masa de textura suave. Agregar al sarten aceite (aprox una cuchara y media sopera), calentar el aceite. Frite los deditos por todos los lados hasta que se dore, dejar reposar y sirva.
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	g	4.00	6.00	10	
	Aceite de soya	cc	5.00	3.00	8	

BIENESTAR FAMILIAR

AREPUELAS DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, para panif	gr	20	25	50	En un recipiente mezcle la harina de maiz con agua tiba, agregar una pizca de sal y amase continuamente hasta obtener una masa de textura suave. Agregar al sarten aceite (aprox una cuchara y media sopera), calentar el aceite. Asar las arepas por ambos lados hasta que se dore, dejar reposar y sirva.
	Huevo de gallina, entero, crudo	gr	3	3	11	
	panela	cc	3	3	5	
	Aceite de soya	gr	3	3	3	
DEDITOS DE QUESO	Harina de trigo, fortificada, para panif	g	20	25	45	Cortar el queso en tiras largas y uniformes. Preparar una masa con harina de trigo, agua y una pequeña cantidad de sal hasta obtener una textura suave y manejable. Tomar porciones de masa y estirarlas en forma alargada. Envolver cada tira de queso con la masa cubriendo completamente. Colocar los deditos en una sartén o freidora con aceite caliente y cocinar hasta que estén dorados y bien cocidos. Retirar el exceso de grasa y servir calientes.
	Huevo de gallina, entero, crudo	g	3.00	3.00	6	
	Queso fresco, semiduro, semigraso,	g	16.00	20.00	36	
	Aceite de soya	cc	4.00	4.00	8	
	Leche de vaca, entera, líquida, paste	cc	3.00	3.00	6	

Angie Badillo
ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1.084E+09

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN (ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA)
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

TIPO DE PREPARACIÓN

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1(1-3 Años)	1 (4-5 Años)		
HUEVOS EN TORTILLA CON ESPINACA	Huevo de gallina, entero, crudo	54	54	108	Lavar y desinfectar la espinaca. Escurrir y picar finamente. En un recipiente, batir los huevos hasta integrar. En una sartén, adicionar la espinaca y cocinar por unos minutos hasta que esté suave. Incorporar los huevos batidos y cocinar a fuego medio hasta que la preparación esté bien cocida y tome consistencia de tortilla. Servir caliente.
	Aceite de soya	2.00	3.00	6.00	
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	0.50	6.00	
	Espinaca	2.00	2.00	6.00	
HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	54	54	108	Lavar y desinfectar el tomate y la cebolla. Picar finamente el tomate y la cebolla. En un recipiente, batir los huevos hasta integrar. Sofreír el tomate y la cebolla en una sartén hasta que estén suaves. Agregar los huevos batidos y cocinar a fuego medio, mezclando constantemente hasta obtener una preparación homogénea y bien cocida. Servir caliente.
	Aceite de soya	2.00	3.00	6.00	
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	0.50	6.00	
	Tomate, crudo	2.00	2.00	6.00	
HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	60.00	120	En un recipiente, batir los huevos hasta integrar y cocinar a fuego medio, mezclando constantemente hasta obtener una preparación homogénea y bien cocida. Servir caliente.
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.00	
HUEVOS COCIDOS	Huevo de gallina, entero, crudo	60.00	60.00	120	Lavar bien los huevos. Colocarlos en una olla con suficiente agua hasta cubrirlos completamente. Llevar a fuego medio y cocinar durante aproximadamente 10 minutos desde que el agua comienza a hervir. Retirar del fuego, dejar enfriar un poco, retirar la cáscara y servir.
HIGADO ESTOFADO	Res, hígado, crudo	30.00	40.00	70.0	Comenzar picando finamente el ajo y cortando el hígado en filetes delgados. Luego, sazónarlos con ajo, sal y otras especias al gusto, dejándolos reposar durante 10 minutos. En un recipiente, batir los huevos y, en otro, mezcle la harina de trigo con la avena en hojuelas. Pasa cada filete de hígado primero por la harina, luego por el huevo batido y, finalmente, por la mezcla de harina y avena, asegurando que queden bien cubiertos. Calienta aceite de soya en una sartén a fuego medio-alto y fríe los filetes hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados. Retira el exceso de grasa con papel absorbente y sirva.
	Ajo, crudo	5.00	5.00	10.0	
	Huevo de gallina, entero, crudo	2.35	5.88	8.2	
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	4.44	6.67	11.1	
	Avena en Hojuelas, Precocida	0.53	1.05	1.6	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
HIGADO ENCEBOLLADO ASADO CON LIMÓN	Res, hígado, crudo	30.00	40.00	70.0	Cortar el hígado de res en filetes y sazónalo con sal, pimienta y jugo de limón. En una sartén caliente con un poco de aceite, ásalo por 3-4 minutos por cada lado hasta que esté bien cocido pero jugoso. En la misma sartén, sofríe cebolla en rodajas hasta que esté dorada y tierna. Sirve el hígado con la cebolla encima y un toque extra de limón.
	Cebolla cabezona, cruda	3.16	5.26	8.4	
	Limón, crudo	4.00	6.00	10.0	
	Aceite de soya	2.00	2.00	4.0	
HIGADO ASADO EN SALSA ROJA	Res, hígado, crudo	30.00	45.00	75.0	En una sartén con aceite caliente, sofreír ajo, cebolla y tomate. Agregar el hígado y dorar por ambos lados. Añadir la zanahoria, un poco de agua y sal. Cocinar a fuego medio hasta que el hígado esté suave. Retirar del fuego y servir caliente.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	3.53	5.88	9.4	
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	5.26	7.4	
	Tomate, crudo	6.25	6.25	12.5	
	Ajo, crudo	2.11	2.11	4.2	
	Aceite de soya	2.00	2.00	4.0	
HIGADO GUISADO	Res, hígado, crudo	30.00	40.00	70.0	Lavar bien el hígado y cortarlo en trozos. Picar finamente la cebolla junca, la cebolla cabezona y el tomate. En una sartén, agregar un poco de aceite de soya y llevar a fuego medio. Sofreír la cebolla junca, la cebolla cabezona y el tomate hasta que estén blandos. Luego añadir el hígado y cocinar, mezclando bien, hasta que esté completamente cocido. Servir caliente.
	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	5.00	10.0	
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2.11	4.2	
	Tomate, crudo	3.75	3.75	7.5	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
TILAPIA ASADA CON SALSA CRIOLLA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	54.00	64.52	118.5	Se comienza limpiando bien el pescado eliminado escamas, retirar branquias y sazonándolo con sal y otras especias al gusto. Luego, se calienta un poco de aceite de soya en una sartén o parrilla y se asa la tilapia a fuego medio, cocinándola por ambos lados hasta que esté bien dorada y cocida por dentro. Mientras tanto, se prepara la salsa criolla. Se pica finamente la cebolla y el tomate, y se sofríen en una sartén con un poco de aceite de soya hasta que la mezcla adquiera una textura suave y jugosa. Finalmente, se sirve la tilapia bañada con la salsa criolla caliente.
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	11.25	13.4	
	Tomate, crudo	6.25	9.47	15.7	
	Aceite de soya	3.00	9.41	12.4	
NUGGETS DE PESCADO	Tilapia o mojarra, entera, cruda	24.19	32.26	56.5	Se limpia bien el pescado eliminado escamas, retirar branquias y se realizan pequeños cortes en la piel para que absorba mejor los sabores. Se pican el tomate, la cebolla, el pimentón y el ajo en trozos pequeños. En una sartén con un poco de aceite caliente, se sofríen la cebolla, el ajo y el pimentón hasta que estén tiernos. Luego, se agrega el tomate y se cocina hasta que se forme una salsa. Se sazona el pescado con sal y pimienta, y se dora en la sartén por ambos lados hasta que la piel esté crujiente y la carne bien cocida. Finalmente, se sirve.
	Harina de trigo, fortificada, todo prop	3.00	3.00	6.0	
	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3.33	6.7	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	

TILAPIA APANADA	Tilapia o mojarra, entera, cruda	48.39	64.52	112.9	Se limpia el pescado y se retira la piel y las espinas, obteniendo los filetes. En un recipiente, se bate el huevo hasta obtener una mezcla homogénea. Luego, se pasan los filetes primero por la harina de trigo, asegurándose de cubrirlos bien, después por el huevo batido y nuevamente por la harina para lograr un apanado uniforme. En una sartén con aceite de soya caliente, se fríen los filetes hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados. Finalmente, se retiran del aceite, se escurren sobre papel absorbente y se sirven
	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	10.00	10.00	20.0	
	Huevo de gallina, entero, crudo	4.44	5.56	10.0	
	Aceite de soya	4.00	5.00	9.0	
CARNE EN CUBOS ASADA (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Res, carne magra, cruda	20.00	25.00	45.0	Cortar la carne en cubos y agregar sal. En una sartén o plancha, agregar un poco de aceite y llevar a fuego medio. Incorporar los cubos de carne y cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén bien dorados y completamente cocidos. Servir caliente
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
CARNE GUISADA (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Res, carne magra, cruda	20.00	25.00	45.0	Picar la cebolla cabezona, el tomate y el ajo en trozos pequeños. Cortar la carne magra en cubos.En una sartén u olla a fuego medio, sofreír la cebolla, el tomate y el ajo hasta que estén blandos. Agregar la carne, mezclar bien y cocinar por unos minutos. Añadir un poco de agua y sal al gusto, tapar y dejar cocinar hasta que la carne esté blanda y bien cocida. Servir caliente.
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2.11	4.2	
	Tomate, crudo	2.50	2.50	5.0	
	Ajo, crudo	0.53	1.05	1.6	
CERDO GUISADO (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Cerdo, carne magra, cruda	20.00	25.00	45	Picar la cebolla cabezona y el tomate en trozos pequeños. Cortar la carne de cerdo magra en cubos. En una olla o sartén a fuego medio, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla y el tomate hasta que estén blandos. Incorporar la carne de cerdo, mezclar bien y cocinar por unos minutos. Añadir sal al gusto y un poco de agua, tapar y dejar cocinar hasta que la carne esté blanda y bien cocida. Servir caliente.
	Tomate, crudo	2.50	6.25	8.75	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6	
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	3.16	5.3	
CERDO ASADO EN CUADRITOS (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Cerdo, carne magra, cruda	20.00	25.00	45.0	Cortar la carne de cerdo magra en cubos. Picar finamente la cebolla junca. En una sartén a fuego medio, agregar un poco de aceite de soya. Incorporar los cubos de cerdo y cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén dorados y bien cocidos. Añadir la cebolla junca, mezclar bien y cocinar por unos minutos más. Agregar sal al gusto y servir caliente.
	Aceite de soya	3.00	6.25	9.3	
	Cebolla junca, tallos, cruda	7.50	3.00	10.5	
	Aceite de soya	4.00	3.16	7.2	
FAJITAS DE CARNE A LA PLANCHA	Res, carne magra, cruda	15.00	20.00	35.0	Cortar la carne en trozos pequeños tipo Fajitas. En una plancha o sartén a fuego medio, agregar un poco de aceite. Incorporar la carne y cocinar, revolviendo ocasionalmente, hasta que esté bien dorada y completamente cocida. Añadir sal al gusto y servir caliente.
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
ESTOFADO DE CARNE DE RES	Res, carne magra, cruda	30.00	4.71	34.7	Cortar la carne de res en trozos. Pelar la zanahoria y cortarla en rodajas. Picar la papa en cubos, la cebolla junca y el ajo finamente. En una olla, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla junca y el ajo por unos minutos. Incorporar la carne y cocinar hasta que cambie de color. Añadir la papa y la zanahoria, agregar agua y sal al gusto, tapar y dejar cocinar a fuego medio hasta que todos los ingredientes estén blandos y bien cocidos. Servir caliente.
	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	5.00	40.00	45.0	
	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5.00	10.9	
	Cebolla junca, hojas, cruda	6.67	5.88	12.5	
	Ajo, crudo	3.16	6.67	9.8	
	Aceite de soya	3.00	3.16	6.2	
CARNE DE BISTECK	Res, carne magra, cruda	30.00	3.00	33.0	Cortar la carne magra en bistec. Picar finamente la cebolla cabezona, la cebolla junca y el ajo. En una sartén a fuego medio, agregar el aceite de soya. Sofreír la cebolla cabezona, la cebolla junca y el ajo hasta que estén ligeramente dorados. Incorporar la carne y cocinar hasta que esté bien asada. Añadir sal al gusto y servir caliente
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	40.00	42.1	
	Cebolla junca, tallos, cruda	2.50	2.11	4.6	
	Aceite de soya	3.00	2.50	5.5	
	Ajo, crudo	0.53	1.05	1.6	
CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	30.00	40.00	70.0	Cortar la carne en trozos grandes. Picar la cebolla cabezona, el tomate y el ajo en trozos pequeños. En una olla pitadora, agregar la carne, la cebolla, el tomate, el ajo, un poco de aceite de soya, agua y sal al gusto. Tapar la olla y cocinar durante aproximadamente 30 minutos después de que empiece a pitar. Retirar la carne, desmecharla y volver a mezclar con el guiso. Cocinar por unos minutos más y servir caliente.
	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3.16	6.3	
	Tomate, crudo	3.75	3.75	7.5	
	Ajo, crudo	3.16	0.53	3.7	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
CERDO CREMOSO	Cerdo, carne magra, cruda	30.00	40.00	70.0	Cortar la carne de cerdo magra en trozos. Picar la cebolla cabezona y el pimentón rojo en trozos pequeños. En una sartén a fuego medio, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla y el pimentón hasta que estén blandos. Incorporar la carne de cerdo y cocinar hasta que esté bien cocida. Añadir sal al gusto y la crema de leche, mezclar bien y cocinar por unos minutos más hasta obtener una preparación cremosa. Servir caliente.
	Crema de leche	3.00	3.00	6.0	
	Pimentón rojo, crudo	2.35	2.35	4.7	
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2.11	4.2	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
CERDO ASADO CON HIERBAS (AJO, TOMILLO, LAURE, OREGANOY ZUMO DE LIMON)	Cerdo, carne magra, cruda	30.00	40.00	70.0	Cortar la carne de cerdo en trozos. Picar finamente el ajo. En un recipiente, mezclar el ajo, tomillo, laurel, orégano, zumo de limón y sal al gusto. Agregar la carne de cerdo y dejar reposar unos minutos para que tome sabor. En una sartén o plancha a fuego medio, cocinar la carne hasta que esté dorada y bien cocida. Servir caliente.
	Ajo, crudo	0.53	3.00	3.5	
	Limón, crudo	2.00	2.35	4.4	
MILANESA DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	30.00	40.00	70.0	Cortar la carne de cerdo en filetes delgados. En un recipiente, batir el huevo y agregar sal al gusto. Pasar cada filete primero por harina de trigo y luego por el huevo batido. En una sartén a fuego medio, agregar aceite de soya y freír las milanesas hasta que estén doradas por ambos lados y bien cocidas. Retirar y servir caliente
	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	3.00	5.00	8.0	
	Huevo de gallina, entero, crudo	3.33	3.33	6.7	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	

PECHUGA SUDADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	32.26	43.01	75.3	Cortar la pechuga de pollo en trozos. Picar la cebolla cabezona, el tomate, el pimentón rojo, el ajo y el cilantro finamente. En una olla a fuego medio, agregar el pollo junto con la cebolla, el tomate, el pimentón y el ajo. Añadir un poco de agua y sal al gusto, tapar y dejar cocinar hasta que el pollo esté bien cocido. Al final agregar el cilantro, mezclar bien y servir caliente.
	Pimetón rojo, crudo	2.35	2.35	4.7	
	Tomate, crudo	2.50	2.50	5.0	
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2.11	4.2	
	Ajo, crudo	0.53	0.53	1.1	
	Cilantro, crudo	0.56	3.00	3.6	
PECHUGA GUISDA	Pollo, pechuga con piel, cruda	16.13	21.51	37.6	Cortar la pechuga de pollo en trozos. Picar la cebolla cabezona, el pimentón rojo y el ajo finamente. En una olla a fuego medio, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla, el pimentón y el ajo hasta que estén blandos. Incorporar el pollo, mezclar bien y cocinar por unos minutos. Añadir sal al gusto y un poco de agua, tapar y dejar cocinar hasta que el pollo esté bien cocido. Servir caliente.
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2.11	4.2	
	Pimetón rojo, crudo	2.35	2.35	4.7	
	Aceite de soya	2.00	3.00	5.0	
	Ajo, crudo	0.53	0.53	1.1	
MILANESA DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	32.26	43.01	75.3	Cortar la pechuga de pollo en filetes delgados. Picar finamente la cebolla junca y el ajo. En un recipiente, mezclar la harina de trigo con la cebolla junca, el ajo y sal al gusto. Pasar los filetes de pollo por esta mezcla hasta cubrirlos bien. En una sartén a fuego medio con un poco de aceite, cocinar las milanesas hasta que estén doradas por ambos lados y completamente cocidas. Servir caliente..
	Pimetón rojo, crudo	2.35	2.35	4.7	
	Tomate, crudo	2.50	2.50	5.0	
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2.11	4.2	
SANDWICH DE POLLO DESMECHADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	21.51	26.88	48.4	Cocinar la pechuga de pollo en agua hasta que esté bien cocida. Retirar y desmechar. Picar la cebolla cabezona y el tomate en trozos pequeños. En una sartén a fuego medio, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla y el tomate hasta que estén blandos. Incorporar el pollo desmechado, agregar sal al gusto y mezclar bien Abrir el pan de queso y rellenar con el pollo desmechado preparado. Servir caliente..
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
	Cebolla cabezona, cruda	1.05	2.11	3.2	
	Tomate, crudo	1.25	1.25	2.5	
	Pan de queso, horneado	20.00	25.00	45.0	
AREPA DE MAIZ RELLENA DE POLLO DESMECHADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	21.51	26.88	48.4	Cocinar la pechuga de pollo en agua hasta que esté bien cocida y luego desmechar. Picar la cebolla junca y el tomate en trozos pequeños. En una sartén a fuego medio, agregar un poco de aceite de soya y sofreír la cebolla junca y el tomate hasta que estén blandos. Incorporar el pollo desmechado, agregar sal al gusto y mezclar bien. Aparte, preparar la masa con la harina de maíz precocida y formar las arepas. Cocinarlas en una plancha con un poco de aceite hasta que estén doradas. Abrir la arepa, rellenar con el pollo desmechado y agregar queso campesino. Servir caliente.
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	5.00	10.0	
	Tomate, crudo	2.50	2.50	5.0	
	Harina de maíz amarillo, precocida	20.00	25.00	45.0	
	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo campesino	3.00	3.00	6.0	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
AREPA DE MAIZ RELLENA CON HIGADO GUISADO	Res, hígado, crudo	20.00	25.00	45.0	Cortar el hígado en trozos. Picar la cebolla cabezona y el tomate en trozos pequeños. En una sartén a fuego medio, agregar aceite de soya y sofreír la cebolla y el tomate hasta que estén blandos. Incorporar el hígado, agregar sal al gusto y cocinar hasta que esté bien cocido. Aparte, preparar la masa con la harina de maíz precocida y formar las arepas. Cocinarlas en una plancha con un poco de aceite hasta que estén doradas. Abrir la arepa, rellenar con el hígado guisado y agregar queso campesino. Servir caliente.
	Cebolla cabezona, cruda	2.11	2.11	4.2	
	Tomate, crudo	2.50	4.00	6.5	
	Aceite de soya	4.00	1.00	5.0	
	Harina de maíz amarillo, precocida	20.00	25.00	45.0	
	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo campesino	3.00	3.00	6.0	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
AREPA DE MAIZ RELLENA DE HUEVO PERICO	Huevo de gallina, clara, crudo	54.00	60.00	114.0	Picar la cebolla cabezona y el tomate en trozos pequeños. En una sartén a fuego medio, agregar aceite de soya y sofreír la cebolla y el tomate hasta que estén blandos. Añadir la clara de huevo y cocinar revolviendo hasta que esté bien cocida. Agregar sal al gusto. Aparte, preparar la masa con la harina de maíz precocida y formar las arepas. Cocinarlas en una plancha con un poco de aceite hasta que estén doradas. Abrir la arepa, rellenar con el huevo perico y agregar queso campesino. Servir caliente.
	Cebolla cabezona, cruda	4.21	4.21	8.4	
	Tomate, crudo	5.00	5.00	10.0	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
	Harina de maíz amarillo, precocida	20.00	25.00	45.0	
	Queso fresco, semimaduro, semigraso, tipo campesino	3.00	3.00	6.0	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
~~SANDWICH DE CARNE~~ DESMECHADO	Res, carne magra, cruda	20.00	25.00	45.0	Cocinar la carne hasta que esté bien cocida y luego desmechar. Picar la cebolla junca y el tomate en trozos pequeños. En una sartén a fuego medio, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla junca y el tomate hasta que estén blandos. Incorporar la carne desmechada, agregar sal al gusto y mezclar bien. Abrir el pan de queso y rellenar con la carne desmechada preparada. Servir caliente.
	Aceite de soya	3.00	3.00	6.0	
	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	5.00	10.0	
	Tomate, crudo	2.50	2.50	5.0	
	Pan de queso, horneado	20.00	25.00	45.0	

Angie Badillo

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P.1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

BIENESTAR FAMILIAR

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

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

TIPO DE PREPARACIÓN					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS (g)		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		1 (1-3 años)	1 (4-5 años)		
PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	25.00	34.72	59.7222222	Limpiar, lavar,desinfectar, se coloca en agua con cascara o sin cascara y se deja coccionar hasta que esta blanda. Luego sobre una sartén adicione aceite y ponga las papas hasta dorar por todos los lados.
	Aceite de soya	5.00	3.00	8	
CHIPS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón verde	27.78	34.72	62.5	Retirar la cascara,cortar en rodajas delgadas, aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente y se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.
	Aceite de soya	4.00	5.00	9	
PATACONES	Plátano hartón verde	27.78	34.72	62.50	Pelar el plátano verde y cortarlo en trozos medianos. En una sartén con aceite caliente, freír los trozos de plátano hasta que estén ligeramente dorados. Retirarlos, aplastarlos con una pataconera o una superficie plana hasta formar discos. Volver a freírlos en el aceite caliente hasta que estén dorados y crujientes. Retirar, agregar sal al gusto y servir calientes.
	Aceite de soya	4.00	5.00	9	
TAJADAS DE MADURO FRITO	Maduro hartón maduro	34.72	34.72	45	Retirar la cascara,cortar tajas semigruesas, aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente y se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.
	Aceite de soya	3	3	6	

MADURO CON QUESO	Plátano hartón, maduro, crudo	27.78	34.72	45	Pelar el plátano maduro y cortarlo en mitades o tajadas. En una sartén con un poco de aceite, cocinar el plátano a fuego medio hasta que esté dorado y blando. Retirar, colocar el queso encima o en el centro del plátano y dejar unos minutos más en la sartén hasta que el queso se derrita. Servir caliente
	Queso fresco, semiblando, semimagro, tipo cuajada	16.00	20.00	36	
PAPAS A LA FRANCESA	Papa pastusa	27.78	34.72	62.5	Lavar y desinfectar muy bien las papas, luego se cortan bastones medianos y se dejan 5 a 7 minutos en agua, se retiran, se elimina el exceso de agua y aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente, se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.
	Aceite de soya	4.00	5.00	9	
PATACONES DE PLATANO MADURO	Platano, hartón maduro	27.78	34.72	62.5	Retirar la cascara,cortar trozos medianos de acuerdo al gramaje. Aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente y se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco, formar los patacones y servir.
	Aceite de soya	5	3	8	
YUCA DORADA	Aceite de soya	3	4	7	Retirar la cascara, lavar y desinfectar, se corta en bastones gruesos y se pone a cocinar en suficiente agua. Una vez este blanda se reserva. Aparte se asegura que el aceite se encuentre caliente, se agregan con mucho cuidado, retirar hasta que esten doradas, dejar enfriar un poco y servir.
	Yuca	27.78	34.72	62.5	

ARROZ AMARILLO (CURCUMA)	Arroz	60.00	15.00	75	Lavar el arroz, en una olla con agua, sal y ajo y curcuma,dejar hervir y agregar el arroz, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agregan los cuadros de las verduras anteriormente preparados
	Ajo, crudo	2.11	2.11	4.2	
	Aceite de soya	5.00	3.00	8.0	
				41.0	
ARROZ CON CILANTRO	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	23.00		Picar finamente la cebolla junca, el ajo y el cilantro.En una olla a fuego medio, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla junca y el ajo por unos minutos. Añadir el arroz y mezclar bien. Agregar agua y sal al gusto y dejar cocinar. Cuando el arroz esté casi listo, incorporar el cilantro picado, mezclar suavemente y terminar la cocción hasta que el arroz esté seco y bien cocido. Servir caliente
	Aceite de soya	3.00	4.00	7.0	
	Cebolla junca, hojas, cruda	2.22	4.44	6.7	
	Ajo, crudo	0.53	2.11	2.6	
	Cilantro, crudo	2.22	2.22	4.4	
	Aceite de soya	3.00	2.00	5.0	
ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	23.00	41	Lave y desinfecte el cilantro, y pique finamente. En una sartén vierta la mitad del aceite y agregue los fideos, revuelva constantemente hasta que estén dorados. Lavar el arroz, en una olla con agua, sal y cebolla al gusto,dejar hervir y agregar el arroz y los fideos, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agrega el cilantro.
	Cebolla junca				
	Ajo, crudo				
	Aceite de soya	4.00	5.00	9	
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2.00	5.00	7	

ARROZ CON TOMATE	Arroz	18.00	23.00	41	Lavar y desinfectar las verduras, cortar el tomate en cuadros pequeños, en una olla con agua,se deja hervir durante 10 min. Picar finamente la cebolla Lavar el arroz, en una olla agregue agua, sal y aceite,dejar hervir y agregar el arroz y la cebolla, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agregan los cuadros de zanahoria anteriormente preparados.
	tomate	1.18	4.00	5.2	
	Ajo, crudo	3.16			
	Aceite de soya	2.00	2.00	4	
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz	18.00	23.00	41	Lavar y desinfectar las verduras, cortar la zanahoria en cuadros pequeños, en una olla con agua,se deja hervir durante 10 min. Picar finamente la cebolla Lavar el arroz, en una olla agregue agua, sal y aceite,dejar hervir y agregar el arroz y la cebolla, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agregan los cuadros de zanahoria anteriormente preparados.
	Zanahoria	1.18	4.00	5.2	
	Aceite de soya	2.00	2.00	4	
	Ajo, crudo	1.00	1.00	2.0	
ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	18.00	23.00	41.00	Lavar el arroz, en una olla con agua, sal y ajo ,dejar hervir y agregar el arroz, cuando se consuma el agua a nivel del arroz, bajar la temperatura y tapar. Cuando este completamente libre de agua se agregan los cuadros de las verduras anteriormente preparados
	Aceite de soya	3.00	5.00	8	
	Ajo, crudo	1.05	2	4	
PAPA CRIOLLA COCIDA	Papa criolla	27.78	34.72	62.5	Lavar y desinfectar muy bien la papa. Retirar la cáscara. En un recipiente con agua agregue las papas y deje cocinar hasta que estén blandas. dejar enfriar un poco y servir.

PAPA COCIDA	Papa pastusa	27.78	34.72	62.5	Lavar y desinfectar bien la papa pastusa y cortarla en trozos medianos sin retirar la cáscara. Luego, colocar los trozos en una vaporera sobre agua hirviendo y cocinar a fuego medio hasta que estén tiernos. Finalmente, retirar y servir caliente.
MADURO MELADO	Platano, hartón maduro	27.78	34.72	62.50	Lavar y desinfectar el plátano, retirar la cascara y cortarla en trozos. En un recipiente con agua y panela agregue los plátanos y cuando ya se encuentren blandos, retirar el agua, dejar enfriar para servir
	Panela	3.00	3.00	6.00	
PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	27.78	34.72	62.5	Limpiar, lavar,desinfectar la papa y el cilantro, se coloca en agua con cascara o sin cascara y se deja coccionar hasta que esta blanda. Luego sobre una sartén adicione aceite y ponga las papas hasta dorar por todos los lados, luego de servir agregar el cilantro picado
	Aceite de soya	1.00	3.00	4	
	Cilantro, crudo	3	3	6	
PAPA CRIOLLA GUISADA	Papa criolla	30	30	60	En un recipiente con agua cocinar la papa con una pizca de sal. Luego lavar y desinfectar los ingredientes del guisado (cebolla, tomate, ajo) picarlos finamente y en una sarten agregar aceite y mezclar homogeneamente los ingredientes durante 8 minutos, luego agregar la papa y procurar que la papa quede untada del guiso previamente hecho.
	Cebolla junca	10	12.5	22.5	
	Cilantro, crudo	5	0.56	5.56	
	aceite	2	2	4	
	tomate	5	6.25	11.25	
ARROZ CON FIDEOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	4	5	9	En una sarten con un poco aceite freir la pasta, lego en un recipiente con agua, agregar el aceite y el ajo, dejar hervir durante 10 minutos y luego añadiel el arroz con los fideos previamente asados, dejar secar para
	arroz blanco pulido crudo	18	23	41	
	aceite de soya	2	3	5	

	ajo crudo	1.05	0.53	1.58	porsteriormente servir.
PURE DE PAPA CRIOLLA	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	25.00	30.00	55	Lavar bien la papa criolla y cocinarla en una olla con agua hasta que esté blanda. Retirar del agua y triturar hasta obtener una textura suave. Agregar la crema de leche y sal al gusto, mezclar bien hasta formar un puré cremoso. Servir caliente.
	Crema de leche	4.00	3.00	7	
PURE DE YUCA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	5	36.25	Pelar la yuca si es necesario y cortarla en trozos. Cocinarla en una olla con agua hasta que esté blanda. Retirar del agua y triturar hasta obtener una textura suave. Agregar la crema de leche y sal al gusto, mezclar bien hasta formar un puré cremoso. Servir caliente.
	Crema de leche	3.00	23	26	
YUCA GUISADA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	31.25	37.50	68.75	Cortar la yuca en trozos y cocinarla en una olla con agua hasta que esté blanda. Picar la cebolla cabezona y el tomate en trozos pequeños. En una sartén a fuego medio, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla y el tomate hasta que estén blandos. Incorporar la yuca cocida, mezclar bien y agregar sal al gusto. Cocinar por unos minutos más y servir caliente.
	Cebolla cabezona, cruda	3.16	3.16	6.31578947	
	Tomate, crudo	3.75	3.75	7.5	
	Aceite de soya	3.00	3.00	6	

PURE DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	25.00	30.00	55	Lavar bien la papa y cocinarla en una olla con agua hasta que esté blanda. Retirar del agua y triturar hasta obtener una textura suave. Agregar la crema de leche y sal al gusto, mezclar bien hasta formar un puré cremoso. Servir caliente.
	Crema de leche	3.00	2.00	5	
	Cilantro, crudo	1.11	2.22	3.33333333	
CHIPS DE ARRACACHA	Arracacha blanca, sin cáscara, cruda	29.41	35.29	64.7058824	Pelar la arracacha y cortarla en rodajas muy delgadas. En una sartén con aceite de soya caliente, freír las rodajas hasta que estén doradas y crujientes. Retirar del aceite, agregar sal al gusto y servir.
	Aceite de soya	3.00	3.00	6	
ARROZ CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100.00	150.00	250	En una olla, cocinar el arroz en agua hasta que esté blando. Agregar la leche y la panela y mezclar bien. Incorporar los clavos de olor y la canela, cocinar a fuego bajo revolviendo ocasionalmente hasta que la preparación espese y el arroz esté cremoso. Servir frío.
	Arroz blanco, pulido, crudo	20.00	25.00	45	
	panela	2.00	3.00	5	

Angie Badillo

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN (ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA)
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

TIPO DE PREPARACIÓN

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR (1-3 años)	PESO BRUTO POR (4-5 años)	TOTAL PESO	PROCEDIMIENTO
PICO DE GALLO	Tomate	18.75	12.50	31	Lavar y desinfectar muy bien las verduras. Picar en cuadros pequeños el tomate y la cebolla. En un recipiente mezclar los ingredientes, aderezar (limon,cilantro y pizca de sal) y sirva.
	Cebolla	10.53	21.05	32	
	Cilantro	11.11	11.11	22	
PEPINO EN RODAJAS	Pepino cohombro, crudo	28.00	38.00	66	Lave y desinfecte el pepino y cortelo en rodajas muy finas, y en un recipiente exprima limon y salsone con sal
	Limón, crudo	2.00	2.00	4	
ENSALADA VERDE (LECHUGA Y PEPINO Y AGUACATE)		9.09	9.09	18.2	Se lavan y desinfectan la lechuga y el pepino. Luego, la lechuga se corta en tiras y el pepino en rodajas finas. El aguacate se pela y se corta en cubos. En un recipiente, se mezclan todos los ingredientes y se añade jugo de limón al gusto. Finalmente, se revuelve suavemente y se sirve.
	Pepino cohombro	6.67	6.67	13.3	
	Aguacate Hass	15.63	15.00	31	
	Limón, crudo	2.00	2.00	4.00	
ENSALADA PAYASO (REMOLACHA, ZANAHORIA Y HUEVO)	Remolacha	14.55	21.18	35.7	Lavar y desinfectar la remolacha y la zanahoria. Luego, se ralla y se mezclan en un recipiente. Finalmente, se añade huevo cocido en trozos se revuelve bien y se sirve.
	Zanahoria	16.47	22.50	39.0	
ENSALADA DE POPEYE (ESPINACA, MANZANA ROJA EN CUADRITOS TOMATE CON LIMÓN)	Espinaca	10.00	16.67	26.7	Lavar y desinfectar las hojas de espinaca, la manzana roja y el tomate. Luego, se pica la manzana en cuadritos y el tomate en trozos pequeños. En un recipiente, se mezclan la espinaca, la manzana y el tomate. Finalmente, se agrega jugo de limón al gusto, se revuelve suavemente y se sirve.
	Manzana	11.76	11.76	24	
	Tomate	12.50	18.75	31.25	
	Limon	8.00	10.00	18	
ENSALADA DE POPEYE (ESPINACA, FRESA EN CUADRITOS TOMATE CON LIMÓN)	Espinaca	10.00	16.67	26.7	Lavar y desinfectar las hojas de espinaca, la manzana roja y el tomate. Luego, se pica la manzana en cuadritos y el tomate en trozos pequeños. En un recipiente, se mezclan la espinaca, las fresas y el tomate. Finalmente, se agrega jugo de limón al gusto, se revuelve suavemente y se sirve.
	Fresas	11.76	11.76	24	
	Tomate	12.50	18.75	31.25	
	Limon	8.00	10.00	18	
ENSALADA DULCE (REPOLLO, MANGO ADEREZO DE YOGURT)	Repollo blanco, crudo	36.36	36.36	73	Lavar y desinfectar el repollo y la zanahoria. Cortar el repollo en tiras finas y rallar la zanahoria. Pelar el mango y cortarlo en cubos.Agregar Yogurt. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente y servir.
	Mango común, crudo	14.00	40.00	54	
	Yoguth	4.00	5.00	9	
CEVICHE DE MANGO (AGUACATE, MANGO, CEBOLLA,ZANAHORIA TOMATE Y CILANTRO PICADO CON LIMON)	Cebolla cabezona, cruda	5.26	8.42	14	Se lavan y desinfectan el mango, el aguacate, la cebolla, la zanahoria, el tomate y el cilantro. Luego, se pican en cubos pequeños el mango, el aguacate y el tomate, mientras que la cebolla, la zanahoria y el cilantro se pican finamente. En un recipiente, se mezclan todos los ingredientes y se añade jugo de limón al gusto. Finalmente, se revuelve suavemente y se sirve.
	Cilantro, crudo	2.22	1.11	3	
	Aguacate Hass, crudo	12.50	12.50	25	
	Limón, crudo	6.00	6.00	12	
	Zanahoria, sin cascara, cruda	4.71	9.41	14	
	Mango común, crudo	8.00	14.00	22	
	Tomate, crudo	8.75	10.00	19	
MIX DE VERDURAS	Zanahoria	11.76	15.29	27	Se lavan y desinfectan la zanahoria, la habichuela, la arveja verde y la papa pastusa. Luego, se pelan y cortan en cubos pequeños la zanahoria y la papa, y se pican en trozos la habichuela. En una olla con agua hirviendo, se cocinan primero la zanahoria y la papa por unos minutos, luego se agrega la habichuela y, finalmente, la arveja verde. Se deja cocinar hasta que las verduras estén tiernas, se escurre el agua y se sirve.
	Habichuela	11.11	11.11	22	
	Arveja verde	25.00	12.50	38	
	Papa Pastusa	10.00	12.00	22	

BIENESTAR FAMILIAR

ENSALADA TROPICAL (REPOLLO ZANAHARIA, PIÑA Y LIMÓN)	Repollo blanco, crudo	11.43	10	**21.4**	Lavar y desinfectar la lechuga con agua potable. Retirar las hojas externas si están dañadas y cortar en tiras finas. Dejar en remojo con agua y unas gotas de vinagre o limón por 10 minutos, luego enjuagar y escurrir bien. Pelar la piña, retirar el corazón y picarla en trozos pequeños, cortar el banano en moneditas. Cocinar la piña a fuego bajo hasta que suelte su jugo y caramelice
	Zanahoria	5.88	10	**15.9**	
	Piña, cruda	14.55	15	**29.5**	
	Limon	10.00	5	**15.0**	
ENSALADA DE AGUACATE (CEBOLLA, TOMATE, AGUACATE Y LIMON)	Aguacate Hass, crudo	15.63	15.63	**31.3**	Lavar y desinfectar el tomate, la cebolla y el limón. Posteriormente, se pela la cebolla y se corta en julianas finas. El tomate se corta en cubos pequeños o en gajos, de acuerdo con la preferencia. El aguacate se parte por la mitad, se retira la semilla y se corta la pulpa en cubos. Aparte, se exprime el limón y se reserva el jugo. En un recipiente, se mezclan la cebolla, el tomate y el aguacate con cuidado para evitar que el aguacate se deshaga.
	Tomate, crudo	10.00	10.00	**20.0**	
	Cebolla cabezona, cruda	10.53	10.53	**21.1**	
	Limón, crudo	6.00	10.00	**16.0**	
ENSALADA DE CONEJITO (LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE Y PEPINO)	Pepino cohombro, crudo	12.00	12.00	**24.0**	Lavar y desinfectar todos los ingredientes: pepino cohombro, tomate, zanahoria y lechuga. A continuación, se pela la zanahoria y se ralla finamente. El pepino se corta en rodajas delgadas, mientras que el tomate se trocea en cubos pequeños o en gajos, según la preferencia. La lechuga se corta en tiras delgadas o se trocea con las manos en pedazos medianos. Una vez listos los ingredientes, se colocan en un recipiente amplio y se mezclan de forma suave para integrar todos los componentes. Se recomienda servir inmediatamente para conservar la frescura y el sabor de los vegetales.
	Tomate, crudo	11.25	11.25	**22.5**	
	Zanahoria, sin cascara, cruda	9.41	9.41	**18.8**	
	Lechuga común, cruda	7.27	7.27	**14.5**	
GUACAMOLE	Aguacate Hass, crudo	23.44	31.25	**54.7**	Picar el tomate, la cebolla cabezona y el cilantro en trozos pequeños. Partir el aguacate, retirar la pulpa y triturarla en un recipiente. Agregar el tomate, la cebolla, el cilantro y el zumo de limón. Añadir sal al gusto y mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes. Servir fresco.
	Tomate, crudo	6.25	6.25	**12.5**	
	Cebolla cabezona, cruda	8.42	10.53	**18.9**	
	Cilantro, crudo	1.11	3.33	**4.4**	
	Limón, crudo	2.00	4.00	**6.0**	
TOMATE EN RODAJAS	Tomate, crudo	31.25	43.75	**75.0**	Lavar el tomate y cortarlo en rodajas delgadas. Colocar en un recipiente, agregar una pizca de sal al gusto y servir fresco.
	Limón, crudo	10.00	10.00	**20.0**	
PURE DE AUYAMA	Ahuyama, cruda	23.53	35.29	**58.8**	Cortar la ahuyama en trozos y cocinarla en una olla con agua hasta que esté blanda. Picar la cebolla cabezona en trozos pequeños. En una sartén, agregar el aceite de soya y sofreír la cebolla hasta que esté blanda. Triturar la ahuyama cocida, añadir la cebolla sofrita, la crema de leche y sal al gusto. Mezclar bien hasta obtener un puré cremoso y servir caliente.
	Cebolla cabezona, cruda	10.53	10.53	**21.1**	
	Crema de leche	3.00	3.00	**6.0**	
	Aceite de soya	1.00	3.00	**4.0**	
PICO DE GALLO CON PIÑA	Tomate, crudo	12.50	18.75	**31.3**	Picar el tomate, la cebolla cabezona, el cilantro y la piña en trozos pequeños. En un recipiente, mezclar todos los ingredientes, agregar el zumo de limón y sal al gusto. Mezclar bien hasta integrar todo y servir fresco.
	Cebolla cabezona, cruda	5.26	10.53	**15.8**	
	Limón, crudo	6.00	6.00	**12.0**	
	Cilantro, crudo	2.22	2.22	**4.4**	
	Piña, cruda	18.18	18.18	**36.4**	

Angie Badillo

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P.1083928049

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

BIENESTAR FAMILIAR

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

Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI

Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: **CDI GARRAPIÑOS**

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

Sin pertenencia Étnica ___X_

TIPO DE PREPARACION

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD 1 (1-3 años)	PESO BRUTO POR CANTIDAD 1 (4-5 años)	TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
FRIJOLADA	Frijol bola roja, crudo	7.00	10.00	17	Se seleccionan y lavan bien los frijoles bola roja, eliminando impurezas, y se dejan en remojo por mínimo 8 horas. Luego, se cocinan en agua limpia hasta que estén blandos. Aparte, se sofríen tomate, cebolla junca y ajo finamente picados. Finalmente, se agrega el sofrito al frijol cocido, se mezcla y se deja hervir unos minutos antes de servir.
	Tomate, crudo	2.50	3.75	6.3	
	Cebolla junca, tallos, cruda	5.00	7.50	12.5	
	Ajo, crudo	0.53	3.16	3.7	
LENTEJAS	Lenteja común, cruda	7.00	10.00	17.0	Se seleccionan y lavan las lentejas retirando impurezas, y se dejan en remojo por mínimo 8 horas. Luego, se cocinan en agua limpia hasta que estén blandos. Aparte, se pican y sofríen en aceite de soya el tomate, la cebolla cabezona y el ajo. se incorpora las lentejas cocida y se convinan con el guiso
	Tomate, crudo	5.00	5.00	10.0	
	Cebolla cabezona, cruda	2.00	2.00	4.0	
	Ajo, crudo	1.00	1.00	2.0	
	Aceite de soya	2.00	2.00	4.0	
ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	7.00	10.00	17	Se seleccionan y lavan bien las arvejas secas, eliminando impurezas, y se dejan en remojo por mínimo 8 horas. Luego, se cocinan en agua limpia hasta que estén blandas. Aparte, se pican y sofríen en aceite de soya el tomate, la cebolla cabezona y el ajo. Se agrega este sofrito a la arveja cocida y se deja hervir unos minutos para integrar los sabores.
	Cebolla cabezona, cruda	3.16	5.26	8	
	Ajo, crudo	1.05	1.05	2	
	Aceite de soya	2.00	2.00	4	
	Tomate, crudo	6.25	8.75	15	

Angie Badillo

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
TP 1083928049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN (ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA)
Sub-Proyecto: CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL CDI
Nombre EAS: CORPORACIÓN EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

TIPO DE PREPARACIÓN					
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR CANTIDAD 1 (1-3 años)	PESO BRUTO POR CANTIDAD 1 (4-5 años)	TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
SOPA COCHITAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10.00	10.00	20	En una olla con agua caliente, agregar la cebolla junca, el ajo y la zanahoria finamente picados. Incorporar la papa en trozos y cocinar hasta que esté suave. Añadir la pasta y cocinar hasta que esté al dente. Justo antes de retirar del fuego, agregar el cilantro picado. Servir caliente.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.00	5.00	10.0	
	Cilantro, crudo	4.44	4.44	8.9	
	Cebolla junca, tallos, cruda	2.35	2.35	4.7	
	Ajo, crudo	2.22	2.22	4.4	
	Papa, variedad harinosa, criolla, con cáscara, crudo	2.50	2.50	5	
SOPA DE LETRAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	0.53	0.53	1	En una olla con agua caliente, agregar la cebolla junca, el ajo y la zanahoria finamente picados. Añadir la pasta y cocinar hasta que esté al dente. Justo antes de retirar del fuego, agregar el cilantro picado. Servir caliente.
	Zanahoria, sin cascara, cruda	10.00	10.00	20.0	
	Cilantro, crudo	8.00	8.00	16.0	
	Cebolla junca, tallos, cruda	8.89	8.89	17.8	
	Ajo, crudo	3.16	3.16	6.3	
CREMA DE AUYAMA	Ahuyama, cruda	11.76	11.76	24	Lavar bien las verduras y el pollo. Pelar la zanahoria y cortarla en rodajas. Picar el zapallo en cubos y la cebolla en trozos pequeños. En una olla con agua, cocinar el pollo hasta que esté bien cocido, luego retirarlo, desmenuzarlo y reservar. En el mismo caldo, agregar el zapallo, la zanahoria y la cebolla, y cocinar hasta que las verduras estén tiernas. Licuar la mezcla hasta obtener una textura cremosa. Añadir el pollo desmenuzado, mezclar bien y servir caliente.
	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	2.00	2.00	4	
	Cebolla junca, tallos, cruda	12.50	12.50	25	
	Ajo, crudo	0.53	0.53	1	
SOPA DE VERDURAS	Zanahoria, sin cascara, cruda	5.88	5.88	12	Lavar muy bien todas las verduras. Pelar la papa y la zanahoria, luego cortarlas en trozos pequeños para facilitar su cocción. Picar finamente la cebolla junca y cortar la ahuyama en cubos medianos. Desgranar las arvejas si es necesario. En una olla con suficiente agua, agregar la papa, la zanahoria, la ahuyama, la cebolla junca y las arvejas. Cocinar a fuego medio hasta que todas las verduras estén blandas. Cuando las verduras estén bien cocidas, se pueden dejar en trozos pequeños o triturar ligeramente para obtener una textura más suave. Agregar la pasta ya cocida, mezclar bien y cocinar por unos minutos más para integrar todos los sabores. Servir caliente.
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10.00	10.00	20	
	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	8.00	8.00	16	
	Cebolla junca, hojas, cruda	8.89	8.89	18	
	Arveja verde, cruda	17.50	17.50	35	
	Ahuyama, cruda	9.41	9.41	19	

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1083908049

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

Fecha de aprobación: MARZO 2026

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGFRAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL

Nombre EAS: CORPORACION EL MINUTO DE DIOS DE GARZON

Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS

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

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	PESO BRUTO POR PORCION	PESO NETO POR PORCION	MEDIDA CASERA
CEREALES	Arroz	15 gramos	15 gramos	2 cucharadas soperas
	Pastas	15 gramos	15 gramos	2 cucharadas soperas
	Arepa de harina de maiz	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Palito de harina de maiz	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Hojaldre	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Pan mogolla	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Pan tajado	15 gramos	15 gramos	1/2 unidad pequeña
	Galleta de soda	15 gramos	15 gramos	2 unidad pequeña
	Galleta de leche	15 gramos	15 gramos	2 unidad pequeña
	Cucas	15 gramos	15 gramos	2 unidad pequeña
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Platano harton verde	40 gramos	35 gramos	1/2 unidad pequeña
	Platano harton maduro	40 gramos	35 gramos	1/2 unidad pequeña
	Papa	40 gramos	35 gramos	1 unidad pequeña
	Papa criolla	40 gramos	35 gramos	3 unidades pequeñas
	Yuca	40 gramos	35 gramos	1/2 astilla pequeña
FRUTAS	Guayaba	75 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Patilla	175 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Mango	140 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Piña	128 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Manzana	83 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Naranja	115 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Melon	140 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Papaya	100 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Banano	100 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
	Mandarina	100 gramos	70 gramos	1 porcion o undad mediana
VERDURAS	Cebolla (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Pimenton (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Tomate (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Cilantro	5 gramos	5 gramos	1/2 cucharada
	Tomate	45 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Pepino	47 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Zanahoria	42 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Lechuga	65 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Habichuela	34 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Remolacha	45 gramos	35 gramos	2 cucharadas soperas
	Repollo	45 gramos	35 gramos	3 cucharadas soperas
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Carne res	45 gramos	40 gramos	1 porcion pequeña
	Carne de cerdo	40 gramos	40 gramos	1 porcion pequeña
	Pechuga	50 gramos	40 gramos	1 porcion pequeña
	Higado	45 gramos	40 gramos	1 porcion pequeña
	Huevo	56 gramos	50 gramos	1 unidad
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Frijol	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
	Arvejas	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
	Lentejas	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
LACTEOS Y DERIVADOS	Queso	30 gramos	30 gramos	6 cucharadas soperas
	Leche pasteurizada	100 millilitros	100 mililitros	3.5 onzas
	Kumis	100 mililitros	100 mililitros	3.5 onzas
	Yogur	100 millilitros	100 mililitros	3.5 onzas
GRASAS	Aceite	10 millilitros	10 mililitros	1 cucharada sopera
AZUCARES	Panela	7 gramos	7 gramos	1 trozo pequeño

Angie Badillo

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P.108392849

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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

Programa o Proyecto: ATENCIÓN INTEGFRAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EL MINUTO DE DIOS DE GARZON
Unidad de Servicio: CDI GARRAPIÑOS
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica __X__

LISTA DE INTERCAMBIO (4 a 5 años 11 meses)				
GRUPO ALIMENTO	**ALIMENTO**	**PESO BRUTO POR PORCION**	**PESO NETO POR PORCION**	**MEDIDA CASERA**
CEREALES	Arroz	20 gramos	20 gramos	3 cucharadas soperas
	Pastas	20 gramos	20 gramos	3 cucharadas soperas
	Arepa de harina de maiz	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Palitos de harina de maiz	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Hojaldre	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Pan mogolla	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Pan tajado	30 gramos	30 gramos	1 unidad pequeña
	Galleta de soda	30 gramos	30 gramos	4 unidad pequeña
	Galleta de leche	30 gramos	30 gramos	4 unidad pequeña
	Cuca	30 gramos	30 gramos	4 unidad pequeña
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Platano harton verde	60 gramos	40 gramos	1/2 unidad pequeña
	Platano harton maduro	60 gramos	40 gramos	1/2 unidad pequeña
	Papa	45 gramos	40 gramos	1 unidad pequeña
	Papa criolla	45 gramos	40 gramos	3 unidades pequeñas
	Yuca	50 gramos	50 gramos	1/2 astilla pequeña
FRUTAS	Guayaba	85 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Patilla	200 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Mango	160 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Piña	145 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Manzana	95 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Naranja	134 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Melon	160 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Papaya	115 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Banano	115 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
	Mandarina	115 gramos	80 gramos	1 porcion o undad mediana
VERDURAS	Cebolla (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Pimenton (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Tomate (Guisos)	12 gramos	10 gramos	1 cucharada rasa
	Cilantro	5 gramos	5 gramos	1/2 cucharada
	Tomate	50 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Pepino	53 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Zanahoria	48 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Lechuga	73 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Habichuela	45 gramos	30 gramos	2.5 cucharadas soperas
	Remolacha	50 gramos	40 gramos	2.5 cucharadas soperas
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	Carne res	55 gramos	50 gramos	1 porcion mediana
	Carne de cerdo	50 gramos	50 gramos	1 porcion mediana
	Pechuga	60 gramos	50 gramos	1 porcion mediana
	Higado	55 gramos	50 gramos	1 porcion mediana
	Huevo	56 gramos	50 gramos	1 unidad
LEGUMINOSAS, MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	Frijol	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
	Alverjas	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
	Lentejas	15 gramos	15 gramos	2 cucharada soperas
LACTEOS Y DERIVADOS	Queso	30 gramos	30 gramos	1 trozo mediano
	Leche pasteurizada	150 mililitros	150 mililitros	5 onzas
	Kumis	150 mililitros	150 mililitros	5 onzas
	Yogur	150 mililitros	150 mililitros	5 onzas
GRASAS	Aceite	13 mililitros	13 mililitros	1 1/2 cucharada sopera
AZUCARES	Panela	7 gramos	7 gramos	1 trozo pequeño

Angie Badillo

ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES
Nutricionista Dietista EAS
T.P. 1085928049

Fecha de aprobación: MARZO 2026

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