

**MINUTA PATRÓN ADULTO MAYOR CENTRO DE PROTECCIÓN MANÍ
RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

POBLACIÓN OBJETO: ADULTO MAYOR

DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido	
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido		
Lácteos						
Leche en polvo descremada o	Todos los días	19,5 gr	19,5 gr	200 cc	7 onz , completar porción servida con infusión en agua	
Leche descremada pasteurizada		150 cc	150 cc			
Carnes-huevos-quesos						
Carne Blanca	4 veces x semana	120	100 gr	80 gr	1 porción pequeña	
Carne roja		120	100 gr	80 gr	1 porción pequeña	
Huevo ó	2o 3 veces por semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad	
Queso	1 o 2 veces por semana	40 gr	40 gr	40 gr	1 Tajada Mediana	
Acompañante **						
Envuelto, pan, arepa o	Todos los días	70 gr	70 gr	70 gr	1 unidad	
Tostadas, Galletas		30 gr	30 gr	30 gr	1 unidad	
Palitos de harina de maiz		50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad	
Cereales (harina de trigo o maíz o avena)	Opcional	14 gr	14 gr	14 gr	Para elaboración de colada (completar con la porción servida de leche hasta completar 7 onzas)	
Frutas						
Fruta Entera	Todos los días	105 - 221 gr	100 gr	100 gr	1 unidad o porción pequeña	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	8 gr	8 gr	8 gr	1 cucharadita	
Panela ó		8 gr	8 gr	8 gr	1 cucharadita	
Chocolate		5 gr	5 gr	5 gr	5 gramos	
Grasas						
Aceite Vegetal o margarina	Opcional	2 - 10 cc	2 - 10 cc	2 - 10 cc	1 cucharada o una untadita	
	Calorías	Carboh.	Grasa.	Prot.	Calcio mg	Hierro mg
		gr	gr	gr		
TOTAL APOORTE DESAYUNO	503,0	51,0	23,0	26,0	219,0	2,0

RECOMENDACIONES DIARIAS		2100	273	61	79	800	14
ADECUACIÓN %		23,9%	18,6%	37,7%	31,0%	27,3%	14,2%
ALMUERZO							
Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido		
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido			
Sopa o cremas de verduras							
Verdura	Todos lo días	29 - 41 gr	28 gr	240 cc	1 plato		
Cereal (arroz-cebada -avena - maiz)		9 gr	9 gr				
Raíces/Tubérculos/Plátanos		27 - 40 gr	34 gr				
Seco							
Carnes-huevos-leguminosas							
Carne roja ó	3 veces semana (Hígado una vez/semana)	130	130	90	1 porción mediana		
Carne blanca ó	3 veces semana	130	130	90	1 porción mediana		
Pescado	1 vez/semana	130	130	90	1 porción mediana		
Filete de cerdo o lomo de cerdo	Opcional	130	130	90	1 porción mediana		
Leguminosa	1 - 2 veces / semana adicional a la proteína animal	25	25	70	1 cucharada		
Cereal							
Arroz ó	Todos los días	50	50	90	1 pocillo		
Pasta							
Tuberculo / Platano o Derivado de cereal							
Papa/plátano/yuca etc	Todos los días	80 - 105 gr	90	80	1 trozo pequeño		
Verduras - Hortalizas							
Verdura	Todos los días	100 - 130	100	100 gr	1 cucharada		
Frutas							
En Jugo	Todos los días	45- 100 gr	60 gr	200 cc	8 onzas		
Azucares							
Azucar ó	Todos los días	8	8	8	1 cucharada		
Panela ó		8	8	8	1 cucharada		
Grasas							
Aceite Vegetal o margarina	Todos los días	5 - 15 cc	5 - 15 cc	5 - 15 cc	1 a 3 cucharaditas		
		Calorías	Carboh.	Grasa.	Prot.	Calcio mg	Hierro mg
			gr	gr	gr		

TOTAL APOORTE ALMUERZO	585	100	18	22	162,0	2,0
RECOMENDACIONES DIARIAS	2100	273	61	79	800	14
% ADECUACIÓN	27,9%	3663,0%	25,0%	24,0%	20,2%	14,2%
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servedo	
		P. Bruto	P. Neto	P. Servedo		
Lácteos						
Leche semidescremada en polvo ó	6 días/semana	19,5 gr	19,5 gr	200 cc	5 onzas	
Leche líquida semidescremada ó desclactosada ó		200 cc	200cc			
Queso			40 gr	40 gr	40 gr	1 tajada Mediana
Kumis ó Yogurth	1 vez/semana	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas	
Cereal y derivado de cereal						
Pan, Ponque o buñuelo	Todos los días	50	50	50	1 unidad pequeña	
Galletas/tostadas		30 gr	30 gr	30 gr	1 unidad pequeña	
Deditos de queso, almojabana, pan de bono, Pan de yuca.		30 gr	30 gr	30 gr	2 a 3 unidades	
Cereal para colada (Trigo, maíz, avena)	Opcional	14 gr	14 gr	14 gr	Para elaboración de colada (completar con la porción servida de leche hasta completar 7 onzas)	
Frutas						
Fruta Entera ó	3 veces/semana	105 - 221 gr	100 gr	100 gr	1 unidad o porción pequeña	
en Jugo	4 veces/semana	45- 100 gr	45 gr	240 cc	8 onzas	
Azucares						
Azucar ó	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	1 cucharada	
Panela ó		10 gr	10 gr	10 gr	1 cucharada	
	Calorías	Carboh.	Grasa.	Prot.	Calcio mg	Hierro mg
		gr	gr	gr		
TOTAL APOORTE REFRIGERIO	250	39	6	8	219,0	2,0
RECOMENDACIONES DIARIAS	2100	273	61	79	800	14
% ADECUACIÓN	11,9%	14,2%	10,1%	10,1%	27,3%	14,2%

REFRIGERIOS DE LA TARDE

Grupo / Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido	
Lácteos					
Leche semidescremada en polvo ó	6 días/semana	19,5 gr	19,5 gr	200 cc	5 onzas
Leche líquida semidescremada ó deslactosada ó		200 cc	200cc		
Queso			40 gr	40 gr	40 gr
Kumis ó Yogurth	1 vez/semana	150 cc	150 cc	150 cc	5 onzas

Cereal y derivado de cereal

Pan, Ponque o buñuelo	Todos los días	40	40	40	2 cucharadas rasas
Galletas/tostadas		30 gr	30 gr	30 gr	1 unidad pequeña
Deditos de queso, almojabana, pan de bono, Pan de yuca.		40 gr	40 gr	40 gr	2 a 3 unidades
Cereal para colada (Trigo, maíz, avena)	Opcional	14 gr	14 gr	14 gr	Para elaboración de colada (completar con la porción servida de leche hasta completar 7 onzas)

Frutas

Fruta Entera ó	3 veces/semana	105 - 221 gr	100 gr	100 gr	1 unidad o porción pequeña
en Jugo	4 veces/semana	45- 100 gr	45 gr	200 cc	8 onzas

Azúcares

Azúcar ó	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	1 cucharada
Panela ó		10 gr	10 gr	10 gr	1 cucharada

	Calorías	Carboh.	Grasa.	Prot.	Calcio mg	Hierro mg
		gr	gr	gr		

TOTAL APOORTE REFRIGERIO

	350	60	6	9	153,0	3,0
--	-----	----	---	---	-------	-----

RECOMENDACIONES DIARIAS

	2100	273	61	79	800	14
--	------	-----	----	----	-----	----

% ADECUACIÓN

	17,0%	21,9%	7,7%	11,3%	19,1%	21,4%
--	-------	-------	------	-------	-------	-------

CENA

Carne Roja ó	3 veces por semana	100 gr	100 gr	70	1 porción mediana
Carne Blanca ó	3 veces semana	pechuga: 100 gr pierna: 143 gr	100 gr	70	1 porción mediana
Filete de pescado	1 vez/semana	100 gr	90 gr	70 gr	1 porción mediana

Huevo	Opcional	55gr	50 gr	50 gr	1 unidad	
Cerdo o lomo de cerdo	Opcional	100 gr	80 gr	70	1 porción mediana	
Cereal						
Arroz ó	5 veces semana	40	40	80	1 pocillo pequeño	
Pasta	2 veces semana					
Tuberculo / Platano o Derivado de cereal						
Envuelto maiz/arroz ó Arepa ó	Todos los días	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad pequeña	
Papa/plátano/yuca etc		60-75 g	60	60	1 trozo pequeño	
Verduras - Hortalizas						
Verdura	Todos los días	90- 130	50 gr	80	1 porcion mediana	
Frutas						
En Jugo	Todos los días	45- 100 gr	60	200 cc	8 onzas	
Azucares						
Azucar ó	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	1 cucharada	
Panela ó		10 gr	10 gr	10 gr	1 cucharada	
Grasas						
Aceite Vegetal	Todos los días	3-12 cc	3-12 cc	3-12 cc	2 1/2 cucharadita	
	Calorías	Carboh.	Grasa.	Prot.	Calcio mg	Hierro mg
		gr	gr	gr		
TOTAL APOORTE CENA	430,0	70,0	15,0	18,0	149,0	2,0
RECOMENDACIONES DIARIAS	2100	273	61	79	800	14
% ADECUACION	19,0%	19,7%	12,0%	30,3%	19,5%	14,2%
APOORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	Carboh	Grasa.	Prot.	Calcio mg	Hierro mg
		gr	gr	gr		
TOTAL DIARIO PROMEDIO MINUTA PATRÓN	2057	320	61	82	965,0	12,0
RECOMENDACIONES DIARIAS HOMBRES MAYORES DE 75 AÑOS	2100	273	61	79	800	14
% ADECUACIÓN	98%	117%	100%	108%	120,6%	85,7%


 Elaborada: **JOSEFINA BORREGO**
 Nutricionista Dietista MND 059281
 Universidad Del Atlántico

PROCESO DE GESTIÓN DE ATENCIÓN AL ADULTO MAYOR						Marzo 26 / 2025	
CICLO DE MENÚ No. 1						Versión 2	
MENÚ/ GRUPO DE ALIMENTOS	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7
DESAYUNO							
LACTEO	CAFÉ EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE MAIZENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	CAFÉ EN LECHE	COLADA DE AVENA EN LECHE
VERDURAS / HORTALIZAS	CALDO DE PAPA Y VERDURAS	CHANGUA DE HUEVO CON CILANTRO Y CEBOLLIN	CALDO DE PICADO	CALDO DE PAPA Y CILANTRO Y CEBOLLIN	CALDO DE POLLO	CALDO DE PESCADO	CALDO DE HUEVO EN TORTILLA
PROTEICO	CARNE RES MAGRA	INCLUIDO EN CALDO	CORAZON DE RES INCLUIDO EN CALDO	HUEVOS REVUELTOS CON TOMATE, CEBOLLA Y ESPINACA	PIERNA DE POLLO	PESCADO EN CALDO	INCLUIDO EN CALDO
CEREAL	TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	AREPA ASADA	PAN TAJADO	ENVUELTO	MOGOGOLLA INTEGRAL	PAN TAJADO INTEGRAL	AREPA .ASADA.
FRUTA	PAPAYA	BANANO	FRESAS	GRANADILLA	PATILLA	MANDARINA	PAPAYA
REFRIGERIO EN LA MAÑANA							
LACTEOS	JUGO DE CURUBA EN LECHE	INCLUIDO EN CEREAL	JUGO DE LULO	JUGO DE MARACUYÁ		QUESO RAYADO	JUGO DE GUAYABA
CEREAL	SANDWICHES DE QUESO Y VERDURAS	ARROZ CON LECHE	AREPA DE MAIZ ASADA QUESO EN PORCIÓN	GALLETA DULCE (MUU) QUESO EN PORCIÓN	PAN DE QUESO	GELATINA PREPARADA	AREPA ASADA RELLENA DE QUESO
FRUTA	INCLUIDO EN LACTEO	PIÑA EN CUADRITOS			SALPICON DE FRUTA CON QUESO RAYADO	FRESA EN PORCIÓN	INCLUIDO EN LACTEO

ALMUERZO							
SOPA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE VERDURAS Y PASTA	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE PASTA	SOPA DE AVENA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS
PROTEÍNA	PESCADO SUDADO	PECHUGA SUDADA CON VERDURAS	CARNE SUDADA CON VERDURAS	PECHUGA A LA PLANCHA BAÑADO EN SALSA DE PIÑA	CORAZON DE RES GUISADOS	CARNE MOLIDA GUISADA	POLLO A LA BROSTER
CEREAL	ARROZ CON AHUYAMA	ARROZ CON ESPINACAS	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	MACARRONES GUISADA
LEGUMINOSA SECAS		LENTEJAS GUISADAS				FRIJOL GUISADO	
RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANO	PAPA A LA FRANCESA	TAJADA DE PLÁTANO MADURO ASADO	CASCABELES DE PLÁTANO VERDE	PURE DE PAPA	PLATANO MADURO ASADO	AREPITA ASADA	TAJADA DE PLATANO MADURO
VERDURAS / HORTALIZAS	ENSALADA DE MAIZ TIERNO, LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CON JUGO DE LIMON	ENSALADA DE LECHUGA PIÑA Y UVAS PASAS ADEREZO DE PIÑA	ENSALADA DE LECHUGA, MELON Y FRESA CON ADEREZO DE VINAGRETA	PEPINO DE GUISO	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA EN JUGO DE NARANJA Y LIMON	AGUACATE	ENSALADA DE HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA
FRUTAS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRESA
REFRIGERIO EN LA TARDE							
LACTEO	ARROZ CON LECHE	YOGURT	QUESO RAYADO	JUGO DE MANGO	QUESO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	YOGURT
CEREAL	QUESO RAYADO	PAN DE DULCE	PAN DE QUESO	DEDITO DE QUESO	MOGOGOLLA INTEGRAL	MANTECADA	PAN DE LECHE
FRUTA	PATILLA	PATILLA EN PORCION	JUGO DE MORA	INCLUIDO EN LACTEO	JUGO DE MELON	BANANO	NARANJA
CENA							

CENA

SOPA	CREMA DE AHUYAMA	CREMA DE ESPINACA ,	CREMA DE ZANAHORIA	CALDO DE PAPA Y CILANTRO Y CEBOLLIN	CALDO DE POLLO	CALDO DE CORAZONES	CALDO DE VERDURAS
PROTEINA	PECHUGA ASADA CON AJO Y LIMON	CARNE GUISADA EN CUADRITO	LOMO DE CERDO SUDADO	PIERNA SUDADO CON VERDURAS	CARNE DESMECHADA GUISADA	CORAZONES GUISADOS CON TOMATE Y CEBOLLA	CARNE MOLIDA GUISADA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS GUISADOS	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	MACARRONES GUISADOS	ARROZ CON PIMENTON ROJO	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	PAPA COCIDA	PAPA CRIOLLA	PLATANO MADURO ASADO	YUCA COCIDA	PAPA COMUN COCIDA	INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN LA VERDURA
VERDURAS / HORTALIZAS	REMOLACHA EN CUADRITO COCIDA CON CILANTRO CON LIMON	PURE DE ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE , LECHUGA Y CEBOLLA	REMOLACHA - ZANAHORIA - SALSA DE NARANJA Y MANDARINA	ENSALADA DE LECHUGA , REPOLLO , PIÑA CON ADEREZO DE PIÑA	ENSALADA LECHUGA, MAICITOS TIERNOS , CEBOLLA , ARVEJAS VERDE , UVAS PASAS EN ADEREZO DE FRUTA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y LECHUGA
FRUTA/ VERDURAS	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA


 Elaborada: **JOSEFINA BORREGO**
 Nutricionista Dietista MND 059281
 Universidad Del Atlántico

PROCESO DE GESTIÓN DE ATENCIÓN AL ADULTO MAYOR						Marzo 26 / 2025	
CICLO DE MENÚ No. 2						Versión 2	
MENU/ GRUPO DE ALIMENTOS	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10	menú 11	menú 12	menú 13	menú 14
DESAYUNO							
LACTEO	CHOCOLAT E CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ DESCAFEINADO EN LECHE LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
PROTEICO	CALDO DE POLLO	CALDO DE TORTILLA DE HUEVO	CALDO DE POLLO	CALDO DE CARNE CON PAPA	CHANGUA DE HUEVO	CALDO DE FIDEOS CON CARNE	CALDO DE VISCERAS CON VERDURAS
CEREAL	AREPA ASADA	PLATANO MADURO COCIDO	PAN MOGOLLA	AREPA ASADA CON QUESO	AREPITAS DE HARINA DE TRIGO	PAN TAJADO	PAN ALIÑADO
FRUTA	PATILLA	PAPAYA	GRANADILLA	MANDARINA	PIÑA	FRESA	BANANO
REFRIGERIO EN LA MAÑANA							
LACTEO		YOGURT	SORBETE DE MORA	QUESO	QUESO	SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE FRESA
CEREAL /AZUCAR	SANDWISH DE QUESO	MOGOLLA INTEGRAL	AREPA ASADA DE MAIZ	GELATINA TRICOLOR	CUCA	AREPA ASADA	TORTA DE NARANJA
FRUTA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	PIÑA	INCLUIDO EN LA PROTEINA	PAPAYA	JUGO DE GUANABANA		INCLUIDO EN LA PROTEINA
ALMUERZO							
SOPA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE ARRACACHA	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE AVENA	FRIJOLADA	SANCOCHO DE POLLO	CREMA DE VERDURAS
PROTEINA	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE EN GOUSLASH	PESCADO SUDADO	LOMO DE CERDO SUDADO	CARNE MOLIDA CON VERDURAS	CONTRA MUSLO DE POLLO EN SOPA	CARNE EN BISTEC CON TOMATE Y CEBOLLA

CEREAL	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ESPINACAS	ARROZ VERDE
LEGUMINOSA SECAS	GARBANZO GUIADO						
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	PLÁTANO COCIDO	PAPA SUDADA	YUCA COCIDA	AREPITA DE MAIZ ASADA	TAJADA DE PLATANO MADURO	YUCA, PAPA, PLATANO	PAPA CRIOLLA COCIDA
VERDURAS / HORTALIZAS	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	PURE DE AHUYAMA	ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA, MANGO CEBOLLA	ENSALADA DE PIÑA, LECHUGA, REPOLLO Y UVAS PASAS	ENSALADA TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO CON LIMON	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y ESPINACA
FRUTAS	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE FRESA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO MORA	JUGO PINA	JUGO DE LULO
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEO	COLADA DE AVENA EN LECHE	ARROZ CON LECHE	JUGO DE GUAYABA	QUESO	QUESO	AREPA ASADA CON QUESO	QUESO RAYADO
CEREAL	GALLETA MUU	QUESO	GALLETA DULCE BLANDA	MANTECADA	PAN DE LECHE		GELATINA
FRUTA	PATILLA	PATILLA	QUESO	JUGO PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	SALPICON DE FRUTAS	PAPAYA
CENA							
PROTEINA	CALDO DE PASTA Y VERDURAS	CALDO DE VERDURAS	AJIAQUITO DE POLLO	SOPA VERDURAS	CALDO DE PASTA CON VERDURAS	CALDO DE FIDEOS CON Y VERDURAS	SOPA DE AHUYAMA Y ZANAHORIA
PROTEINA	CARNE DE RES GUIADA	CONTRA MUSLO GUIADOS	PECHUGA DE POLLO ESMECHADA	GOULASH DE CARNE DE RES CON VERDURAS	PIERNA DE POLLO GUIADA CON PAPA	LOMO DE CERDO SUDADO CON VERDURAS EN SALSA AGRIDULCE	POLLO DESMECHADO CON VERDURAS

CEREAL	ARROZ BLANCO	MACARRONES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PIMENTÓN ROJO	ARROZ CON ARVEJA VERDE	ARROZ BLANCO
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	TORTA DE PLATANO MADURO	PAPA CRIOLLA COCIDA	INCLUIDO EN VERDURAS	YUCA COCIDA	INCLUIDO EN PROTEÍNA	PLÁTANO MADURO ASADO	PAPA COMUN COCIDA
VERDURAS / HORTALIZAS	ZANAHORIA RAYADA CON LIMON	ENSALDA DE CEBOLLA, TOMATE Y LECHUGA	AGUACATE	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , CEBOLLA Y AGUACATE	HABICHUELAS GUISADA	ENSALADA DE LECHUGA , MANGO EN CUADRITO
FRUTA/ VERDURAS	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MANGO	JUGO DE maracuyá	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUAYABA


 Elaborada: **JOSEFINA BORREGO**
 Nutricionista Dietista MND 059281
 Universidad Del Atlántico

PROCESO DE GESTIÓN DE ATENCIÓN AL ADULTO MAYOR						Marzo 26 / 2025	
CICLO DE MENÚ No. 3						Versión 2	
MENU/ GRUPO DE ALIMENTOS	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
TIEMPOS DE COMIDAS							
LACTEO	COLADA DE MAIZENA	COLADA DE AVENA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ EN LECHE	COLADA DE MAIZENA EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	AVENA CON LECHE Y CANELA
PROTEICO	CALDO CON POLLO	CALDO DE TORTILLA DE HUEVO	CALDO DE PICAQ	CALDO DE CARNE	CALDO DE VERDURA HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA	CHANGUA	CALDO DE PIERNA DE POLLO
CEREAL	AREPA ASADA DE MAIZ	PAN ALIÑADO	AREPA DE TRIGO	AREPA ASADA DE MAIZ	PAN DE LECHE	TOSTADA	PAN DE QUESO
FRUTA	PIÑA	PAPAYA	NARANJA	PATILLA	GRANADILLA	PERA NACIONAL	MANGO
REFRIGERIO EN LA MAÑANA							
LACTEO	YOGURT	QUESO	SORBETE DE FRESA	QUESO	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	SORBETE DE MORA	SORBETE DE LULO
CEREAL /AZUCAR	GALLETA DUCAL	AREPA ASADA DE MAIZ CON QUESO	MANTECADA	PAN ALIÑADO	EMPANADA DE MAIZ CON QUESO	MOGOLLA INTEGRAL CON COCO	AREPA ASADA
FRUTA	PAPAYA EN CUADRITO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	INCLUIDO EN LA PROTEINA	FRESA		INCLUIDO EN LA PROTEINA	INCLUIDO EN LA PROTEINA
ALMUERZO							
SOPA	CALDO DE PESCADO	CREMA DE AHUYAMA	AJIACO DE POLLO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE POLLO	SOPA DE LENTEJAS
PROTEINA	PESCADO	ALBONDIGAS GUIADAS	PECHUGA DE POLLO EN AJIACO	CARNE A LA BOLANESA	POLLO HAWAINO	PIERNA DE POLLO	CARNE DESMECHADA

CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ VERDE	ESPAGUETTIS	ARROZ CON PIMENTON ROJO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
LEGUMINOSA SECAS		FRIJOL GUISADO			LENTEJA GUISADA		
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	YUCA COCIDA	PAPA CHORREADA	PAPA CRIOLLA, COMUN, SABANERA EN AJIACO	PURE DE PAPA	YUCA CHORREADA	PLATANO MELAO	PAPA CRIOLLA COCIDA
VERDURAS / HORTALIZAS	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA Y AGUACATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, HABICHUELA, CEBOLLA Y TOMATE	AGUACATE	ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA, TOMATE Y FRESA	PURE DE AHUYAMA	ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA TOMATE Y AGUACATE	ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y PIÑA
FRUTAS	JUGO DE MANGO	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA
REFRIGERIO EN LA TARDE							
LACTEO	QUESO TAJADO	SORBETE DE CURUBA	INCLUIDO EN EL CEREAL	COLADA DE AVENA EN LECHE	ARROZ CON LECHE	JUGO DE CURUBA EN LECHE	QUESO
CEREAL	CROISSANT	AREPUÉLAS TIERNA DE TRIGO	SANDWISH DE QUESO	GALLETA DUCAL	INCLUIDO EN LACTEO	AREPA ASADA	TORTA
FRUTA	JUGO DE GUAYABA	INCLUIDO EN LÁCTEO	JUGO DE UVAS ISABELA	PATILLA	MANDARINA	INCLUIDO EN LACTEO	JUGO DE LULO
CENA							
SOPA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PASTA Y VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	CALDO DE VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIA	CALDO DE VERDURAS
PROTEINA	CARNE SUDADA	PIERNA DE POLLO SUDADA	PESCADO SUDADO	CORAZONES DE POLLO GUISADOS	CONTRA MUSLO DE POLLO GUISADO	ALBONDIGAS SUDADA	PIERNAS GUISADAS CON TOMATE Y CEBOLLA

CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTIS GUISADO
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANO	YUCA COCIDA	PLATANO MADURO ASADO	PAPA CRIOLLA COCIDAS	TAJADAS DE PLATANO MADURAS	PAPA COMUN COCIDA	YUCA COCIDA	PLATANO MADURO ASADO
VERDURAS / HORTALIZAS	PEPINOS GUISADOS	PURE DE AHUYAMA	ENSALADA DE TOMATE , AGUACATE , CEBOLLA Y LECHUGA	GUISO DE CALABACIN	ENSALADA DE LECHUGA , MANGO, CEBOLLA EN ADERESO DE FRUTAS	TORREJA DE TOMATE , CILANTRO Y LIMON	ENSALADA DE LECHUGA , REPOLLO Y FRESAY MANZANA
FRUTA/ VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANGO	JUGO DE FRESA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA



Elaborada: **JOSEFINA BORREGO**
 Nutricionista Dietista MND 059281
 Universidad Del Atlántic



REPUBLICA DE COLOMBIA

COMISION DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICION Y DIETETICA
Ley 73 del 28 de Diciembre de 1979

MATRICULA PROFESIONAL DE NUTRICIONISTA DIETISTA



Matricula No. MND 05291

Acta de aprobación N° 134 Fecha: 26/09/2014

BORREGO GONZALEZ
JOSEFINA DEL SOCORRO
C.C. 22.589.589

UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO

Esta tarjeta es un documento personal e intransferible que
acredita a su titular para ejercer la profesión de Nutricionista
Dietista en el territorio nacional y dentro de los parámetros
establecidos por la ley 73 del 28 de Diciembre de 1979

GOBERNACION DE CASANARE
MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL

SECRETARIA DE SALUD

HACE CONSTAR QUE.

JOSEFINA DEL SOCORRO
BORREGO GONZALEZ
C.C. No. 22.509.589

SE DESEMPEÑA COMO:
NUTRICIONISTA DIETISTA
REGISTRO No. 001497/21/06/1994



Fecha de expedición: 16/06/2008

INSCRIPCION No. 052

FOLIO No. 52 L.1

EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCION 8211/1989

SECRETARIA DE SALUD
DE CASANARE

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional



Universidad del Atlántico

confiere el título de

NUTRICIONISTA DIETISTA

a: JOSEFINA DEL SOCORRO BORREGO GONZALEZ
C. C. 22 509 509 de JAM DE ACOSTA-ATLANTICO

En testimonio de ello se expide el presente Diploma en
Barranquilla, el día 23 del mes de DICIEMBRE de 19 82 y lo
refrenda con el sello respectivo

Decana de la Facultad

Secretaria de la Facultad

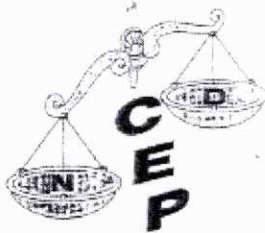
Director de la Oficina General de Asesoría y Registro Académico

Presidente del Consejo Superior

Rector de la Universidad

Secretario General de la Universidad

Registrado en el Libro 143 del Libro de Diplomas 17 de
SECRETARIA DE EDUCACION DEL ORIO DEL ATLANTICO



COMISIÓN DE EJERCICIO PROFESIONAL DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LEY 73 DE 1.979

RESOLUCIÓN N° MND 05291 (26 de Septiembre de 2014)

"POR LA CUAL SE EXPIDE UNA MATRÍCULA PROFESIONAL"

La Comisión de Ejercicio Profesional de Nutrición y Dietética, en ejercicio de las facultades concedidas por la Ley 73 de 1979, su reglamento, y

CONSIDERANDO:

Que JOSEFINA DEL SOCORRO BORREGO GONZALEZ, identificada con cédula de ciudadanía número CC 22.509.589 de Juan de Acosta, Departamento de Atlántico, presentó y dejó en archivo los documentos requeridos para obtener la Matrícula Profesional como Nutricionista Dietista, con el fin de ejercer legalmente en la República de Colombia.

Que hecha la revisión de la documentación presentada, se encontró correcta y completa conforme a la Ley y a los Reglamentos de la Comisión, siendo aprobada mediante Acta número 134 del 26 de Septiembre de 2014

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO:

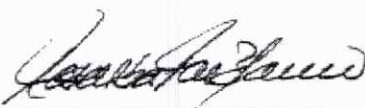
Expedir a JOSEFINA DEL SOCORRO BORREGO GONZALEZ la Matrícula Profesional número MND 05291 para ejercer su profesión legalmente en la República de Colombia.

ARTÍCULO SEGUNDO:

Radicar en el consecutivo correspondiente, la presente Resolución, archivar cuidadosamente el expediente que dio lugar a esta providencia y ordenar la elaboración y JOSEFINA DEL SOCORRO BORREGO GONZALEZ de los documentos reglamentarios.

NOTIFIQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá D.C., a los veintiséis (26) días del mes de Septiembre de dos mil catorce (2014).


ROSALBA PINTO DE BLANCO
Presidenta


LUZ ANGELA OCHOA CUBILLOS
Representante Ministerio de Salud
Y Protección social

Nota: Esta Resolución hace parte integral de la MATRÍCULA PROFESIONAL, junto con la Tarjeta y el Certificado de Vigencia.

ReTHUS

A continuación diligencie la identificación o nombre y apellido de la persona a consultar en el Registro Unico Nacional de Talento Humano en Salud.

Tipo de Identificación *

Cedula de Ciudadania

Número de Identificación *

22509589

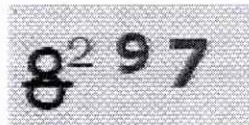
Primer Nombre

JOSEFINA

Primer Apellido

BORREGO

Confirme los números de la Imagen *



Cambiar

5482

Resultado General -2026-07-24--11:19:39 AM

Tipo Identificación	Nro. Identificación	Primer Nombre	Segundo Nombre	Primer Apellido	Segundo Apellido	Estado Identificación
CC	22509589	JOSEFINA	DEL SOCORRO	BORREGO	GONZALEZ	Vigente