Programa o Proyecto: **Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud**

Sub-Proyecto: **Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias**

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: **Casa Atrapasueños Chiriguaná**

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: _____** **(étnia _____)**

Afro___ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : DE 6 A 8 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 6 - 8 AÑOS

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
Ración Lista para el Consumo (RLC)	DEDITOS HORNEADOS DE QUESO	A040	Harina de trigo, fortificada, todo	45,00	45,00	162,00	5,63	0,77	32,54	0,00	6,75	1,94	0,45	0,90	1000	3000	135,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20,00	20,00	60,20	3,50	5,10	0,06	84,00	117,20	0,08	0,58	187,00	500	10000	630,0
		D018	Margarina, con sal	3,00	5,00	36,60	0,03	4,06	0,00	40,95	0,70	0,00	0,00	43,85	500	10000	60,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	JUGO DE COROZO	P046	Corozo	120,00	72,00	274,32	2,81	21,24	18,00	0,00	135,00	4.5	0,00	0,00	500	2000	480,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4,00	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2500	12900	20,6
	Maní natural	T028	Maní con piel crudo sin sal	20,00	20,00	123,00	5.18	9.56	3.12	0,2	41.3	0.66	0.66	3.6	500	12000	480,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	**672**	**12**	**31,2**	**54,6**	**125**	**260**	**2,0**	**1,0**	**620**		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**655**	**26,2**	**26,3**	**75,6**	**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**	**COSTO TOTAL $**	$ 1.808,24
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2428**	**60,7 121,4**	**67,4 94,4**	**303,5 394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**		
					558,0	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**27,7%**	**9,9%**	**33,0%**	**13,8%**	**22,4%**	**23,6%**	**17,1%**	**12,1%**	**41,3%**		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P.001254

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

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

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud
Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 6 A 8 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 6- 8 AÑOS

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas	Grasa	Carboh.	Vit. A	Calcio	Hierro	Zinc	Sodio			
						kcal	g	g	g	ER	mg	mg	mg	mg	g o cc	$	$
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Empanadas de carne	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45,00	45,00	171,00	4,10	1,67	33,26	0,00	1,80	1,22	0,59	0,45	1000	3300	148,5
		F099	Res, carne magra, cruda	45,00	45,00	62,55	9,81	2,57	0,00	0,00	2,70	1,22	1,62	22,95	500	14000	1260,0
		B103	Tomate, crudo	20,00	16,00	3,68	0,14	0,02	0,66	9,92	1,44	0,08	0,02	0,96	1000	5000	100,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20,00	19,00	7,60	0,27	0,02	1,46	0,19	4,56	0,06	0,04	0,76	1000	4000	80,0
		B009	Ajo, crudo	1,00	0,95	1,37	0,04	0,00	0,28	0,00	0,38	0,01	0,01	0,18	1000	12000	12,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		D012	Aceite de soya	5,00	5,00	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	46,6
	Banano	C010	Banano común, crudo	110,00	76,00	76,76	1,14	0,08	16,95	16,72	6,08	0,68	0,15	2,28	1000	3290	361,9
	Bebida de avena con leche	G012	Leche de vaca, entera, líquida, paste	180,00	180,00	99,00	5,76	5,76	6,12	70,20	216,00	0,00	0,72	75,60	900	5000	1000,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	5,00	5,00	20,55	0,845	0,375	3,205	0	2,7	0,225	0,2	0,15	400	5100	63,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	2500	12900	10,3

APORTE TOTAL DEL DÍA	495	22		24,8		116,5		97	236	3,5	3,3	491	COSTO TOTAL $ $ 3.085,63
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300	
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	20,4%	18,2%		26,3%		29,5%		17,4%	21,4%	29,6%	39,3%	32,7%	

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanä
R.P 001254

Programa o Proyecto: **Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud**
Sub-Proyecto: **Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias**
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: **Casa Atrapasueños Chiriguaná**
GRUPO ÉTNICO : **Indígena: _____ (étnia _____)**
Afro___ Raizal____
Rrom___ **Sin pertenencia Étnica __X__**

GRUPO DE EDAD : DE 6 A 8 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 6-8 AÑOS

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Sandwich de pollo	A068	Pan francés, horneado	45,00	45,00	138,60	4,55	0,95	27,50	0,00	14,40	0,86	0,36	281,25	300	3000	450,0
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	49,00	45,57	75,65	9,43	4,19	0,05	10,94	5,01	0,32	0,36	28,71	1000	18000	882,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		B103	Tomate, crudo	20,00	16,00	3,68	0,14	0,02	0,66	9,92	1,44	0,08	0,02	0,96	1000	5000	100,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20,00	19,00	7,60	0,27	0,02	1,46	o	4,56	0,06	0,04	0,76	1000	4000	80,0
	Mandarina	C050	Mandarina, cruda	100,00	70,00	37,80	0,63	0,07	7,98	24,50	24,50	0,21	0,14	1,40	1000	7900	790,0
	Yogurt	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	180,00	180	145,8	5,22	5,04	20,16	43,2	160,2	0	0,54	72	200	2500	2250,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	**409**	**20**		**15,5**		**87,5**		**89**	**210**	**1,5**	**1,5**	**773**		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	**655**	**26,2**		**26,3**		**75,6**		**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2428**	**60,7**	**121,4**	**67,4**	**94,4**	**303,5**	**394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**	**COSTO TOTAL $**	$ 4.554,60
								558,0	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**16,9%**	**16,7%**		**16,4%**		**22,2%**		**15,9%**	**19,1%**	**12,9%**	**17,2%**	**51,5%**		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: **Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud**
Sub-Proyecto: **Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias**
Nombre EAS:

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

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 6 A 8 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 6-8 AÑOS

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Patacón relleno con carne	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70,00	47,60	79,02	0,57	0,10	18,71	49,98	3,81	0,19	0,05	12,38	1000	2500	175,0
		F099	Res, carne magra, cruda	45,00	45,00	62,55	9,81	2,57	0,00	0,00	2,70	1,22	1,62	22,95	500	14000	1260,0
		B103	Tomate, crudo	20,00	16,00	3,68	0,14	0,02	0,66	9,92	1,44	0,08	0,02	0,96	1000	5000	100,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20,00	19,00	7,60	0,27	0,02	1,46	0,19	4,56	0,06	0,04	0,76	1000	4000	80,0
		B009	Ajo, crudo	1,00	0,95	1,37	0,04	0,00	0,28	0,00	0,38	0,01	0,01	0,18	1000	12000	12,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	37,2
	Batido de leche con guayaba	G012	Leche de vaca, entera, líquida, paste	180,00	180,00	99,00	5,76	5,76	6,12	70,20	216,00	0,00	0,72	75,60	900	5000	1000,0
		C031	Guayaba madura cruda	100,00	75,00	53,25	0,68	0,23	10,05	23,25	9,75	0,23	0,23	2,25	500	3000	600,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	2500	12900	10,3

APORTE TOTAL DEL DIA	**350**	**17**	**19,6**	**70,4**	**154**	**239**	**1,8**	**2,7**	**503**		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	**655**	**26,2**	**26,3**	**75,6**	**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2428**	**60,7** – **121,4**	**67,4** – **94,4**	**303,5** – **394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**	**COSTO TOTAL $**	$ 3.277,16
					558,0	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**14,4%**	**14,2%**	**20,8%**	**17,8%**	**27,5%**	**21,7%**	**15,1%**	**31,5%**	**33,5%**		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanä
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 6 A 8 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 6-8 AÑOS

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Pastelito horneado de pollo	A042	Hojaldre, regular, horneado	45,00	45,00	249,75	3,33	17,33	19,80	7,65	6,30	1,08	0,23	138,15	500	4500	405,0
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	49,00	45,57	75,65	9,43	4,19	0,05	10,94	5,01	0,32	0,36	28,71	1000	18000	882,0
		B103	Tomate, crudo	20,00	16,00	3,68	0,14	0,02	0,66	9,92	1,44	0,08	0,02	0,96	1000	5000	100,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20,00	19,00	7,60	0,27	0,02	1,46	o	4,56	0,06	0,04	0,76	1000	4000	80,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	Manzana	C054	Manzana común cruda	90,00	76,50	55,08	0,23	0,15	12,62	2,30	12,24	0,23	0,00	1,53	1000	14000	1260,0
	Yogurt	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	180,00	180,00	145,80	5,22	5,04	20,16	43,20	160,20	0,00	0,54	72,00	200	2500	2250,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	540	19	53,5	110,6	74	191	1,8	1,2	630	COSTO TOTAL $	$ 5.003,60
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	655	26,2	26,3	75,6	184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7 121,4	67,4 94,4	303,5 394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300		
					558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	22,3%	15,4%	56,7%	28,0%	13,3%	17,3%	15,2%	14,2%	42,0%		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 6 A 8 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 6 - 8 AÑOS

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para	Arepa asada rellena de	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45,00	45,00	171,00	4,10	1,67	33,26	0,00	1,80	1,22	0,59	0,45	1000	3300	148,5
		F099	Res, carne magra, cruda	45,00	45,00	62,55	9,81	2,57	0,00	0,00	2,70	1,22	1,62	22,95	500	14000	1260,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20,00	20,00	60,20	3,50	5,10	0,06	84,00	117,20	0,08	0,58	187,00	500	10000	400,0

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

Ración Lista para el Consumo (RLC)	Arepa asada rellena de carne y Queso	B103	Tomate, crudo	20,00	16,00	3,68	0,14	0,02	0,66	9,92	1,44	0,08	0,02	0,96	1000	5000	100,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20,00	19,00	7,60	0,27	0,02	1,46	o	4,56	0,06	0,04	0,76	1000	4000	80,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	Pera	C071	Pera, cruda	90,00	76,50	48,20	0,23	0,15	9,87	0,00	6,12	0,31	0,08	0,77	1000	16000	1440,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	356	18		19,0		91,7		94	135	3,0	2,9	601			
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300	COSTO TOTAL $	$	3.455,10
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	14,7%	14,9%		20,2%		23,2%		16,8%	12,3%	25,3%	34,5%	40,1%			

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud
Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná
GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__
GRUPO DE EDAD : DE 6 A 8 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 6 A 8 AÑOS

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Arepa de huevo	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45,00	45,00	171,00	4,10	1,67	33,26	0,00	1,80	1,22	0,59	0,45	1000	3300	148,5
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54,00	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06	60	600	600,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	o	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	65,2
	Naranja	C062	Naranja, cruda	130,00	78,00	31,98	0,55	0,23	6,86	1,56	25,74	1,01	0,39	1,56	1000	3000	390,0
	Bebida de avena con leche	G012	Leche de vaca, entera, líquida, paste	180,00	180,00	99,00	5,76	5,76	6,12	70,20	216,00	0,00	0,72	75,60	900	5000	1000,0
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	5,00	5,00	20,55	0,85	0,38	3,21	0,00	2,70	0,23	0,20	0,15	500	5100	51,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	2500	12900	15,5

APORTE TOTAL DEL DÍA	478	18		41,7		102,2		167	275	3,4	2,7	541			
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300	COSTO TOTAL $	$	2.272,76
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	19,7%	14,9%		44,2%		25,9%		30,0%	25,0%	28,6%	31,2%	36,0%			

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud
Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná
GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__
GRUPO DE EDAD : DE 6 A 8 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 6 A 8 AÑOS

MENÚ Nº 8																		
TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Sandwich de carne y queso	A068	Pan francés, horneado	45,00	45,00	138,60	4,55	0,95	27,50	0,00	14,40	0,86	0,36	281,25	300	3000	450,0
		G017	fresco, semiduro, semigraso, tipo can	20,00	20,00	60,20	3,50	5,10	0,06	84,00	117,20	0,08	0,58	187,00	500	10000	400,0
		F099	Res, carne magra, cruda	45,00	45,00	62,55	9,81	2,57	0,00	o	2,70	1,22	1,62	22,95	500	14000	1260,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	20,00	19,00	7,60	0,27	0,02	1,46	0,19	4,56	0,06	0,04	0,76	1000	4000	80,0
		B103	Tomate, crudo	20,00	16,00	3,68	0,14	0,02	0,66	9,92	1,44	0,08	0,02	0,96	1000	5000	100,0
		B009	Ajo, crudo	1,00	0,95	1,37	0,04	0,00	0,28	0,00	0,38	0,01	0,01	0,18	1000	12000	12,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	Jugo de melón	C060	Melón, crudo	150,00	75,00	18,75	0,53	0,00	3,75	51,00	8,25	0,30	0,08	5,25	1000	5000	750,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	293	19		17,3		67,4		145	149	2,6	2,7	886		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300	COSTO TOTAL $	$ 3.054,60
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	12,1%	15,5%		18,3%		17,1%		26,0%	13,6%	22,1%	31,8%	59,1%		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

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

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

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____)

Afro___ Raizal____
Rrom___

Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 9 - 13 AÑOS

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
Ración Lista para el Consumo (RLC)	DEDITOS HORNEADOS DE QUESO	A040	Harina de trigo, fortificada, todo	60,00	60,00	216,00	7,50	1,02	43,38	0,00	9,00	2,58	0,60	1,20	1000	3000	180,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35,00	35,00	105,35	6,13	8,93	0,11	147,00	205,10	0,14	1,02	327,25	500	10000	630,0
		D018	Margarina, con sal	5,00	5,00	36,60	0,03	4,06	0,00	40,95	0,70	0,00	0,00	43,85	500	10000	100,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	JUGO DE COROZO	P046	Corozo	150,00	90,00	342,90	3,51	26,55	22,50	0,00	135,00	4,5	0,00	0,00	500	2000	600,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,00	4,00	15,88	0,00	0,00	3,97	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2500	12900	20,6
	Maní natural	T028	Maní con piel crudo sin sal	25,00	25,00	153,00	6.47	11.95	3.9	0.25	51.6	0.82	0.82	4.5	500	12000	600,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	870	17		40,6		70,0		188	350	2,7	1,6	760	COSTO TOTAL $ $ 2.133,24
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300	
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	35,8%	14,1%		43,0%		17,7%		33,7%	31,8%	23,1%	19,0%	50,7%	

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P.001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 9- 13 AÑOS

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Empanadas de carne	A034	Harina de maíz blanco, precocida	60,00	60,00	228,00	5,46	2,22	44,34	0,00	2,40	1,62	0,78	0,60	1000	3300	198,0
		F099	Res, carne magra, cruda	60,00	60,00	83,40	13,08	3,42	0,00	0,00	3,60	1,62	2,16	30,60	500	14000	1680,0
		B103	Tomate, crudo	25,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	12,40	1,80	0,10	0,02	1,20	1000	5000	125,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,00	23,75	9,50	0,33	0,02	1,83	0,24	5,70	0,07	0,05	0,95	1000	4000	100,0
		B009	Ajo, crudo	1,00	0,95	1,37	0,04	0,00	0,28	0,00	0,38	0,01	0,01	0,18	1000	12000	12,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		D012	Aceite de soya	5,00	5,00	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	46,6
	Banano	C010	Banano común, crudo	135,00	90,00	90,90	1,35	0,09	20,07	19,80	7,20	0,81	0,18	2,70	1000	3290	444,2
	Bebida de avena con leche	G012	Leche de vaca, entera, líquida, paste	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	78,00	240,00	0,00	0,80	84,00	900	5000	1111,1
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	7,00	7,00	28,77	1,183	0,525	4,487	0	3,78	0,315	0,28	0,21	400	5100	89,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	2500	12900	10,3

APORTE TOTAL DEL DÍA	609	28		28,5		147,9		110	265	4,6	4,3	508	COSTO TOTAL $	$ 3.818,99
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LL/LS)	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800 558,0	UL= 3000 1100,0	UL= 45 11,8	UL= 35 8,5	UL= 2300 1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	25,1%	23,1%		30,2%		37,5%		19,8%	24,1%	38,6%	50,3%	33,9%		

LUZ YINED RICO RUIZ

Nutricionista Dietista Casa Chiriguanä
R.P 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 9-13 AÑOS

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Sandwich de pollo	A068	Pan francés, horneado	60,00	45,00	138,60	4,55	0,95	27,50	0,00	14,40	0,86	0,36	281,25	300	3000	600,0
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	65,00	60,45	100,35	12,51	5,56	0,06	14,51	6,65	0,42	0,48	38,08	1000	18000	1170,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		B103	Tomate, crudo	25,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	12,40	1,80	0,10	0,02	1,20	1000	5000	125,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,00	23,75	9,50	0,33	0,02	1,83	o	5,70	0,07	0,05	0,95	1000	4000	100,0
	Mandarina	C050	Mandarina, cruda	130,00	91,00	49,14	0,82	0,09	10,37	31,85	31,85	0,27	0,18	1,82	1000	7900	1027,0
	Yogurt	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200,00	200	162	5,8	5,6	22,4	48	178	0	0,6	80	200	2500	2500,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	**464**	**24**		**18,8**		**93,2**		**107**	**239**	**1,7**	**1,7**	**791**	**COSTO TOTAL $**	$ 5.524,60
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**655**	**26,2**		**26,3**		**75,6**		**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**		
	2428	**60,7**	**121,4**	**67,4**	**94,4**	**303,5**	**394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD								**558,0**	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**19,1%**	**19,9%**		**19,9%**		**23,6%**		**19,1%**	**21,7%**	**14,6%**	**19,9%**	**52,7%**		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanä
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: **Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias**
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: **Casa Atrapasueños Chiriguaná**
GRUPO ÉTNICO : **Indígena: _____ (étnia _____)**
Afro___ Raizal___
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 9-13 AÑOS

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Patacón relleno con carne	B092	Plátano hartón, verde, crudo	90,00	61,20	101,59	0,73	0,12	24,05	64,26	4,90	0,24	0,06	15,91	1000	2500	225,0
		F099	Res, carne magra, cruda	60,00	60,00	83,40	13,08	3,42	0,00	0,00	3,60	1,62	2,16	30,60	500	14000	1680,0
		B103	Tomate, crudo	25,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	12,40	1,80	0,10	0,02	1,20	1000	5000	125,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,00	23,75	9,50	0,33	0,02	1,83	0,24	5,70	0,07	0,05	0,95	1000	4000	100,0
		B009	Ajo, crudo	1,00	0,95	1,37	0,04	0,00	0,28	0,00	0,38	0,01	0,01	0,18	1000	12000	12,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	37,2
	Batido de leche con guayaba	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	78,00	240,00	0,00	0,80	84,00	900	5000	1111,1
		C031	Guayaba madura cruda	120,00	90,00	63,90	0,81	0,27	12,06	27,90	11,70	0,27	0,27	2,70	500	3000	720,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,00	2	7,94	0	0	1,986	0	0	0,002	0	0	2500	12900	10,3

APORTE TOTAL DEL DÍA	**418**	**22**		**22,1**		**86,9**		**183**	**268**	**2,3**	**3,4**	**523**	**COSTO TOTAL $**
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**655**	**26,2**		**26,3**		**75,6**		**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**	$ 4.023,28
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2428**	**60,7**	**121,4**	**67,4**	**94,4**	**303,5**	**394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**	
								558,0	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**17,2%**	**17,8%**		**23,4%**		**22,0%**		**32,8%**	**24,4%**	**19,7%**	**39,6%**	**34,9%**	

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: **Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud**

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

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná
GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 9-13 AÑOS

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Pastelito horneado de pollo	A042	Hojaldre, regular, horneado	60,00	60,00	333,00	4,44	23,10	26,40	10,20	8,40	1,44	0,30	184,20	500	4500	540,0
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	65,00	60,45	100,35	12,51	5,56	0,06	14,51	6,65	0,42	0,48	38,08	1000	18000	1170,0
		B103	Tomate, crudo	25,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	12,40	1,80	0,10	0,02	1,20	1000	5000	125,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,00	23,75	9,50	0,33	0,02	1,83	o	5,70	0,07	0,05	0,95	1000	4000	100,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	Manzana	C054	Manzana común cruda	110,00	93,50	67,32	0,28	0,19	15,43	2,81	14,96	0,28	0,00	1,87	1000	14000	1540,0
	Yogurt	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	200,00	200,00	162,00	5,80	5,60	22,40	48,00	178,00	0,00	0,60	80,00	200	2500	2500,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	680	24		69,0		135,0		88	217	2,3	1,5	694		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300	COSTO TOTAL $	$ 6.001,60
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	28,0%	19,5%		73,1%		34,2%		15,8%	19,7%	19,9%	17,3%	46,3%		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Provecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud
Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná
GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD : DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 9 - 13 AÑOS

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Arepa asada rellena de carne y Queso	A034	Harina de maíz blanco, precocida	60,00	60,00	228,00	5,46	2,22	44,34	0,00	2,40	1,62	0,78	0,60	1000	3300	198,0
		F099	Res, carne magra, cruda	60,00	60,00	83,40	13,08	3,42	0,00	0,00	3,60	1,62	2,16	30,60	500	14000	1680,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35,00	35,00	105,35	6,13	8,93	0,11	147,00	205,10	0,14	1,02	327,25	500	10000	700,0
		B103	Tomate, crudo	25,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	12,40	1,80	0,10	0,02	1,20	1000	5000	125,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,00	23,75	9,50	0,33	0,02	1,83	o	5,70	0,07	0,05	0,95	1000	4000	100,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	Pera	C071	Pera, cruda	110,00	93,50	58,91	0,28	0,19	12,06	0,00	7,48	0,37	0,09	0,94	1000	16000	1760,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	492	26		29,6		119,4		159	227	4,0	4,1	750		
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300	COSTO TOTAL $	$ 4.589,60
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	20,3%	21,0%		31,4%		30,3%		28,6%	20,6%	33,5%	48,7%	50,0%		

LUZ YINED RICO RUIZ

Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud
Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná
GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__
GRUPO DE EDAD : DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 9 A 13 AÑOS

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Arepa de huevo	A034	Harina de maíz blanco, precocida	60,00	60,00	228,00	5,46	2,22	44,34	0,00	2,40	1,62	0,78	0,60	1000	3300	198,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54,00	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06	60	600	600,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		D012	Aceite de soya	5,00	5,00	45,00	0,00	5,00	0,00	o	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	46,6
	Naranja	C062	Naranja, cruda	150,00	90,00	36,90	0,63	0,27	7,92	1,80	29,70	1,17	0,45	1,80	1000	3000	450,0
	Bebida de avena con leche	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	78,00	240,00	0,00	0,80	84,00	900	5000	1111,1
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	7,00	7,00	28,77	1,18	0,53	4,49	0,00	3,78	0,32	0,28	0,21	500	5100	71,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	2500	12900	15,5

APORTE TOTAL DEL DÍA	541	20	40,5	130,4	175	305	4,0	3,1	549	COSTO TOTAL $	$ 2.495,15
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2	26,3	75,6	184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7 121,4	67,4 94,4	303,5 394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300		
					558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	22,3%	16,9%	42,9%	33,0%	31,4%	27,7%	34,1%	36,1%	36,6%		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud
Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná
GRUPO ÉTNICO : Indígena: _____ (étnia _____) Afro___ Raizal____ Rrom___ Sin pertenencia Étnica __X__
GRUPO DE EDAD : DE 9 A 13 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 9 A 13 AÑOS

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Sandwich de carne y queso	A068	Pan francés, horneado	60,00	60,00	184,80	6,06	1,26	36,66	0,00	19,20	1,14	0,48	375,00	300	3000	600,0
		G017	fresco, semiduro, semigraso, tipo can	35,00	35,00	105,35	6,13	8,93	0,11	147,00	205,10	0,14	1,02	327,25	500	10000	700,0
		F099	Res, carne magra, cruda	60,00	60,00	83,40	13,08	3,42	0,00	o	3,60	1,62	2,16	30,60	500	14000	1680,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	25,00	23,75	9,50	0,33	0,02	1,83	0,24	5,70	0,07	0,05	0,95	1000	4000	100,0
		B103	Tomate, crudo	25,00	20,00	4,60	0,18	0,02	0,82	12,40	1,80	0,10	0,02	1,20	1000	5000	125,0
		B009	Ajo, crudo	1,00	0,95	1,37	0,04	0,00	0,28	0,00	0,38	0,01	0,01	0,18	1000	12000	12,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	Jugo de melón	C060	Melón, crudo	180,00	90,00	22,50	0,63	0,00	4,50	61,20	9,90	0,36	0,09	6,30	1000	5000	900,0

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

APORTE TOTAL DEL DÍA	412	26		27,3		88,4		221	246	3,4	3,8	1129	COSTO TOTAL $	$ 4.119,60
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300		
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	16,9%	21,8%		28,9%		22,4%		39,6%	22,4%	29,2%	45,0%	75,3%		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: **Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud**

Sub-Proyecto: **Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias**

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: **Casa Atrapasueños Chiriguaná**

GRUPO ÉTNICO : **Indígena: _____** **(étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES**

Afro___ Raizal____
Rrom___ **Sin pertenencia Étnica __X__**

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 14 - 17 AÑOS

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
Ración Lista para el Consumo (RLC)	DEDITOS HORNEADOS DE QUESO	A040	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	70,00	70,00	252,00	8,75	1,19	50,61	0,00	10,50	3,01	0,70	1,40	1000	3000	210,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso.	35,00	35,00	105,35	6,13	8,93	0,11	147,00	205,10	0,14	1,02	327,25	500	10000	630,0
		D018	Margarina, con sal	5,00	5,00	36,60	0,03	4,06	0,00	40,95	0,70	0,00	0,00	43,85	500	10000	100,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	JUGO DE COROZO	P046	Corozo	200,00	120,00	457,20	4,68	35,40	30,00	0,00	135,00	4.5	0,00	0,00	500	2000	800,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,00	6,00	23,82	0,00	0,00	5,96	0,00	0,00	0,01	0,00	0,00	2500	12900	31,0
	Maní natural	T028	Maní con piel crudo sin sal	30,00	30,00	185,00	7.77	14.34	4.68	0,30	62,00	0.99	0.99	5.4	500	12000	720,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	1060	20		49,6		86,7		188	414	3,2	1,7	760	COSTO TOTAL $	$ 2.493,56
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300		
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	43,7%	16,1%		52,5%		22,0%		33,7%	37,6%	26,8%	20,2%	50,7%		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P.001254

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

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 14- 17 AÑOS

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Empanadas de carne	A034	Harina de maíz blanco, precocida	70,00	70,00	266,00	6,37	2,59	51,73	0,00	2,80	1,89	0,91	0,70	1000	3300	231,0
		F099	Res, carne magra, cruda	70,00	70,00	97,30	15,26	3,99	0,00	0,00	4,20	1,89	2,52	35,70	500	14000	1960,0
		B103	Tomate, crudo	30,00	24,00	5,52	0,22	0,02	0,98	14,88	2,16	0,12	0,02	1,44	1000	5000	150,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	30,00	28,50	11,40	0,40	0,03	2,19	0,29	6,84	0,09	0,06	1,14	1000	4000	120,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		D012	Aceite de soya	5,00	5,00	45,00	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	46,6
	Banano	C010	Banano común, crudo	170,00	118,00	119,18	1,77	0,12	26,31	25,96	9,44	1,06	0,24	3,54	1000	3290	559,3
	Bebida de avena con leche	G012	Leche de vaca, entera, líquida, paste	220,00	220,00	121,00	7,04	7,04	7,48	85,80	264,00	0,00	0,88	92,40	900	5000	1222,2
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10,00	10,00	41,1	1,69	0,75	6,41	0	5,4	0,45	0,4	0,3	400	5100	127,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	2500	12900	15,5

APORTE TOTAL DEL DÍA	**721**	**33**	**31,3**	**180,4**	**127**	**296**	**5,5**	**5,0**	**523**		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**655**	**26,2**	**26,3**	**75,6**	**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**	**COSTO TOTAL $**	$ 4.458,66
	2428	**60,7**	**121,4**	**67,4**	**94,4**	**303,5**	**394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD								**558,0**	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**29,7%**	**27,0%**	**33,2%**	**45,7%**	**22,7%**	**26,9%**	**46,8%**	**59,4%**	**34,9%**		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P 001254

Programa o Proyecto: **Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud**
Sub-Proyecto: **Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias**
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: **Casa Atrapasueños Chiriguaná**

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

GRUPO DE EDAD : DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 14-17 AÑOS

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Sandwich de pollo	A068	Pan francés, horneado	70,00	70,00	215,60	7,07	1,47	42,77	0,00	22,40	1,33	0,56	437,50	300	3000	700,0
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	76,00	70,68	117,33	14,63	6,50	0,07	16,96	7,77	0,49	0,57	44,53	1000	18000	1368,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		B103	Tomate, crudo	30,00	24,00	5,52	0,22	0,02	0,98	14,88	2,16	0,12	0,02	1,44	1000	5000	150,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	30,00	28,50	11,40	0,40	0,03	2,19	o	6,84	0,09	0,06	1,14	1000	4000	120,0
	Mandarina	C050	Mandarina, cruda	158,00	110,60	59,72	1,00	0,11	12,61	38,71	38,71	0,33	0,22	2,21	1000	7900	1248,2
	Yogurt	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	220,00	220	178,2	6,38	6,16	24,64	52,8	195,8	0	0,66	88	200	2500	2750,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	**588**	**30**		**22,3**		**129,3**		**123**	**274**	**2,4**	**2,1**	**963**			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**655**	**26,2**		**26,3**		**75,6**		**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**	**COSTO TOTAL $**	$	6.338,80
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2428**	**60,7**	**121,4**	**67,4**	**94,4**	**303,5**	**394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**			
								558,0	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**24,2%**	**24,5%**		**23,6%**		**32,8%**		**22,1%**	**24,9%**	**20,0%**	**24,6%**	**64,2%**			

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanä
R.P. 001254

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

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 14-17 AÑOS

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Patacón relleno con carne	B092	Plátano hartón, verde, crudo	103,00	70,04	116,27	0,84	0,14	27,53	73,54	5,60	0,28	0,07	18,21	1000	2500	257,5
		F099	Res, carne magra, cruda	70,00	70,00	97,30	15,26	3,99	0,00	0,00	4,20	1,89	2,52	35,70	500	14000	1960,0
		B103	Tomate, crudo	30,00	24,00	5,52	0,22	0,02	0,98	14,88	2,16	0,12	0,02	1,44	1000	5000	150,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	30,00	28,50	11,40	0,40	0,03	2,19	0,29	6,84	0,09	0,06	1,14	1000	4000	120,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
		D012	Aceite de soya	4,00	4,00	36,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	37,2
	Batido de leche con guayaba	G012	Leche de vaca, entera, líquida, paste	220,00	220,00	121,00	7,04	7,04	7,48	85,80	264,00	0,00	0,88	92,40	900	5000	1222,2
		C031	Guayaba madura cruda	150,00	112,50	79,88	1,01	0,34	15,08	34,88	14,63	0,34	0,34	3,38	500	3000	900,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	2500	12900	15,5

APORTE TOTAL DEL DÍA	**482**	**25**	**24,1**	**103,1**	**209**	**298**	**2,7**	**3,9**	**540**	**COSTO TOTAL $**	$ 4.689,05
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**655**	**26,2**	**26,3**	**75,6**	**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2428**	**60,7 121,4**	**67,4 94,4**	**303,5 394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**		
					558,0	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**19,9%**	**20,5%**	**25,5%**	**26,1%**	**37,5%**	**27,1%**	**23,3%**	**46,0%**	**36,0%**		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 14-17 AÑOS

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Pastelito horneado de pollo	A042	Hojaldre, regular, horneado	70,00	70,00	388,50	5,18	26,95	30,80	11,90	9,80	1,68	0,35	214,90	500	4500	630,0
		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	76,00	70,68	117,33	14,63	6,50	0,07	16,96	7,77	0,49	0,57	44,53	1000	18000	1368,0
		B103	Tomate, crudo	30,00	24,00	5,52	0,22	0,02	0,98	14,88	2,16	0,12	0,02	1,44	1000	5000	150,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	30,00	28,50	11,40	0,40	0,03	2,19	o	6,84	0,09	0,06	1,14	1000	4000	120,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6
	Manzana	C054	Manzana común cruda	130,00	110,50	79,56	0,33	0,22	18,23	3,32	17,68	0,33	0,00	2,21	1000	14000	1820,0
	Yogurt	G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	220,00	220,00	178,20	6,38	6,16	24,64	52,80	195,80	0,00	0,66	88,00	200	2500	2750,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	783	27		79,8		155,0		100	241	2,7	1,7	740	COSTO TOTAL $	$ 6.864,60
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300		
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	32,3%	22,4%		84,5%		39,3%		17,9%	21,9%	23,2%	19,7%	49,4%		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud

Sub-Proyecto: Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias

Nombre EAS:

Unidad de Servicio: Casa Atrapasueños Chiriguaná

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

GRUPO DE EDAD : DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 14 - 17 AÑOS

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Arepa asada rellena de carne y Queso	A034	Harina de maíz blanco, precocida	70,00	70,00	266,00	6,37	2,59	51,73	0,00	2,80	1,89	0,91	0,70	1000	3300	231,0
		F099	Res, carne magra, cruda	70,00	70,00	97,30	15,26	3,99	0,00	0,00	4,20	1,89	2,52	35,70	500	14000	1960,0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35,00	35,00	105,35	6,13	8,93	0,11	147,00	205,10	0,14	1,02	327,25	500	10000	700,0
		B103	Tomate, crudo	30,00	24,00	5,52	0,22	0,02	0,98	14,88	2,16	0,12	0,02	1,44	1000	5000	150,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	30,00	28,50	11,40	0,40	0,03	2,19	o	6,84	0,09	0,06	1,14	1000	4000	120,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,24	0,00	0,00	387,81	1000	2600	2,6

Pera	C071	Pera, cruda	130,00	110,50	69,62	0,33	0,22	14,25	0,00	8,84	0,44	0,11	1,11	1000	16000	2080,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	**558**	**29**		**31,6**		**139,6**		**162**	**231**	**4,6**	**4,7**	**756**			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**655**	**26,2**		**26,3**		**75,6**		**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**	**COSTO TOTAL $**	$ 5.267,60	
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2428**	**60,7**	**121,4**	**67,4**	**94,4**	**303,5**	**394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**			
								558,0	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**23,0%**	**23,7%**		**33,4%**		**35,4%**		**29,0%**	**21,0%**	**38,9%**	**54,8%**	**50,4%**			

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: **Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud**
Sub-Proyecto: **Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias**
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: **Casa Atrapasueños Chiriguaná**
GRUPO ÉTNICO : **Indígena: _____ (étnia _____)** **Afro___ Raizal____ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica __X__**

GRUPO DE EDAD : DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 14 A 17 AÑOS

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g ó cc	PESO NETO g ó cc	g									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD $	COSTO UNITARIO $
						Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Arepa de huevo	A034	Harina de maíz blanco, precocida	70,00	70,00	266,00	6,37	2,59	51,73	0,00	2,80	1,89	0,91	0,70	1000	3300	231,0
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	60,00	54,00	80,46	6,80	5,83	0,16	95,58	28,62	0,92	0,76	75,06	60	600	600,0
		L015	Sal	1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,36	0,00	0,00	581,72	1000	2600	3,9
		D012	Aceite de soya	7,00	7,00	63,00	0,00	7,00	0,00	o	0,00	0,00	0,00	0,00	2700	25140	65,2
	Naranja	C062	Naranja, cruda	200,00	120,00	49,20	0,84	0,36	10,56	2,40	39,60	1,56	0,60	2,40	1000	3000	600,0
	Bebida de avena con leche	G012	Leche de vaca, entera, líquida, paste	220,00	220,00	121,00	7,04	7,04	7,48	85,80	264,00	0,00	0,88	92,40	900	5000	1222,2
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10,00	220,00	904,20	37,18	16,50	141,02	0,00	118,80	9,90	8,80	6,60	500	5100	102,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,00	3	11,91	0	0	2,979	0	0	0,003	0	0	2500	12900	15,5

APORTE TOTAL DEL DÍA	**1496**	**58**		**78,6**		**424,9**		**184**	**454**	**14,3**	**11,9**	**759**			
APORTE DE LA MINUTA PATRON	**655**	**26,2**		**26,3**		**75,6**		**184,0**	**318,0**	**7,2**	**3,8**	**298,0**			
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**2428**	**60,7**	**121,4**	**67,4**	**94,4**	**303,5**	**394,6**	**UL= 2800**	**UL= 3000**	**UL= 45**	**UL= 35**	**UL= 2300**	**COSTO TOTAL $**	$ 2.839,78	
								558,0	**1100,0**	**11,8**	**8,5**	**1500,0**			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**61,6%**	**48,0%**		**83,3%**		**107,7%**		**32,9%**	**41,3%**	**121,0%**	**140,6%**	**50,6%**			

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254

Programa o Proyecto: **Promoción y Prevención – Dirección de Infancia y Dirección de Adolescencia y Juventud**
Sub-Proyecto: **Casas atrapasueños, espacios comunitarios y experiencias comunitarias**
Nombre EAS:
Unidad de Servicio: **Casa Atrapasueños Chiriguaná**
GRUPO ÉTNICO : **Indígena: _____ (étnia _____)** **Afro___ Raizal____ Rrom___** **Sin pertenencia Étnica __X__**

GRUPO DE EDAD : DE 14 A 17 AÑOS Y 11 MESES

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL DE 14 A 17 AÑOS

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE	NOMBRE DE LA	CÓDIGO		PESO	PESO	g	UNIDAD DE	COSTO	COSTO

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	BRUTO g ó cc	NETO g ó cc	Calorías kcal	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	COMPRA g o cc	UNIDAD $	UNITARIO $
Ración Lista para el Consumo (RLC)	Sandwich de carne y queso	A068	Pan francés, horneado	70,00	70,00	215,60	7,07	1,47	42,77	0,00	22,40	1,33	0,56	437,50	300	3000	700,0
		G017	fresco, semiduro, semigraso, tipo can	35,00	35,00	105,35	6,13	8,93	0,11	147,00	205,10	0,14	1,02	327,25	500	10000	700,0
		F099	Res, carne magra, cruda	70,00	70,00	97,30	15,26	3,99	0,00	o	4,20	1,89	2,52	35,70	500	14000	1960,0
		B027	Cebolla cabezona, cruda	30,00	28,50	11,40	0,40	0,03	2,19	0,29	6,84	0,09	0,06	1,14	1000	4000	120,0
		B103	Tomate, crudo	30,00	24,00	5,52	0,22	0,02	0,98	14,88	2,16	0,12	0,02	1,44	1000	5000	150,0
		B009	Ajo, crudo	2,00	1,90	2,74	0,09	0,01	0,56	0,00	0,76	0,02	0,02	0,36	1000	12000	24,0
		L015	Sal	1,50	1,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,36	0,00	0,00	581,72	1000	2600	3,9
	Jugo de melón	C060	Melón, crudo	250,00	125,00	31,25	0,88	0,00	6,25	85,00	13,75	0,50	0,13	8,75	1000	5000	1250,0

APORTE TOTAL DEL DÍA	469	30		28,9		105,7		247	256	4,1	4,3	1394	COSTO TOTAL $	$ 4.907,90
APORTE DE LA MINUTA PATRON	655	26,2		26,3		75,6		184,0	318,0	7,2	3,8	298,0		
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2428	60,7	121,4	67,4	94,4	303,5	394,6	UL= 2800	UL= 3000	UL= 45	UL= 35	UL= 2300		
								558,0	1100,0	11,8	8,5	1500,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	19,3%	24,7%		30,6%		26,8%		44,3%	23,2%	34,7%	50,8%	92,9%		

LUZ YINED RICO RUIZ
Nutricionista Dietista Casa Chiriguanã
R.P. 001254