BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGARES INFANTILES
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

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

GRUPO DE EDAD: 1 - 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 1							
COMPONENTE	**DÍA 1**	**DÍA 2**	**DÍA 3**	**DÍA 4**	**DÍA 5**	**DÍA**	**DÍA**
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
CEREAL/TUBERCULO	MOGOLLA	AREPA CON BIENESTARINA	INCLUIDO EN EL CALDO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	AREPA CON BIENESTARINA		
FRUTA	MANZANA	MELON	MANGO	PAPAYA	JUGO DE FEIJOA		
LACTEO	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	COCOA CON LECHE	QUESO CAMPESINO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO		
PROTEICO	HUEVOS PERICOS	CARNE GUISADA	CALDO DE POLLO CON PAPA	HUEVOS NAPOLITANOS	POLLO GUISADO		
ALMUERZO							
CEREAL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETI EN SALSA NAPOLITANA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO		
TUBERCULO/ RAIZ/ PLATANO	MONEDITAS DE PLATANO	DEDITOS DE YUCA CON BIENESTARINA	PAPA DORADA	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	PAPA FRANCESA		
FRUTA	JUGO DE GUAYABA	PAPAYA	PIÑA	JUGO DE MANGO	SANDIA		
VERDURA	FAJITAS DE CERDO A LA NARANJA	POLLO EN SALSA	CARNE ORIENTAL	HIGADO DE RES EN SALSA	CARNE EN SALSA		
PROTEICO	CALABAZA CON ARVEJA	TOMATE CON CILANTRO	ZANAHORIA, ZUCCHINI SALTEADOS (SERVIDOS CON LA CARNE ORIENTAL)	ENSALADA DE ESPINACA CON MANZANA (NARANJA)	ENSALADA DE ZANAHORIA, AGUACATE, CILANTRO.		
SOPA /LEGUMINOSA			FRIJOL CON BIENESTARINA		LENTEJA CON BIENESTARINA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
CEREAL	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	GALLETA DE AVENA	NATILLA CON BIENESTARINA Y DULCE DE FRESA	PAN DE LECHE	GALLETA CASERA CUCA		
FRUTA	BANANO	PERA		INCLUIDA EN EL SORBETE	MANZANA		
LACTEO	LECHE	KUMIS	INCLUIDO EN EL CEREAL	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	LECHE		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Erika Monroy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

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

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGARES INFANTILES
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

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

GRUPO DE EDAD: 1 - 5 AÑOS 11 MESES

SEMANA No. 2							
COMPONENTE	**DÍA 6**	**DÍA 7**	**DÍA 8**	**DÍA 9**	**DÍA 10**	**DÍA**	**DÍA**
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
CEREAL/TUBERCULO	PAN BLANDITO	AREPA CON BIENESTARINA	TOSTADAS	ARROZ CON FIDEOS	MOGOLLA		
FRUTA	INCLUIDA EN EL SORBETE	JUGO DE MANGO	MANZANA	INCLUIDA EN EL SORBETE	PIÑA		
LACTEO	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO	CHANGUA CON HUEVO	SORBETE DE BANANO	COLADA DE BIENESTARINA		
PROTEICO	HUEVO REVUELTO	CARNE GUISADA	HUEVO EN LA CHANGUA	CARNE GUISADA	HUEVOS PERICOS		
ALMUERZO							
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	MACARRONES CON QUESO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO		
TUBERCULO/ RAIZ/ PLATANO	PAPA CRIOLLA DORADA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PAPA A LA FRANCESA	YUCA DORADA	PAPA SALADA		
FRUTA	FRESAS	MANDARINA	PAPAYA	PERA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL		
VERDURA	BROCOLI CON ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE ESPINACA CON MANGO (NARANJA, AZUCAR)	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	PICO DE GALLO (COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO)		
PROTEICO	PECHUGA EN BISTEK	HIGADOS DE POLLO GUISADOS	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	POLLO A LA CRIOLLA	CARNE DE CERDO ASADA		
SOPA /LEGUMINOSA		LENTEJA CON BIENESTARINA			FRIJOL CON BIENESTARINA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
CEREAL	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	INCLUIDO EN EL LACTEO	PAN DE QUESO	GALLETA DE AVENA	MANTECADA		
FRUTA	BANANO	DURAZNO	INCLUIDA EN EL SORBETE	MELON	BANANO		
LACTEO	YOGURT	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	COCOA CON BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Erika Monroy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGARES INFANTILES
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

GRUPO ÉTNICO :

Indígena ___ **(étnia _____)**
Afro ____ **Raizal ___**
Rrom ___
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: **1 - 5 AÑOS 11 MESES**

SEMANA No. 3							
COMPONENTE	**DÍA 11**	**DÍA 12**	**DÍA 13**	**DÍA 14**	**DÍA 15**	**DÍA**	**DÍA**
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
CEREAL/TUBERCULO	PAN ROLLO	ARROZ BLANCO	INCLUIDO EN EL CALDO	TAJADA DE PLATANO MADURO	AREPA CON BIENESTARINA		
FRUTA	MELON	SANDIA	MANGO	PERA	JUGO DE MORA		
LACTEO	COCOA CON BIENESTARINA	COLADA DE FECULA DE MAIZ	QUESO CAMPESINO	COLADA DE BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO		
PROTEICO	HUEVOS EN TORTILLA	CARNE GUISADA	CALDO DE POLLO CON PAPA	HUEVOS REVUELTOS	POLLO GUISADO		
ALMUERZO							
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	ESPAGUETTI	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ ATOMATADO		
TUBERCULO / RAIZ / PLATANO	PAPAS A LA FRANCESA	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PAPA CHIPS	INCLUIDO EN EL AJIACO	PAPA CRIOLLA DORADA		
FRUTA	NARANJA	JUGO DE GUAYABA	MANZANA	MANDARINA	MANZANA		
VERDURA	ARVEJA Y ZANAHORIA (SERVIDO CON EL HIGADO A LA JARDINERA)	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y QUESO	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE	GUACAMOLE	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA CON BIENESTARINA (SERVIDO CON LA CARNE EN GOULASH)		
PROTEICO	HIGADO DE RES A LA JARDINERA	CARNE MOLIDA A LA BOLOÑESA CON BIENESTARINA	FAJITAS DE CERDO	PECHUGA EN SALSA	CARNE EN GOULASH		
SOPA /LEGUMINOSA			LENTEJA CON BIENESTARINA	AJIACO			
REFRIGERIO DE LA TARDE							
CEREAL	PAN CALENTANO	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	PAN DE LECHE	INCLUIDO EN EL LACTEO	GALLETA DE AVENA		
FRUTA	INCLUIDA EN EL SORBETE	BANANO	INCLUIDA EN EL SORBETE	DURAZNO	BANANO		
LACTEO	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	LECHE	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	ESPONJADO DE MARACUYA		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Erika Monroy
Nutricionista Dietista ICBF

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGARES INFANTILES
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

GRUPO ÉTNICO :

Indígena ___ **(étnia _____)**
Afro ____ **Raizal ___**
Rrom ___
Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: **1 - 5 AÑOS 11 MESES**

SEMANA No. 4							
COMPONENTE	**DÍA 16**	**DÍA 17**	**DÍA 18**	**DÍA 19**	**DÍA 20**	**DÍA**	**DÍA**
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
CEREAL/TUBERCULO	AREPA CON BIENESTARINA	INCLUIDO EN EL SANDUCHE	MOGOLLA	ARROZ BLANCO	TAJADAS DE PLATANO MADURO		
FRUTA	INCLUIDA EN EL SORBETE	PAPAYA	JUGO DE FEIJOA	INCLUIDA EN EL SORBETE	NARANJA		
LACTEO	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	COCOA CON BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	COLADA DE BIENESTARINA		
PROTEICO	HUEVOS NAPOLITANOS	SANDUCHE DE POLLO	HUEVOS PERICOS	CARNE GUISADA	HUEVOS EN TORTILLA		
ALMUERZO							
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ VERDE	PASTA TORNILLOS	ARROZ CON PIMENTON		
TUBERCULO / RAIZ / PLATANO	PAPA AL VAPOR	MONEDITAS DE PLATANO	CROQUETAS DE YUCA CON BIENESTARINA	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA GUISADA		
FRUTA	JUGO DE PIÑA	MANGO	BANANO	MANZANA	JUGO DE GULUPA		
VERDURA	TORTILLA DE ESPINACA	AGUACATE CON CILANTRO	ENSALADA ROJA	ENSALADA HAWAIANA (lechuga, zanahoria, piña y yogurt)	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA		
PROTEICO	CARNE EN BISTEK	HIGADOS DE POLLO GUISADOS	CARNE DE CERDO EN SALSA	ALBONDIGAS CON BIENESTARINA	PECHUGA ASADA		
SOPA /LEGUMINOSA		FRIJOL CARAOTA					
REFRIGERIO DE LA TARDE							
CEREAL	PAN ROLLO	NATILLA CON BIENESTARINA Y DULCE DE FRESA	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	GALLETA DE AVENA	ALMOJABANA		
FRUTA	MANZANA		PERA	INCLUIDO EN EL ESPONJADO	BANANO		
LACTEO	KUMIS	INCLUIDO EN EL CEREAL	LECHE	ESPONJADO DE FRESA	LECHE		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Erika Monroy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

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

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

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

FORMATO CICLO DE MENÚ

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGARES INFANTILES
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

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

GRUPO DE EDAD: **1 - 5 AÑOS 11 MESES**

SEMANA No. 5							
COMPONENTE	**DÍA 21**	**DÍA 22**	**DÍA 23**	**DÍA 24**	**DÍA 25**	**DÍA**	**DÍA**
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
CEREAL/TUBERCULO	TAJADAS DE PLATANO MADURO	INCLUIDO EN EL CALDO	AREPA CON BIENESTARINA	PAPA GUISADA	INCLUIDO EN EL SANDUCHE		
FRUTA	DURAZNO	MANGO	INCLUIDA EN EL SORBETE	JUGO DE GUAYABA	PERA		
LACTEO	COLADA DE BIENESTARINA	QUESO CAMPESINO	SORBETE DE MORA	QUESO CAMPESINO	COCOA CON BIENESTARINA		
PROTEICO	HUEVO COCIDO	CALDO DE POLLO CON PAPA	HUEVOS REVUELTOS	CARNE GUISADA	SANDUCHE DE POLLO		
ALMUERZO							
CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ ATOMATADO	ESPAGUETI	ARROZ CON FIDEOS		
TUBERCULO /RAIZ / PLATANO	PAPA AL VAPOR	CHIPS DE ARRACACHA	PAPA CRIOLLA GUISADA	PAPA DORADA	TAJADAS DE PLATANO MADURO		
FRUTA	BANANO	SANDIA	FRESAS	BANANO	JUGO DE FRESA		
VERDURA	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CILANTRO	GUACAMOLE	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA CON BIENESTARINA (SERVIDO CON EL FRICASÉ DE POLLO)	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, MANZANA		
PROTEICO	CARNE DE CERDO EN SALSA	CARNE GUISADA	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	FRICASÉ DE POLLO	HIGADO DE RES EN SALSA		
SOPA /LEGUMINOSA		ARVEJA SECA CON BIENESTARINA					
REFRIGERIO DE LA TARDE							
CEREAL	GALLETA CASERA CUCA	MOGOLLA	TORTA DE NARANJA	INCLUIDO EN EL LACTEO	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA		
FRUTA	PAPAYA	INCLUIDA EN EL SORBETE	MANGO	DURAZNO	PAPAYA		
LACTEO	QUESO	SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	YOGURT	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	LECHE		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

x

Erika Monroy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

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

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia _____)**

GRUPO DE EDAD **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A029	Harina de avena, cruda	5,0	5,0	20,7	0,7	0,4	3,3	0,0	2,7	0,2	0,2	1,0	500	3700	37,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, hornead	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
ALMUERZO	FAJITAS DE CERDO A LA NARANJA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	1000	22000	660,0
		C062	Naranja, cruda	3,0	1,8	0,7	0,0	0,0	0,2	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	1000	3900	11,7
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MONEDITAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crud	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	CALABAZA CON ARVEJA	B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	22,0	19,8	6,1	0,2	0,1	0,9	14,9	4,8	0,1	0,0	0,0	1000	4000	88,0
		B019	Arveja verde, cruda	12,0	10,2	10,1	0,6	0,0	1,6	5,2	3,7	0,2	0,1	0,5	1000	36000	432,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	67,0	50,3	35,7	0,5	0,2	6,7	15,6	6,5	0,2	0,2	1,5	1000	6300	422,1
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	11,0	11,0	39,6	1,4	0,2	8,0	0,0	1,7	0,5	0,1	0,2	500	2000	44,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	5,0	4,3	2,0	0,0	0,0	0,4	56,0	1,1	0,0	0,0	1,5	1000	4320	21,6
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C010	Banano común, crudo	72,0	50,4	50,9	0,8	0,1	11,2	11,1	4,0	0,5	0,1	1,5	1000	5000	360,0

APORTE TOTALDEL DÍA	791	31,9		30,5		93,1		339	449	5,7	5,1	938			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$	5.619,69
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	115%		107%		98%		76%	107%	86%	91%	90%			

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

T.P.MND02273 T.P.MND

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)** **GRUPO DE EDAD** **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __**X**__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10,0	10,0	11,4	0,1	0,0	2,6	0,2	2,4	0,1	0,0	0,0	500	17000	340,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	8900	178,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	MELON	C060	Melón, crudo	100,0	50,0	12,5	0,4	0,0	2,5	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5	1000	7200	720,0
ALMUERZO	POLLO EN SALSA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruc	32,0	29,8	49,4	6,2	3,3	0,0	7,1	3,3	0,2	0,2	18,7	1000	23000	736,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	ESPAGUETI EN SALSA NAPOLITANA	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B103	Tomate, crudo	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	3,0	0,4	0,0	0,0	0,3	1000	8900	53,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	DEDITOS DE YUCA CON BINESTARINA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cr	25,0	20,0	25,4	0,1	0,0	6,0	0,2	2,6	0,0	0,0	2,2	1000	4800	120,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		G017	Queso fresco, semiduro, sen	4,0	4,0	12,0	0,7	1,0	0,0	16,8	23,4	0,0	0,1	37,4	500	11000	88,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	TOMATE CON CILANTRO	B103	Tomate, crudo	38,0	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	18,8	2,7	0,2	0,0	1,8	1000	8900	338,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	5550	399,6
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100,0	100,0	88,0	2,9	2,5	13,5	63,0	113,0	0,1	0,3	46,0	2000	13499	675,0
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, c	20,0	20,0	90,2	1,3	3,2	13,7	28,6	20,0	0,5	0,2	107,6	30	1200	800,0
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4

APORTE TOTALDEL DÍA	706	26,8		26,9		86,9		369	442	5,0	4,2	1062	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 5.603,74
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	92%	97%		94%		91%		83%	105%	76%	75%	102%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __ **X** __
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA g o cc	COSTO UNIDAD DE COMPRA $	COSTO UNITARIO $
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg			
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	21,0	19,5	32,4	4,0	2,2	0,0	4,7	2,1	0,1	0,2	12,3	1000	23000	483,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	23,0	20,0	19,2	0,4	0,0	4,1	0,0	1,6	0,2	0,1	2,0	1000	4890	112,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
ALMUERZO	FRIJOL CON BIENESTARINA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	7,0	7,0	27,0	1,6	0,1	4,2	0,0	8,3	0,4	0,2	0,7	500	6000	84,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	31000	62,0
	CARNE ORIENTAL	F099	Res, carne magra, cruda	15,0	15,0	20,9	3,3	0,9	0,0	0,0	0,9	0,4	0,5	7,7	1000	8900	133,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	500	2400	9,6
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	1000	9950	179,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	24,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	1,7	0,6	0,0	0,0	0,1	3,4	1,0	0,0	0,0	0,3	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	4890	4,9
	PAPA DORADA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	9950	278,6
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	4320	25,9
	ZANAHORIA Y ZUCCHINI SALTEADOS	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20,0	17,0	8,0	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	1000	4000	80,0
		B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	15,0	12,8	4,0	0,1	0,1	0,6	9,6	3,1	0,0	0,0	0,0	1000	9950	149,3
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PIÑA	C072	Piña, cruda	91,0	50,1	28,0	0,3	0,1	6,2	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5	1000	4140	376,7
REFRIGERIO TARDE	NATILLA CON BIENESTARINA Y DULCE DE FRESA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	12,0	12,0	44,4	0,0	0,0	11,0	0,0	0,2	0,1	0,0	1,1	300	4450	178,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6

APORTE TOTALDEL DÍA	702	22,3		25,5		93,2		411	412	4,0	4,2	1053	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	92%	81%		89%		98%		93%	98%	60%	74%	101%	

COSTO TOTAL $ $ 4.691,92

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __ X __
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAÍZ CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	5,0	5,0	18,5	0,0	0,0	4,6	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5	300	4450	74,2
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVOS NAPOLITANOS	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B103	Tomate, crudo	8,0	6,4	1,5	0,1	0,0	0,3	4,0	0,6	0,0	0,0	0,4	1000	8900	71,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	5550	399,6
ALMUERZO	HIGADO DE RES EN SALSA	F109	Res, hígado, crudo	30,0	30,0	41,4	6,1	1,4	1,2	3026,7	2,7	2,5	1,2	22,8	1000	20500	615,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	5,0	4,3	2,0	0,0	0,0	0,4	56,0	1,1	0,0	0,0	1,5	1000	4320	21,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	B071	Papa variedad harinosa, crio	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
	ENSALADA DE ESPINACA MANZANA Y NARANJA	B044	Espinaca, cruda	20,0	12,0	4,1	0,3	0,0	0,5	64,0	14,8	0,3	0,1	7,9	1000	15500	310,0
		C054	Manzana común cruda	22,0	18,7	13,5	0,1	0,0	3,1	0,6	3,0	0,1	0,0	0,4	1000	19050	419,1
		C062	Naranja, cruda	9,0	5,4	2,2	0,0	0,0	0,5	0,1	1,8	0,1	0,0	0,1	1000	3900	35,1
	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	100,0	50,0	69,5	0,3	0,0	21,6	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0	1000	7000	700,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C061	Mora de castilla, cruda	56,0	50,4	37,3	0,5	0,1	7,4	0,0	21,2	0,9	0,3	0,5	1000	8500	476,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	PAN DE LECHE	A064	Pan de leche, horneado	20,0	20,0	56,2	1,7	1,0	9,9	4,4	16,6	0,6	0,1	70,4	30	500	333,3

APORTE TOTALDEL DÍA	761	27,9		28,3		99,9		3552	477	7,9	5,2	905
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0					
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100%	101%		99%		105%		800%	113%	120%	92%	87%

COSTO TOTAL $ $ 5.472,51

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __ X __
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	POLLO GUISADO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	22,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	506,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE FEIJOA	C024	Feijoa, crudo	61,0	50,6	42,0	0,9	0,0	8,0	1,0	20,8	1,0	0,3	1,5	1000	10800	658,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	7,0	7,0	27,1	1,6	0,1	4,3	0,1	3,6	0,5	0,3	1,9	500	4500	63,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	31000	62,0
	CARNE EN SALSA	F099	Res, carne magra, cruda	15,0	15,0	20,9	3,3	0,9	0,0	0,0	0,9	0,4	0,5	7,7	1000	8900	133,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	500	2400	4,8
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	1000	9950	179,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	24,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	4890	4,9
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	9950	278,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA DE ZANAHORIA, AGUACATE, CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	20,0	15,4	27,6	0,2	2,0	1,5	0,5	1,5	0,1	0,1	0,9	1000	13000	260,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	20,0	17,0	8,0	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	1000	4320	86,4
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	16850	50,6
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	SANDÍA	C079	Sandía, cruda	125,0	50,0	8,5	0,2	0,0	1,9	15,0	2,0	0,2	0,1	0,5	1000	4900	612,5
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	GALLETA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	20,0	20,0	78,0	1,5	0,6	16,6	0,0	1,6	0,1	0,0	0,0	10	300	600,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0

APORTE TOTALDEL DÍA	730	25,3		28,4		89,6		410	413	5,0	4,5	1053	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 5.846,78
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	96%	91%		99%		94%		92%	98%	76%	80%	101%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C061	Mora de castilla, cruda	56,0	50,4	37,3	0,5	0,1	7,4	0,0	21,2	0,9	0,3	0,5	1000	8500	476,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	1000	9950	597,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	30	500	50,0
	PAN BLANDITO	A060	Pan blanco, regular, hornead	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	1000	23000	460,0
ALMUERZO	PECHUGA EN BISTEK	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	8100	267,3
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,0	1,9	0,8	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8900	17,8
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	500	2400	19,2
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2850	102,6
		A072	Pasta alimenticia, enriquecid	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	1000	9950	49,8
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	24,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	6600	6,6
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, crio	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	9950	248,8
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	6000	30,0
	BROCOLI CON ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	B025	Brócoli, crudo	33,0	13,2	6,1	0,4	0,0	0,9	4,1	7,9	0,1	0,1	4,4	1000	4320	142,6
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	20,0	17,0	8,0	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	60	600	200,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	1000	8900	106,8
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	FRESAS	C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con a	100,0	100,0	81,0	2,9	2,8	11,2	24,0	89,0	0,0	0,3	40,0	2000	12400	620,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	12,0	12,0	46,8	1,6	0,2	9,4	0,0	2,0	0,6	0,1	0,3	500	2000	48,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C010	Banano común, crudo	72,0	50,4	50,9	0,8	0,1	11,2	11,1	4,0	0,5	0,1	1,5	1000	5000	360,0

APORTE TOTALDEL DÍA	**813**	**33,5**		**32,6**		**94,4**		**471**	**442**	**6,9**	**5,0**	**1120**	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	**763**	**27,7**		**28,6**		**95,0**		**444**	**421**	**6,6**	**5,6**	**1039**	**COSTO TOTAL $**
		19,1	**38,2**	**25,4**	**33,9**	**95,4**	**124,0**						$ 5.405,46
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	**994**	**24,8**	**49,7**	**33,1**	**44,2**	**124,2**	**161,5**	**UL= 600**	**UL= 2500**	**UL= 40**	**UL= 7**	**UL= 1500**	
								210,0	**500,0**	**4,5**	**2,5**	**1000,0**	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	**107%**	**121%**		**114%**		**99%**		**106%**	**105%**	**105%**	**90%**	**108%**	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __ **X** __
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	100,0	50,0	39,5	0,3	0,0	8,6	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0	1000	7000	700,0
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	7,0	7,0	27,1	1,6	0,1	4,3	0,1	3,6	0,5	0,3	1,9	500	4500	63,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	9,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	12500	25,0
	HIGADOS DE POLLO GUISADO	F079	Pollo, hígado, crudo	15,0	15,0	16,4	2,6	0,6	0,2	497,0	1,7	1,3	0,5	11,9	1000	8900	133,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	500	2400	4,8
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	1000	8100	145,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	5100	15,3
	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	9950	348,3
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	13000	78,0
	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	20,0	15,4	27,6	0,2	2,0	1,5	0,5	1,5	0,1	0,1	0,9	1000	8900	178,0
		B103	Tomate, crudo	19,0	15,2	3,5	0,1	0,0	0,6	9,4	1,4	0,1	0,0	0,9	1000	16850	320,2
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	6500	19,5
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	72,0	50,4	27,2	0,5	0,1	5,7	17,6	17,6	0,2	0,1	1,0	1000	4800	345,6
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	59,0	50,2	29,1	0,5	0,1	6,3	23,1	4,5	0,3	0,1	0,5	1000	8100	477,9

APORTE TOTALDEL DÍA	725	24,4		26,4		92,9		795	407	5,8	5,0	1049	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 4.729,39
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	88%		92%		98%		179%	97%	87%	89%	101%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	CHANGUA CON HUEVO	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
	TOSTADAS	A087	Tostadas o calados, hornead	20,0	20,0	79,6	2,0	1,4	14,5	0,0	8,0	0,7	0,2	114,0	30,0	500	333,3
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
ALMUERZO	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	1000	4100	8,2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	MACARRONES CON QUESO	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		G021	Queso fresco, semiduro, sen	5,0	5,0	14,3	1,2	0,9	0,3	4,8	20,3	0,0	0,1	23,8	500	12000	120,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	9950	4,0
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	15500	77,5
	ENSALADA DE ESPINACA MANGO, NARANJA, AZUCAR	B044	Espinaca, cruda	20,0	12,0	4,1	0,3	0,0	0,5	64,0	14,8	0,3	0,1	7,9	1000	7000	140,0
		C052	Mango Tommy Atkins, crudo	25,0	19,0	36,9	0,1	0,0	8,9	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	1000	3900	97,5
		C062	Naranja, cruda	9,0	5,4	2,2	0,0	0,0	0,5	0,1	1,8	0,1	0,0	0,1	500	2650	47,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	5550	22,2
REFRIGERIO TARDE	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	7000	504,0
	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	900	0	0,0
		G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	30	500	125,0
	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	20,0	20,0	73,4	2,1	4,2	6,7	6,4	18,0	0,4	0,2	150,0	1000	2850	57,0

APORTE TOTALDEL DÍA	878	32,3		34,5		106,7		413	493	6,3	5,3	1111	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	115%	116%		121%		112%		93%	117%	95%	95%	107%	

COSTO TOTAL $ $ 5.419,00

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE BANANO	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C010	Banano común, crudo	72,0	50,4	50,9	0,8	0,1	11,2	11,1	4,0	0,5	0,1	1,5	1000	5000	360,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecid	4,0	4,0	14,8	0,5	0,1	3,0	0,0	1,0	0,2	0,1	0,2	500	2850	22,8
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
ALMUERZO	POLLO A LA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	759,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ AL PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B080	Pimentón rojo, crudo	4,0	3,4	1,2	0,0	0,0	0,2	6,3	0,2	0,0	0,0	0,1	1000	6500	26,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cr	32,0	25,6	40,7	0,2	0,1	9,6	0,3	4,1	0,1	0,1	3,6	1000	4800	153,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	B006	Ahuyama, cruda	26,0	22,1	6,6	0,2	0,0	1,3	392,3	4,4	0,2	0,0	0,2	1000	4000	104,0
		A040	Harina de trigo, fortificada, to	7,0	7,0	25,2	0,9	0,1	5,1	0,0	1,1	0,3	0,1	0,1	500	2000	28,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
REFRIGERIO TARDE	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	5,0	5,0	5,7	0,0	0,0	1,3	0,1	1,2	0,1	0,0	0,0	500	17000	170,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, c	20,0	20,0	90,2	1,3	3,2	13,7	28,6	20,0	0,5	0,2	107,6	30	1200	800,0
	MELON	C060	Melón, crudo	100,0	50,0	12,5	0,4	0,0	2,5	34,0	5,5	0,2	0,1	3,5	1000	7200	720,0

APORTE TOTALDEL DÍA	813	29,0		28,5		106,2		605	424	5	5	1034	COSTO TOTAL $	$ 4.699,50
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039		
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107%	105%		100%		112%		136%	101%	79%	86%	100%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20,0	20,0	62,0	1,4	0,4	13,2	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2	30	500	333,3
	PIÑA	C072	Piña, cruda	91,0	50,1	28,0	0,3	0,1	6,2	4,0	8,0	0,3	0,1	1,5	1000	4140	376,7
ALMUERZO	FRIJOL CON BIENESTARINA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	7,0	7,0	27,0	1,6	0,1	4,2	0,0	8,3	0,4	0,2	0,7	500	6000	84,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	22000	44,0
	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	15,0	15,0	21,0	3,2	0,9	0,0	0,3	2,6	0,1	0,3	7,8	1000	10000	150,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2400	19,2
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	1000	8100	145,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	4890	14,7
	PAPA SALADA	B074	Papa, variedad harinosa, pas	25,0	25,0	22,3	0,5	0,0	4,7	0,0	3,0	0,2	0,1	1,5	1000	3100	77,5
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
	PICO DE GALLO (COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO)	B077	Pepino Cohombro, crudo	19,0	14,3	2,0	0,1	0,0	0,3	0,3	2,6	0,0	0,0	0,3	1000	3100	58,9
		B103	Tomate, crudo	20,0	16,0	3,7	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	1000	8900	178,0
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	16850	50,6
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	59,0	50,7	27,9	1,0	0,1	5,2	56,8	5,1	0,5	0,1	0,0	1000	5150	303,9
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
REFRIGERIO TARDE	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	20,0	20,0	81,0	1,6	4,8	7,7	3,6	17,6	0,6	0,1	101,2	400	8500	425,0
	BANANO	C010	Banano común, crudo	72,0	50,4	50,9	0,8	0,1	11,2	11,1	4,0	0,5	0,1	1,5	1000	5000	360,0

APORTE TOTALDEL DÍA	779	28,8		34,2		86,0		341	454	6,6	4,5	1208			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$	4.288,84
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102%	104%		119%		91%		77%	108%	100%	80%	116%			

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	5,0	5,0	5,7	0,0	0,0	1,3	0,1	1,2	0,1	0,0	0,0	500	17000	170,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	1,6	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAN ROLLO	A060	Pan blanco, regular, hornead	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
ALMUERZO	HIGADO DE RES A LA JARDINERA	F109	Res, hígado, crudo	30,0	30,0	41,4	6,1	1,4	1,2	3026,7	2,7	2,5	1,2	22,8	1000	20500	615,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		A072	Pasta alimenticia, enriquecid	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500	2850	28,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	1,7	0,6	0,0	0,0	0,1	3,4	1,0	0,0	0,0	0,3	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ARVEJA Y ZANAHORIA	B019	Arveja verde, cruda	25,0	10,0	9,9	0,6	0,0	1,6	5,1	3,6	0,2	0,1	0,5	1000	36000	900,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	24,0	20,4	9,6	0,1	0,0	1,9	268,9	5,5	0,1	0,0	7,1	1000	4320	103,7
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	84,0	50,4	20,7	0,4	0,2	4,4	1,0	16,6	0,7	0,3	1,0	1000	3900	327,6
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	PAN CALENTANO	A060	Pan blanco, regular, hornead	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3

APORTE TOTALDEL DÍA	789	30,3		29,1		102,1		3505	463	8,1	5,7	1198	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103%	109%		102%		107%		789%	110%	122%	101%	115%	

COSTO TOTAL $ $ 6.146,82

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	8,0	8,0	29,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,2	0,1	0,0	0,9	300	4450	118,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,7	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,0	50,0	8,5	0,2	0,0	1,9	15,0	2,0	0,2	0,1	0,5	1000	4900	612,5
ALMUERZO	CARNE MOLIDA A LA BOLOÑESA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,9	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ESPAGUETI	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, cruc	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	45,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y QUESO	B059	Lechuga común, cruda	25,0	13,8	2,5	0,1	0,0	0,4	1,4	2,9	0,1	0,0	0,8	1000	1700	42,5
		C051	Mango común, crudo	24,0	12,0	9,5	0,1	0,0	2,1	16,8	1,8	0,1	0,0	0,5	1000	7000	168,0
		G021	Queso fresco, semiduro, sen	6,0	6,0	17,2	1,4	1,1	0,4	5,8	24,3	0,0	0,2	28,5	500	12000	144,0
	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	67,0	50,3	35,7	0,5	0,2	6,7	15,6	6,5	0,2	0,2	1,5	1000	6300	422,1
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	4,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, t	12,0	12,0	43,2	1,5	0,2	8,7	0,0	1,8	0,5	0,1	0,2	500	2000	48,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0

APORTE TOTALDEL DÍA	768	30,6		27,7		100,7		200	423	6	6	793	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 4.530,31
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101%	110%		97%		106%		45%	100%	85%	102%	76%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	21,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	483,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	23,0	20,7	20,1	0,4	0,0	4,3	0,0	1,7	0,2	0,1	2,1	1000	4890	112,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	7,0	7,0	27,1	1,6	0,1	4,3	0,1	3,6	0,5	0,3	1,9	500	4500	63,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	FAJITAS DE CERDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	15,0	15,0	42,0	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	1000	22000	330,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA CHIPS	B074	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	15,0	12,8	6,0	0,1	0,0	1,2	168,0	3,4	0,1	0,0	4,5	1000	4320	64,8
		B044	Espinaca, cruda	20,0	12,0	4,1	0,3	0,0	0,5	64,0	14,8	0,3	0,1	7,9	1000	15500	310,0
		B103	Tomate, crudo	10,0	8,0	1,8	0,1	0,0	0,3	5,0	0,7	0,0	0,0	0,5	1000	8900	89,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	59,0	50,7	27,9	1,0	0,1	5,2	56,8	5,1	0,5	0,1	0,0	1000	5150	303,9
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	PAN DE LECHE	A064	Pan de leche, horneado	20,0	20,0	56,2	1,7	1,0	9,9	4,4	16,6	0,6	0,1	70,4	30	500	333,3

APORTE TOTALDEL DÍA	751	28,2		27,4		95,3		481	435	4,9	4,3	1139	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98%	102%		96%		100%		108%	103%	74%	76%	110%	

COSTO TOTAL $ $ 5.143,97

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, cruc	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
ALMUERZO	AJIACO	B076	Papa, variedad harinosa, pas	11,0	9,9	9,6	0,2	0,0	2,1	0,0	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	4890	53,8
		B071	Papa variedad harinosa, crio	10,0	10,0	9,6	0,2	0,0	2,1	0,2	1,1	0,1	0,0	1,8	1000	6600	66,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B015	Arracacha amarilla, sin cásc	7,0	5,6	6,2	0,1	0,0	1,5	3,2	1,2	0,1	0,0	0,1	1000	12000	84,0
	POLLO EN SALSA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	32,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	736,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	GUACAMOLE	C002	Aguacate Lorena, crudo	25,0	19,3	34,5	0,3	2,6	1,9	0,6	1,9	0,1	0,1	1,2	1000	13000	325,0
		B103	Tomate, crudo	15,0	12,0	2,8	0,1	0,0	0,5	7,4	1,1	0,1	0,0	0,7	1000	8900	133,5
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	72,0	50,4	27,2	0,5	0,1	5,7	17,6	17,6	0,2	0,1	1,0	1000	4800	345,6
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	59,0	50,2	29,1	0,5	0,1	6,3	23,1	4,5	0,3	0,1	0,5	1000	8100	477,9

APORTE TOTALDEL DÍA	746	27,8		32,2		84,4		296	437	4,3	4,3	977	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $ $ 4.600,24
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98%	100%		113%		89%		67%	104%	66%	76%	94%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

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	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	POLLO GUISADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruc	22,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	506,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE MORA	C061	Mora de castilla, cruda	56,0	50,4	37,3	0,5	0,1	7,4	0,0	21,2	0,9	0,3	0,5	1000	8500	476,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
ALMUERZO	CARNE EN GOULASH	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ ATOMATADO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, crio	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICUELA CON BIENESTARINA	B019	Arveja verde, cruda	23,0	9,2	9,1	0,5	0,0	1,4	4,7	3,3	0,1	0,1	0,5	1000	36000	828,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	12,0	10,2	4,8	0,1	0,0	1,0	134,4	2,8	0,0	0,0	3,6	1000	4320	51,8
		B052	Habichuela, cruda	12,0	10,8	4,6	0,2	0,0	0,8	3,6	4,3	0,1	0,0	0,6	1000	2000	24,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
REFRIGERIO TARDE	ESPONJADO DE MARACUYA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C056	Maracuyá, cruda	45,0	14,4	8,6	0,2	0,1	1,8	24,9	1,3	0,2	0,0	0,9	1000	5900	265,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, c	20,0	20,0	90,2	1,3	3,2	13,7	28,6	20,0	0,5	0,2	107,6	30	1200	800,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0

APORTE TOTALDEL DÍA	775	27,5		30,0		95,8		365	435	6	5	1165	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	$ 5.918,58
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	102%	99%		105%		101%		82%	103%	87%	88%	112%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)** **GRUPO DE EDAD** **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	HUEVOS NAPOLITANOS	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B103	Tomate, crudo	8,0	6,4	1,5	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	71,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	500	2286	59,4
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
ALMUERZO	CARNE EN BISTEK	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,0	1,9	0,8	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	5150	10,3
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA AL VAPOR	L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
	TORTILLA DE ESPINACA	B044	Espinaca, cruda	45,0	27,0	9,2	0,8	0,1	1,0	143,9	33,2	0,6	0,1	17,8	1000	15500	697,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	90,0	49,5	27,7	0,3	0,0	6,1	4,0	7,9	0,2	0,1	1,5	1000	4140	372,6
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	100,0	100,0	88,0	2,9	2,5	13,5	63,0	113,0	0,1	0,3	46,0	2000	13499	675,0
	PAN ROLLO	A060	Pan blanco, regular, hornead	20,0	20,0	53,6	1,8	0,7	9,8	0,0	10,8	0,6	0,2	108,2	30	500	333,3
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0

APORTE TOTALDEL DÍA	786	30,9		29,5		96,2		400	460	6,4	5,4	1112	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103%	111%		103%		101%		90%	109%	96%	97%	107%	

$ 6.200,24

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)** **GRUPO DE EDAD** **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

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

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	5,0	5,0	5,7	0,0	0,0	1,3	0,1	1,2	0,1	0,0	0,0	500	17000	170,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	SANDUCHE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	22,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	506,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	30	500	33,3
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	5550	5,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	2850	5,7
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	500	3900	15,6
		A061	Pan blanco, tipo molde, horn	20,0	20,0	55,6	1,8	0,3	11,4	0,0	5,0	0,4	0,2	236,6	1000	8100	162,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	8900	640,8
ALMUERZO	FRIJOL CARAOTA	T009	Fríjol caraota o negro, crudo	7,0	7,0	27,0	1,6	0,1	4,1	0,0	9,0	0,4	0,2	0,4	1000	9950	69,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	12500	25,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	32,4
	HIGADOS DE POLLO GUISADO	F079	Pollo, hígado, crudo	15,0	15,0	16,4	2,6	0,6	0,2	497,0	1,7	1,3	0,5	11,9	1000	12500	187,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	4320	17,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	1000	9950	179,1
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	5,0	4,3	2,0	0,0	0,0	0,4	56,0	1,1	0,0	0,0	1,5	1000	5100	25,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	9950	19,9
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	13000	13,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	16850	50,6
	MONEDITAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crud	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	6500	227,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	7000	42,0
	AGUACATE CON CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	39,0	30,0	53,8	0,5	4,0	3,0	0,9	3,0	0,1	0,2	1,8	1000	4000	156,0
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	300	4450	59,3
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,0	50,0	39,5	0,3	0,0	8,6	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0	1000	7000	700,0
REFRIGERIO TARDE	NATILLA CON BIENESTARINA Y DULCE DE FRESA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	12,0	12,0	44,4	0,0	0,0	11,0	0,0	0,2	0,1	0,0	1,1	300	4450	178,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6

APORTE TOTALDEL DÍA	751	23,2		29,7		94,0		890	426	5,3	4,1	1147	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 5.391,50
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98%	84%		104%		99%		201%	101%	80%	73%	110%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

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 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20,0	20,0	62,0	1,4	0,4	13,2	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2	30	500	333,3
	JUGO DE FEIJOA	C024	Feijoa, crudo	61,0	50,6	42,0	0,9	0,0	8,0	1,0	20,8	1,0	0,3	1,5	1000	10800	658,8
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	1000	22000	660,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B044	Espinaca, cruda	5,0	3,0	1,0	0,1	0,0	0,1	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	15500	77,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	CROQUETAS DE YUCA CON BIENESTARINA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cr	25,0	20,0	25,4	0,1	0,0	6,0	0,2	2,6	0,0	0,0	2,2	1000	4800	120,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		G017	Queso fresco, semiduro, sen	2,0	2,0	6,0	0,4	0,5	0,0	8,4	11,7	0,0	0,1	18,7	500	11000	44,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA ROJA	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	19,0	16,2	7,6	0,1	0,0	1,5	212,9	4,4	0,1	0,0	5,7	1000	4320	82,1
		B098	Remolacha, sin cáscara, cru	18,0	14,4	7,6	0,2	0,0	1,5	0,3	2,3	0,1	0,1	10,2	1000	1100	19,8
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, t	12,0	12,0	43,2	1,5	0,2	8,7	0,0	1,8	0,5	0,1	0,2	500	2000	48,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4

APORTE TOTALDEL DÍA	800	31,5		32,1		92,0		524	467	7	5	1165	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 4.202,81
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	105%	114%		112%		97%		118%	111%	103%	93%	112%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)** **GRUPO DE EDAD** **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	59,0	49,9	27,4	1,0	0,1	5,1	55,9	5,0	0,4	0,0	0,0	1000	5150	303,9
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
ALMUERZO	ALBONDIGAS CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	31000	930,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PASTA TORNILLOS	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	18,0	18,0	66,8	2,3	0,3	13,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, crio	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA HAWAIANA	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	15,0	12,8	6,0	0,1	0,0	1,2	168,0	3,4	0,1	0,0	4,5	1000	4320	64,8
		B059	Lechuga común, cruda	20,0	11,0	2,0	0,1	0,0	0,3	1,1	2,3	0,1	0,0	0,7	1000	1700	34,0
		C072	Piña, cruda	12,0	6,6	3,7	0,0	0,0	0,8	0,5	1,1	0,0	0,0	0,2	1000	4140	49,7
		G028	yogurt, bebible, entero, con a	5,0	5,0	4,1	0,1	0,1	0,6	1,2	4,5	0,0	0,0	2,0	2000	12400	31,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	59,0	50,2	36,1	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	1124,0
REFRIGERIO TARDE	ESPONJADO DE FRESA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, c	20,0	20,0	90,2	1,3	3,2	13,7	28,6	20,0	0,5	0,2	107,6	30	1200	800,0

APORTE TOTALDEL DÍA	728	28,2		26,0		90,4		367	432	6	5	1020			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$	5.728,93
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	102%		91%		95%		83%	103%	87%	91%	98%			

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia _____)**

GRUPO DE EDAD **: 1 A 2 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, cruc	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	84,0	50,4	20,7	0,4	0,2	4,4	1,0	16,6	0,7	0,3	1,0	1000	3900	327,6
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruc	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	759,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		B080	Pimentón rojo, crudo	4,0	3,4	1,2	0,0	0,0	0,2	6,3	0,2	0,0	0,0	0,1	1000	6500	26,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA GUISADA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	8,0	8,0	28,8	1,0	0,1	5,8	0,0	1,2	0,3	0,1	0,2	500	2000	32,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	35,0	29,8	14,0	0,2	0,0	2,8	392,1	8,0	0,1	0,1	10,4	1000	4320	151,2
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
	JUGO DE GULUPA	C033	Gulupa, madura, cruda	90,0	50,4	37,3	0,5	0,1	8,7	18,1	2,0	0,1	0,1	3,5	1000	3700	333,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	ALMOJABANA	A003	Almojabána, bogotana, horn	20,0	20,0	68,2	3,5	2,9	6,9	0,0	100,0	0,4	0,0	0,0	40	1500	750,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0

APORTE TOTALDEL DÍA	795	32,4		33,9		89,6		658	535	5,4	4,6	844	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 4.823,03
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	117%		119%		94%		148%	127%	82%	82%	81%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	16,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	HUEVO COCIDO	L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	28,0	20,2	26,6	0,2	0,0	6,1	10,9	0,6	0,1	0,0	0,8	1000	5100	142,8
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	59,0	50,2	29,1	0,5	0,1	6,3	23,1	4,5	0,3	0,1	0,5	1000	8100	477,9
ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	0,6	5,1	0,2	0,5	15,6	1000	22000	660,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,0	1,9	0,8	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	9950	19,9
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	5150	5,2
	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	1000	10000	180,0
		B044	Espinaca, cruda	5,0	3,0	1,0	0,1	0,0	0,1	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	500	2400	24,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	15500	31,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAPA AL VAPOR	L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	B006	Ahuyama, cruda	26,0	22,1	6,6	0,2	0,0	1,3	392,3	4,4	0,2	0,0	0,2	1000	4000	104,0
		A040	Harina de trigo, fortificada, to	7,0	7,0	25,2	0,9	0,1	5,1	0,0	1,1	0,3	0,1	0,1	500	2000	28,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
REFRIGERIO TARDE	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	GALLETA CASERA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	20,0	20,0	78,0	1,5	0,6	16,6	0,0	1,6	0,1	0,0	0,0	10	300	600,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	72,0	50,4	20,2	0,3	0,1	4,1	118,4	12,1	0,2	0,1	2,5	1000	5550	399,6

APORTE TOTALDEL DÍA	755	30,7		28,7		91,0		827	434	4,9	4,8	976	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	$ 4.855,13
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	99%	111%		100%		96%		186%	103%	74%	86%	94%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	21,0	20,5	34,0	4,2	2,3	0,0	4,9	2,3	0,1	0,2	12,9	1000	23000	483,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	23,0	20,7	20,1	0,4	0,0	4,3	0,0	1,7	0,2	0,1	2,1	1000	4890	112,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	66,0	50,2	97,3	0,2	0,1	23,5	0,0	4,0	0,1	0,1	0,0	1000	7000	462,0
ALMUERZO	ARVEJA SECA CON BIENESTARINA	T003	Arveja seca, cruda	7,0	7,0	26,2	1,7	0,1	4,2	1,5	4,2	0,3	0,2	1,1	1000	36000	252,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	31000	62,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	15,0	15,0	20,9	3,3	0,9	0,0	0,0	0,9	0,4	0,5	7,7	1000	8900	133,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2400	9,6
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	1000	9950	179,1
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	24,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	12000	12,0
	CHIPS DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cásc	32,0	25,6	28,4	0,2	0,0	6,7	14,6	5,4	0,2	0,0	0,3	1000	9950	318,4
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	4320	21,6
	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CILANTRO	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	19,0	16,2	7,6	0,1	0,0	1,5	212,9	4,4	0,1	0,0	5,7	1000	8900	169,1
		B103	Tomate, crudo	18,0	14,4	3,3	0,1	0,0	0,6	8,9	1,3	0,1	0,0	0,9	1000	16850	303,3
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	6500	26,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	125,0	50,0	18,5	2,2	0,0	1,9	15,0	2,0	0,2	0,1	0,5	1000	4900	612,5
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C024	Feijoa, crudo	61,0	50,6	42,0	0,9	0,0	8,0	1,0	20,8	1,0	0,3	1,5	1000	10800	658,8
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	20,0	20,0	62,0	1,4	0,4	13,2	0,0	8,0	1,2	0,0	0,2	30	500	333,3

APORTE TOTALDEL DÍA	737	26,3		28,6		97,0		438	424	6	4	1053	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 4.850,60
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	97%	95%		100%		102%		99%	101%	88%	77%	101%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE MORA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		C061	Mora de castilla, cruda	56,0	50,4	37,3	0,5	0,1	7,4	0,0	21,2	0,9	0,3	0,5	1000	8500	476,0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	1000	9950	597,0
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2286	9,1
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	13,0	13,0	49,4	1,2	0,5	9,6	0,0	0,5	0,4	0,2	0,1	900	0	0,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	1000	9950	74,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	31000	93,0
ALMUERZO	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	30,0	30,0	41,7	6,5	1,7	0,0	0,0	1,8	0,8	1,1	15,3	1000	4100	123,0
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	1000	8100	16,2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	9950	19,9
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	900	0	0,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	1000	8100	60,8
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
	ARROZ ATOMATADO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA CRIOLLA GUISADA	B071	Papa variedad harinosa, crio	25,0	25,0	24,0	0,6	0,0	5,3	0,5	2,8	0,3	0,0	4,5	1000	6600	165,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	GUACAMOLE	C002	Aguacate Lorena, crudo	25,0	19,3	34,5	0,3	2,6	1,9	0,6	1,9	0,1	0,1	1,2	1000	13000	325,0
		B103	Tomate, crudo	15,0	12,0	2,8	0,1	0,0	0,5	7,4	1,1	0,1	0,0	0,7	1000	8900	133,5
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	FRESAS	C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con a	100,0	100,0	81,0	2,9	2,8	11,2	24,0	89,0	0,0	0,3	40,0	2000	12400	620,0
	TORTA DE NARANJA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	20,0	20,0	72,0	2,5	0,3	14,5	0,0	3,0	0,9	0,2	0,4	500	2000	80,0
		C062	Naranja, cruda	10,0	6,0	2,5	0,0	0,0	0,5	0,1	2,0	0,1	0,0	0,1	1000	3900	39,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	MANGO	C051	Mango común, crudo	100,0	50,0	39,5	0,3	0,0	8,6	70,0	7,5	0,3	0,1	2,0	1000	7000	700,0

APORTE TOTALDEL DÍA	807	31,5		32,1		93,6		306	426	7	6	988		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $	$ 4.470,07
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	106%	114%		112%		99%		69%	101%	107%	100%	95%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 1 A 2 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	31000	620,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA GUISADA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	23,0	20,7	20,1	0,4	0,0	4,3	0,0	1,7	0,2	0,1	2,1	1000	9950	228,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	4890	19,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8900	17,8
	JUGO DE GUAYABA	K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	16,2
		C031	Guayaba, madura, cruda	67,0	50,3	35,7	0,5	0,2	6,7	15,6	6,5	0,2	0,2	1,5	1000	6300	422,1
ALMUERZO	FRICASE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	33,0	30,7	50,9	6,4	3,4	0,0	7,4	3,4	0,2	0,2	19,3	1000	23000	759,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8900	26,7
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
	ESPAGUETI	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	18,0	18,0	86,8	2,3	0,3	23,4	0,0	4,5	0,7	0,2	1,1	500	2850	102,6
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA DORADA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICUELA CON BIENESTARINA	B019	Arveja verde, cruda	23,0	9,2	9,1	0,5	0,0	1,4	4,7	3,3	0,1	0,1	0,5	1000	36000	828,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	12,0	10,2	4,8	0,1	0,0	1,0	134,4	2,8	0,0	0,0	3,6	1000	4320	51,8
		B052	Habichuela, cruda	12,0	10,8	4,6	0,2	0,0	0,8	3,6	4,3	0,1	0,0	0,6	1000	2000	24,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	63,0	50,4	62,5	0,6	0,1	14,2	7,1	3,0	0,2	0,1	0,5	1000	5000	315,0
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	0,0	1,8	0,2	0,2	0,4	500	2400	96,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	59,0	50,2	29,1	0,5	0,1	6,3	23,1	4,5	0,3	0,1	0,5	1000	8100	477,9

APORTE TOTALDEL DÍA	746	27,9		28,1		97,6		354	402	5	5	1060	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 4.285,42
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98%	101%		98%		103%		80%	95%	72%	83%	102%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

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 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	5,0	5,0	5,7	0,0	0,0	1,3	0,1	1,2	0,1	0,0	0,0	500	17000	170,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	SANDUCHE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	22,0	19,5	32,4	4,0	2,6	0,0	4,7	2,1	0,1	0,2	12,3	1000	23000	506,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	1000	8900	17,8
		A061	Pan blanco, tipo molde, horn	20,0	20,0	55,6	1,8	0,3	11,4	0,0	5,0	0,4	0,2	236,6	30	500	333,3
	PAPAYA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4
ALMUERZO	HIGADO DE RES EN SALSA	F109	Res, hígado, crudo	30,0	30,0	41,4	6,1	1,8	1,2	3026,7	2,7	2,5	1,2	22,8	1000	20500	615,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	18,0	18,0	63,5	1,2	0,1	14,4	0,0	1,6	0,1	0,2	0,4	500	2400	86,4
		A072	Pasta alimenticia, enriquecid	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500	2850	28,5
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	155,1	1000	2850	1,1
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y MANZANA	B059	Lechuga común, cruda	18,0	9,9	1,8	0,1	0,0	0,3	1,0	2,1	0,1	0,0	0,6	1000	1700	30,6
		C051	Mango común, crudo	20,0	10,0	7,9	0,1	0,0	1,7	14,0	1,5	0,1	0,0	0,4	1000	7000	140,0
		C054	Manzana común cruda	20,0	18,0	12,0	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	381,0
	JUGO DE FRESA	C025	Fresa, madura, cruda	53,0	50,4	22,7	0,4	0,3	4,2	2,0	10,6	0,3	0,1	1,0	1000	18000	954,0
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	100,0	100,0	55,0	3,2	3,2	3,4	39,0	120,0	0,0	0,4	42,0	1000	4000	400,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	12,0	12,0	43,2	1,5	0,2	8,7	0,0	1,8	0,5	0,1	0,2	500	2000	48,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PERA	C071	Pera, cruda	59,0	50,2	31,6	0,2	0,1	6,5	0,0	4,0	0,2	0,1	0,5	1000	4600	271,4

APORTE TOTALDEL DÍA	720	27,9		26,8		96,7		3193	418	7,1	4,9	854	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	763	27,7		28,6		95,0		444	421	6,6	5,6	1039	COSTO TOTAL $
		19,1	38,2	25,4	33,9	95,4	124,0						$ 5.220,10
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	994	24,8	49,7	33,1	44,2	124,2	161,5	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								210,0	500,0	4,5	2,5	1000,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	94%	101%		94%		102%		719%	99%	107%	88%	82%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 1

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		A029	Harina de avena, cruda	6,0	6,0	20,7	0,7	0,4	3,3	0,0	2,7	0,2	0,2	1,0	500	3700	44,4
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	MOGOLLA	A060	Pan blanco, regular, horneac	25,0	25,0	67,0	2,2	0,9	12,2	0,0	13,5	0,8	0,2	135,3	30	500	416,7
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	71,0	60,4	43,5	0,2	0,1	10,0	1,8	9,7	0,2	0,0	1,2	1000	19050	1352,6
ALMUERZO	FAJITAS DE CERDO A LA NARANJA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,0	40,0	56,0	8,6	2,4	0,1	0,8	6,8	0,3	0,7	20,8	1000	22000	880,0
		C062	Naranja, cruda	3,0	1,8	0,7	0,0	0,0	0,2	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	1000	3900	11,7
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MONEDITAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crud	42,0	30,2	39,9	0,3	0,1	9,2	16,3	0,9	0,2	0,0	1,2	1000	5100	214,2
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	CALABAZA CON ARVEJA	B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	30,0	27,0	8,4	0,2	0,1	1,2	20,3	6,5	0,1	0,1	0,0	1000	4000	120,0
		B019	Arveja verde, cruda	16,0	13,6	13,5	0,8	0,0	2,1	6,9	4,9	0,2	0,2	0,7	1000	36000	576,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	18,6	7,8	0,2	0,2	1,8	1000	6300	504,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	15,0	15,0	54,0	1,9	0,3	10,8	0,0	2,3	0,6	0,2	0,3	500	2000	60,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	5,0	4,3	2,0	0,0	0,0	0,4	56,0	1,1	0,0	0,0	1,5	1000	4320	21,6
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	18,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	BANANO	C010	Banano común, crudo	86,0	60,0	60,1	0,9	0,1	13,3	13,1	4,8	0,5	0,1	1,8	1000	5000	430,0

APORTE TOTALDEL DÍA	958	39,1		36,7		115,3		393	581	6,3	6,0	1324	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $ $ 6.995,41
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103%	113%		108%		99%		69%	113%	79%	90%	88%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON LECCHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12,0	12,0	13,7	0,1	0,0	3,2	0,2	2,9	0,1	0,0	0,0	500	17000	408,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	25,0	25,0	34,8	5,5	1,4	0,0	0,0	1,5	0,7	0,9	12,8	1000	8900	222,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	18,0	18,0	68,4	1,6	0,7	13,3	0,0	0,7	0,5	0,2	0,2	500	2286	82,3
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	MELON	C060	Melón, crudo	120,0	60,0	15,0	0,4	0,0	3,0	40,8	6,6	0,2	0,1	4,2	1000	7200	864,0
ALMUERZO	POLLO EN SALSA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	43,0	40,0	66,4	8,3	4,5	0,0	9,6	4,4	0,3	0,3	25,2	1000	23000	989,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	ESPAGUETI EN SALSA NAPOLITANA	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	23,0	23,0	85,3	3,0	0,3	17,2	0,0	5,8	0,9	0,3	1,4	500	2850	131,1
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		B103	Tomate, crudo	6,0	4,8	1,1	0,0	0,0	0,2	3,0	0,4	0,0	0,0	0,3	1000	8900	53,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	DEDITOS DE YUCA CON BINESTARINA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cr	30,0	25,0	33,1	0,2	0,1	7,8	0,2	3,3	0,1	0,1	2,9	1000	4800	144,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		G017	Queso fresco, semiduro, sen	4,0	4,0	12,0	0,7	1,0	0,0	16,8	23,4	0,0	0,1	37,4	500	11000	88,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	TOMATE CON CILANTRO	B103	Tomate, crudo	45,0	36,0	8,3	0,3	0,0	1,5	22,3	3,2	0,2	0,0	2,2	1000	8900	400,5
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85,0	59,5	23,8	0,3	0,1	4,9	139,8	14,3	0,2	0,1	3,0	1000	5550	471,8
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,0	150,0	132,0	4,4	3,8	20,3	94,5	169,5	0,2	0,5	69,0	2000	13499	1012,4
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, c	25,0	25,0	112,8	1,6	4,1	17,2	35,8	25,0	0,7	0,2	134,5	30	1200	1000,0
	PERA	C071	Pera, cruda	70,0	59,5	37,5	0,2	0,1	7,7	0,0	4,8	0,2	0,1	0,6	1000	4600	322,0

APORTE TOTALDEL DÍA	911	34,8		35,3		111,2		462	572	5,9	5,1	1533	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 7.143,82
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	98%	100%		104%		96%		81%	111%	74%	77%	102%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia _____)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 3

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	27,0	25,1	41,7	5,2	2,8	0,0	6,0	2,8	0,2	0,2	15,8	1000	23000	621,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	79,0	60,0	116,5	0,2	0,1	28,2	0,0	4,8	0,1	0,1	0,0	1000	7000	553,0
ALMUERZO	FRIJOL CON BIENESTARINA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10,0	10,0	38,6	2,3	0,2	6,0	0,0	11,9	0,5	0,3	1,0	500	6000	120,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	31000	62,0
	CARNE ORIENTAL	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	8900	178,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	500	2400	9,6
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000	9950	228,9
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	1,7	0,6	0,0	0,0	0,1	3,4	1,0	0,0	0,0	0,3	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	4890	4,9
	PAPA DORADA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	30,6	29,7	0,6	0,1	6,4	0,0	2,4	0,2	0,1	3,1	1000	9950	338,3
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	4320	25,9
	ZANAHORIA Y ZUCCHINI SALTEADOS	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	27,0	23,0	10,8	0,2	0,0	2,2	302,5	6,2	0,1	0,0	8,0	1000	4000	108,0
		B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	20,0	17,0	5,3	0,1	0,1	0,8	12,8	4,1	0,1	0,0	0,0	1000	9950	199,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	4,8	9,6	0,3	0,1	1,8	1000	4140	451,3
REFRIGERIO TARDE	NATILLA CON BIENESTARINA Y DULCE DE FRESA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	16,0	16,0	59,2	0,0	0,0	14,6	0,0	0,3	0,1	0,0	1,4	300	4450	237,3
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
		C025	Fresa, madura, cruda	64,0	60,0	26,9	0,5	0,3	5,0	2,4	12,6	0,3	0,1	1,2	1000	18000	1152,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9

APORTE TOTALDEL DÍA	850	27,7		29,2		116,0		515	485	4,6	4,8	1472		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500		
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $	$ 5.766,47
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	92%	80%		86%		100%		91%	94%	57%	73%	98%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKAMONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 4

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAÍZ CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	6,0	6,0	18,5	0,0	0,0	4,6	0,0	0,1	0,0	0,0	0,5	300	4450	89,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	HUEVOS NAPOLITANOS	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B103	Tomate, crudo	8,0	6,4	1,5	0,1	0,0	0,3	4,0	0,6	0,0	0,0	0,4	1000	8900	71,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	86,0	60,2	24,1	0,3	0,1	4,9	141,5	14,4	0,2	0,1	3,0	1000	5550	477,3
ALMUERZO	HIGADO DE RES EN SALSA	F109	Res, hígado, crudo	40,0	40,0	55,2	8,2	1,8	1,6	4035,6	3,6	3,4	1,6	30,4	1000	20500	820,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	3,0	2,6	1,2	0,0	0,0	0,2	33,6	0,7	0,0	0,0	0,9	1000	4320	13,0
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	6600	4,0
		B071	Papa variedad harinosa, crio	30,0	30,0	28,8	0,7	0,0	6,3	0,6	3,3	0,3	0,0	5,4	1000	2850	85,5
	ENSALADA DE ESPINACA MANZANA Y NARANJA	B044	Espinaca, cruda	25,0	15,0	5,1	0,4	0,0	0,6	80,0	18,5	0,4	0,1	9,9	1000	15500	387,5
		C054	Manzana común cruda	30,0	25,5	18,4	0,1	0,1	4,2	0,8	4,1	0,1	0,0	0,5	1000	19050	571,5
		C062	Naranja, cruda	10,0	6,0	2,5	0,0	0,0	0,5	0,1	2,0	0,1	0,0	0,1	1000	3900	39,0
	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	120,0	60,0	97,4	0,4	0,0	27,3	84,0	9,0	0,3	0,1	2,4	1000	7000	840,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C061	Mora de castilla, cruda	67,0	60,3	44,6	0,6	0,1	8,8	0,0	25,3	1,0	0,3	0,6	1000	8500	569,5
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	PAN DE LECHE	A064	Pan de leche, horneado	25,0	25,0	70,3	2,2	1,2	12,4	5,5	20,8	0,8	0,2	88,0	30	500	416,7

APORTE TOTALDEL DÍA	934	34,4		33,3		123,9		4634	616	9,4	6,2	1286	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 6.732,57
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	101%	99%		98%		107%		816%	120%	117%	93%	86%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 5

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	POLLO GUISADO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	27,0	25,1	41,7	5,2	2,8	0,0	6,0	2,8	0,2	0,2	15,8	1000	23000	621,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	18,0	18,0	68,4	1,6	0,7	13,3	0,0	0,7	0,5	0,2	0,2	500	2286	82,3
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE FEIJOA	C024	Feijoa, crudo	73,0	60,6	50,3	1,0	0,0	9,6	1,2	24,8	1,2	0,4	1,8	1000	10800	788,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	23,8	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	31,8
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	0,2	5,1	0,7	0,4	2,7	500	4500	90,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	31000	62,0
	CARNE EN SALSA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	8900	178,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	500	2400	4,8
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000	9950	228,9
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	4890	4,9
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	30,6	29,7	0,6	0,1	6,4	0,0	2,4	0,2	0,1	3,1	1000	9950	338,3
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE ZANAHORIA, AGUACATE, CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	25,0	19,3	34,5	0,3	2,6	1,9	0,6	1,9	0,1	0,1	1,2	1000	13000	325,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	25,0	21,3	10,0	0,1	0,0	2,0	280,1	5,7	0,1	0,0	7,4	1000	4320	108,0
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	16850	50,6
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	SANDÍA	C079	Sandía, cruda	150,0	60,0	10,2	0,2	0,0	2,2	18,0	2,4	0,2	0,1	0,6	1000	4900	735,0
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
	GALLETA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25,0	25,0	97,5	1,9	0,8	20,8	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0	10	300	750,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	71,0	60,4	43,5	0,2	0,1	10,0	1,8	9,7	0,2	0,0	1,2	1000	19050	1352,6

APORTE TOTALDEL DÍA	897	31,2		32,7		112,5		491	485	5,9	5,3	1471	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $ $ 7.114,39
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	97%	90%		96%		97%		86%	94%	74%	80%	98%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C061	Mora de castilla, cruda	67,0	60,3	44,6	0,6	0,1	8,8	0,0	25,3	1,0	0,3	0,6	1000	8500	569,5
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	1000	9950	597,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	30	500	50,0
	PAN BLANDITO	A060	Pan blanco, regular, hornead	25,0	25,0	67,0	2,2	0,9	12,2	0,0	13,5	0,8	0,2	135,3	1000	23000	575,0
ALMUERZO	PECHUGA EN BISTECK	F085	Pollo, pechuga con piel, cruc	43,0	40,0	66,4	8,3	4,5	0,0	9,6	4,4	0,3	0,3	25,2	1000	8100	348,3
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,0	1,9	0,8	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8900	17,8
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	500	2400	19,2
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2850	131,1
		A072	Pasta alimenticia, enriquecid	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	1000	9950	49,8
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	6600	6,6
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, crio	30,0	30,0	28,8	0,7	0,0	6,3	0,6	3,3	0,3	0,0	5,4	1000	9950	298,5
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	54,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	6000	30,0
	BROCOLI CON ZANAHORIA GUISADA CON HUEVO	B025	Brócoli, crudo	39,0	15,6	7,2	0,5	0,0	1,0	4,8	9,4	0,2	0,1	5,1	1000	4320	168,5
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	30,0	25,5	12,0	0,2	0,0	2,4	336,1	6,9	0,1	0,1	8,9	60	600	300,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	1000	8900	106,8
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	FRESAS	C025	Fresa, madura, cruda	64,0	60,8	27,4	0,5	0,3	5,0	2,4	12,8	0,3	0,1	1,2	1000	18000	1152,0
REFRIGERIO TARDE	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con a	150,0	150,0	121,5	4,4	4,2	16,8	36,0	133,5	0,0	0,5	60,0	2000	12400	930,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	18,0	18,0	64,8	2,3	0,3	13,0	0,0	2,7	0,8	0,2	0,4	500	2000	72,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C010	Banano común, crudo	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	13,2	4,8	0,5	0,1	1,8	1000	5000	430,0

APORTE TOTALDEL DÍA	1000	40,5		38,0		119,3		620	563	7,8	5,7	1587	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	$ 6.717,38
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	108%	117%		112%		103%		109%	109%	97%	87%	106%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 7

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	25,0	25,0	34,8	5,5	1,4	0,0	0,0	1,5	0,7	0,9	12,8	1000	31000	775,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, prec	18,0	18,0	68,4	1,6	0,7	13,3	0,0	0,7	0,5	0,2	0,2	500	2286	82,3
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	84,0	9,0	0,3	0,1	2,4	1000	7000	840,0
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	0,2	5,1	0,7	0,4	2,7	500	4500	90,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	12500	25,0
	HIGADOS DE POLLO GUISADO	F079	Pollo, hígado, crudo	20,0	20,0	21,8	3,4	0,8	0,2	662,6	2,2	1,7	0,6	15,8	1000	8900	178,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	500	2400	4,8
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000	8100	186,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	5100	20,4
	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	42,0	30,2	39,9	0,3	0,1	9,2	16,3	0,9	0,2	0,0	1,2	1000	9950	417,9
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	13000	78,0
	ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE, CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	29,0	22,3	40,0	0,4	3,0	2,2	0,7	2,2	0,1	0,1	1,3	1000	8900	258,1
		B103	Tomate, crudo	23,0	18,4	4,2	0,2	0,0	0,8	11,4	1,7	0,1	0,0	1,1	1000	16850	387,6
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	6500	19,5
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	86,0	60,2	32,5	0,5	0,1	6,9	21,1	21,1	0,2	0,1	1,2	1000	4800	412,8
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	0,0	2,3	0,2	0,3	0,5	500	2400	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	23,8	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	31,8
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	71,0	60,4	35,0	0,6	0,1	7,5	27,8	5,4	0,4	0,1	0,6	1000	8100	575,1

APORTE TOTALDEL DÍA	896	30,2		30,7		116,7		1007	478	7,0	5,9	1467	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 5.783,35
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	97%	87%		90%		100%		177%	93%	87%	90%	98%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__

Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 8

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	CHANGUA CON HUEVO	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
	TOSTADAS	A087	Tostadas o calados, horneac	25,0	25,0	99,5	2,5	1,7	18,1	0,0	10,0	0,9	0,2	142,5	30,0	500	416,7
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	71,0	60,4	43,5	0,2	0,1	10,0	1,8	9,7	0,2	0,0	1,2	1000	19050	1352,6
ALMUERZO	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	55,6	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	1000	31000	1240,0
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	1000	4100	8,2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	27,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	MACARRONES CON QUESO	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	23,0	23,0	85,3	3,0	0,3	17,2	0,0	5,8	0,9	0,3	1,4	500	2850	131,1
		G021	Queso fresco, semiduro, sen	5,0	5,0	14,3	1,2	0,9	0,3	4,8	20,3	0,0	0,1	23,8	500	12000	120,0
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	30,6	29,7	0,6	0,1	6,4	0,0	2,4	0,2	0,1	3,1	1000	4890	166,3
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	9950	6,0
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	15500	93,0
	ENSALADA DE ESPINACA MANGO, NARANJA, AZUCAR	B044	Espinaca, cruda	28,0	21,0	4,1	0,3	0,0	0,5	64,0	14,8	0,3	0,1	7,9	1000	7000	196,0
		C052	Mango Tommy Atkins, crudo	25,0	19,0	36,9	0,1	0,0	8,9	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0	1000	3900	97,5
		C062	Naranja, cruda	9,0	5,4	2,2	0,0	0,0	0,5	0,1	1,8	0,1	0,0	0,1	500	2650	47,7
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	23,8	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	5550	33,3
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	86,0	60,0	23,8	0,3	0,1	4,9	139,8	14,3	0,2	0,1	3,0	1000	7000	602,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	79,0	60,0	116,5	0,2	0,1	28,2	0,0	4,8	0,1	0,1	0,0	900	0	0,0
		G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	30	500	125,0
	PAN DE QUESO	A065	Pan de queso, horneado	25,0	25,0	91,8	2,6	5,2	8,4	8,0	22,5	0,5	0,3	187,5	1000	2850	71,3

APORTE TOTALDEL DÍA	1047	39,5		40,7		129,3		475	627	7,2	6,3	1536	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $ $ 6.717,23
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	113%	114%		120%		111%		84%	122%	89%	95%	102%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA ALEXANDRA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 9

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE BANANO	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C010	Banano común, crudo	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	13,2	4,8	0,5	0,1	1,8	1000	5000	430,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	25,0	25,0	34,8	5,5	1,4	0,0	0,0	1,5	0,7	0,9	12,8	1000	31000	775,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,0	25,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	120,0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecid	4,0	4,0	14,8	0,5	0,1	3,0	0,0	1,0	0,2	0,1	0,2	500	2850	22,8
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
ALMUERZO	POLLO A LA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	43,0	40,0	66,4	8,3	4,5	0,0	9,6	4,4	0,3	0,3	25,2	1000	23000	989,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ AL PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		B080	Pimentón rojo, crudo	4,0	3,4	1,2	0,0	0,0	0,2	6,3	0,2	0,0	0,0	0,1	1000	6500	26,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	YUCA DORADA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cr	38,0	30,4	48,3	0,3	0,1	11,4	0,3	4,9	0,1	0,1	4,3	1000	4800	182,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	B006	Ahuyama, cruda	35,0	30,0	7,7	0,2	0,1	1,5	452,6	5,1	0,2	0,1	0,3	1000	4000	140,0
		A040	Harina de trigo, fortificada, to	9,0	9,0	32,4	1,1	0,2	6,5	0,0	1,4	0,4	0,1	0,2	500	2000	36,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	PERA	C071	Pera, cruda	71,0	60,4	38,0	0,2	0,1	7,8	0,0	4,8	0,2	0,1	0,6	1000	4600	326,6
REFRIGERIO TARDE	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	6,0	6,0	6,8	0,1	0,0	1,6	0,1	1,4	0,1	0,0	0,0	500	17000	204,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	23,8	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	31,8
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, c	25,0	25,0	112,8	1,6	4,1	17,2	35,8	25,0	0,7	0,2	134,5	30	1200	1000,0
	MELON	C060	Melón, crudo	120,0	60,0	15,0	0,4	0,0	3,0	40,8	6,6	0,2	0,1	4,2	1000	7200	864,0

APORTE TOTALDEL DÍA	994	36,7		36,0		129,1		723	556	6	6	1501	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 5.871,85
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	107%	106%		106%		111%		127%	108%	74%	86%	100%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 10

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25,0	25,0	77,5	1,8	0,5	16,5	0,0	10,0	1,5	0,0	0,3	30	500	416,7
	PIÑA	C072	Piña, cruda	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	4,8	9,6	0,3	0,1	1,8	1000	4140	451,3
ALMUERZO	FRIJOL CON BIENESTARINA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10,0	10,0	38,6	2,3	0,2	6,0	0,0	11,9	0,5	0,3	1,0	500	6000	120,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	22000	44,0
	CARNE DE CERDO ASADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	20,0	20,0	28,0	4,3	1,2	0,0	0,4	3,4	0,2	0,4	10,4	1000	10000	200,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2400	19,2
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000	8100	186,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	4890	19,6
	PAPA SALADA	L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	3100	1,9
		B074	Papa, variedad harinosa, pas	30,0	30,0	31,2	0,7	0,0	6,6	0,0	4,2	0,3	0,1	2,1	1000	2850	85,5
	PICO DE GALLO (COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO)	B077	Pepino Cohombro, crudo	23,0	17,3	2,4	0,1	0,0	0,4	0,3	3,1	0,1	0,0	0,3	1000	3100	71,3
		B103	Tomate, crudo	30,0	24,0	5,5	0,2	0,0	1,0	14,9	2,2	0,1	0,0	1,4	1000	8900	267,0
		B035	Cilantro, crudo	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	10,5	2,2	0,0	0,0	1,2	1000	16850	50,6
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C082	Tomate de árbol rojo, crudo	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	67,4	6,0	0,5	0,1	0,0	1000	5150	360,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
REFRIGERIO TARDE	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	25,0	25,0	101,3	2,0	6,1	9,7	4,5	22,0	0,7	0,1	126,5	400	8500	531,3
	BANANO	C010	Banano común, crudo	86,0	60,0	60,1	0,9	0,1	13,3	13,1	4,8	0,5	0,1	1,8	1000	5000	430,0

APORTE TOTALDEL DÍA	926	33,9		38,5		107,3		380	531	7,6	5,0	1647	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	100%	98%		113%		92%		67%	103%	96%	76%	110%	

$ 5.133,34

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia _____)**

GRUPO DE EDAD : **3 A 5 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 11

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	6,0	6,0	6,8	0,1	0,0	1,6	0,1	1,4	0,1	0,0	0,0	500	17000	204,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	2,4	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	31,8
	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PAN ROLLO	A060	Pan blanco, regular, hornead	25,0	25,0	67,0	2,2	0,9	12,2	0,0	13,5	0,8	0,2	135,3	30	500	416,7
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	79,0	60,0	116,5	0,2	0,1	28,2	0,0	4,8	0,1	0,1	0,0	1000	7000	553,0
ALMUERZO	HIGADO DE RES A LA JARDINERA	F109	Res, hígado, crudo	40,0	40,0	55,2	8,2	1,8	1,6	4035,6	3,6	3,4	1,6	30,4	1000	20500	820,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		A072	Pasta alimenticia, enriquecid	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500	2850	28,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	1,7	0,6	0,0	0,0	0,1	3,4	1,0	0,0	0,0	0,3	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	PAPA FRANCESA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	30,6	29,7	0,6	0,1	6,4	0,0	2,4	0,2	0,1	3,1	1000	4890	166,3
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ARVEJA Y ZANAHORIA	B019	Arveja verde, cruda	30,0	12,0	11,9	0,7	0,0	1,9	6,1	4,3	0,2	0,1	0,6	1000	36000	1080,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	33,0	28,1	13,2	0,2	0,0	2,7	369,7	7,6	0,1	0,1	9,8	1000	4320	142,6
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	1,0	1,0	15,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	10,0
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,0	60,0	24,6	0,4	0,2	5,3	1,2	19,8	0,8	0,3	1,2	1000	3900	390,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C025	Fresa, madura, cruda	64,0	60,8	27,4	0,5	0,3	5,0	2,4	12,8	0,3	0,1	1,2	1000	18000	1152,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	PAN CALENTANO	A060	Pan blanco, regular, hornead	25,0	25,0	67,0	2,2	0,9	12,2	0,0	13,5	0,8	0,2	135,3	30	500	416,7

APORTE TOTALDEL DÍA	957	37,3		34,2		125,5		4656	600	9,6	6,7	1693	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 7.599,50
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	103%	107%		101%		108%		820%	116%	120%	102%	113%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 12

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE FECULA DE MAIZ	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	10,0	10,0	37,0	0,0	0,0	9,1	0,0	0,2	0,1	0,0	0,9	300	4450	148,3
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	25,0	25,0	34,8	5,5	1,4	0,0	0,0	1,5	0,7	0,9	12,8	1000	31000	775,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	0,0	2,3	0,2	0,3	0,5	500	2400	120,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150,0	60,0	10,2	0,2	0,0	2,2	18,0	2,4	0,2	0,1	0,6	1000	4900	735,0
ALMUERZO	CARNE MOLIDA A LA BOLOÑESA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	55,6	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	1000	31000	1240,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ESPAGUETI	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	23,0	23,0	85,3	3,0	0,3	17,2	0,0	5,8	0,9	0,3	1,4	500	2850	131,1
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	42,0	30,2	39,9	0,3	0,1	9,2	16,3	0,9	0,2	0,0	1,2	1000	5100	214,2
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y QUESO	B059	Lechuga común, cruda	30,0	16,5	3,0	0,1	0,0	0,4	1,7	3,5	0,1	0,0	1,0	1000	1700	51,0
		C051	Mango común, crudo	30,0	15,0	11,9	0,1	0,0	2,6	21,0	2,3	0,1	0,0	0,6	1000	7000	210,0
		G021	Queso fresco, semiduro, sen	10,0	10,0	28,6	2,3	1,9	0,6	9,6	40,5	0,1	0,3	47,5	500	12000	240,0
	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	18,6	7,8	0,2	0,2	1,8	1000	6300	504,0
	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
REFRIGERIO TARDE	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	18,0	18,0	64,8	2,3	0,3	13,0	0,0	2,7	0,8	0,2	0,4	500	2000	72,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	15.9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75,0	60,0	74,4	0,7	0,1	16,9	8,4	3,6	0,2	0,1	0,6	1000	5000	375,0

APORTE TOTALDEL DÍA	962	40,0		33,0		126,0		258	566	7	7	1173	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 5.751,19
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	115%		97%		108%		45%	110%	84%	106%	78%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia _____)**

GRUPO DE EDAD : **3 A 5 AÑOS 11 MESES**

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 13

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	27,0	25,1	41,7	5,2	2,8	0,0	6,0	2,8	0,2	0,2	15,8	1000	23000	621,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	79,0	60,0	116,5	0,2	0,1	28,2	0,0	4,8	0,1	0,1	0,0	1000	7000	553,0
ALMUERZO	LENTEJA CON BIENESTARINA	T026	Lenteja común, cruda	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	0,2	5,1	0,7	0,4	2,7	500	4500	90,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	FAJITAS DE CERDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	20,0	20,0	28,0	4,3	1,2	0,0	0,4	3,4	0,2	0,4	10,4	1000	22000	440,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	PAPA CHIPS	B074	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	33,0	30,0	0,6	0,0	5,7	0,0	3,6	0,2	0,1	1,8	1000	4890	166,3
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	20,0	17,0	8,0	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	1000	4320	86,4
		B044	Espinaca, cruda	25,0	15,0	5,1	0,4	0,0	0,6	80,0	18,5	0,4	0,1	9,9	1000	15500	387,5
		B103	Tomate, crudo	15,0	12,0	2,8	0,1	0,0	0,5	7,4	1,1	0,1	0,0	0,7	1000	8900	133,5
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	71,0	60,4	43,5	0,2	0,1	10,0	1,8	9,7	0,2	0,0	1,2	1000	19050	1352,6
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	67,4	6,0	0,5	0,1	0,0	1000	5150	360,5
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	23,8	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	31,8
	PAN DE LECHE	A064	Pan de leche, horneado	25,0	25,0	70,3	2,2	1,2	12,4	5,5	20,8	0,8	0,2	88,0	30	500	416,7

APORTE TOTALDEL DÍA	878	30,7		30,2		116,6		588	511	5,6	4,6	1567		
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $	$ 6.323,35
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	95%	88%		89%		100%		103%	99%	70%	69%	104%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 14

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	PERA	C071	Pera, cruda	71,0	60,4	38,0	0,2	0,1	7,8	0,0	4,8	0,2	0,1	0,6	1000	4600	326,6
ALMUERZO	AJIACO	B076	Papa, variedad harinosa, pas	12,0	10,8	10,5	0,2	0,0	2,3	0,0	0,9	0,1	0,0	1,1	1000	4890	58,7
		B071	Papa variedad harinosa, crio	12,0	12,0	11,5	0,3	0,0	2,5	0,2	1,3	0,1	0,0	2,2	1000	6600	79,2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B015	Arracacha amarilla, sin cásc	12,0	9,6	10,7	0,1	0,0	2,5	5,5	2,0	0,1	0,0	0,1	1000	12000	144,0
	POLLO EN SALSA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	43,0	40,0	66,4	8,3	4,5	0,0	9,6	4,4	0,3	0,3	25,2	1000	23000	989,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	GUACAMOLE	C002	Aguacate Lorena, crudo	32,0	24,6	44,1	0,4	3,3	2,5	0,7	2,5	0,1	0,1	1,5	1000	13000	416,0
		B103	Tomate, crudo	20,0	16,0	3,7	0,1	0,0	0,7	9,9	1,4	0,1	0,0	1,0	1000	8900	178,0
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	86,0	60,2	32,5	0,5	0,1	6,9	21,1	21,1	0,2	0,1	1,2	1000	4800	412,8
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	0,0	2,3	0,2	0,3	0,5	500	2400	120,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	71,0	60,4	35,0	0,6	0,1	7,5	27,8	5,4	0,4	0,1	0,6	1000	8100	575,1

APORTE TOTALDEL DÍA	887	34,1		38,2		107,4		353	567	4,7	4,9	1414	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	$ 5.803,48
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	96%	98%		112%		92%		62%	110%	59%	75%	94%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 15

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	POLLO GUISADO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	27,0	25,1	41,7	5,2	2,8	0,0	6,0	2,8	0,2	0,2	15,8	1000	23000	621,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	18,0	18,0	68,4	1,6	0,7	13,3	0,0	0,7	0,5	0,2	0,2	500	2286	82,3
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	JUGO DE MORA	C061	Mora de castilla, cruda	67,0	60,3	44,6	0,6	0,1	8,8	0,0	25,3	1,0	0,3	0,6	1000	8500	569,5
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
ALMUERZO	CARNE EN GOULASH	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	55,6	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	1000	31000	1240,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ ATOMATADO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, crio	30,0	30,0	28,8	0,7	0,0	6,3	0,6	3,3	0,3	0,0	5,4	1000	6600	198,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICUELA CON BIENESTARINA	B019	Arveja verde, cruda	28,0	11,2	11,1	0,7	0,0	1,7	5,7	4,0	0,2	0,1	0,6	1000	36000	1008,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	17,0	14,5	6,8	0,1	0,0	1,4	190,5	3,9	0,1	0,0	5,1	1000	4320	73,4
		B052	Habichuela, cruda	17,0	15,3	6,6	0,3	0,0	1,1	5,0	6,1	0,2	0,0	0,9	1000	2000	34,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	71,0	60,4	43,5	0,2	0,1	10,0	1,8	9,7	0,2	0,0	1,2	1000	19050	1352,6
REFRIGERIO TARDE	ESPONJADO DE MARACUYA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C056	Maracuyá, cruda	50,0	16,0	9,6	0,2	0,1	2,0	27,7	1,4	0,3	0,0	1,0	1000	5900	295,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, c	25,0	25,0	112,8	1,6	4,1	17,2	35,8	25,0	0,7	0,2	134,5	30	1200	1000,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75,0	60,0	74,4	0,7	0,1	16,9	8,4	3,6	0,2	0,1	0,6	1000	5000	375,0

APORTE TOTALDEL DÍA	966	33,9		37,7		118,7		456	512	7	6	1612	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 7.355,04
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	98%		111%		102%		80%	99%	84%	88%	107%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 16

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C011	Banano manzano, crudo	75,0	60,0	74,4	0,7	0,1	16,9	8,4	3,6	0,2	0,1	0,6	1000	5000	375,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
	HUEVOS NAPOLITANOS	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B103	Tomate, crudo	8,0	6,4	1,5	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	71,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	18,0	18,0	68,4	1,6	0,7	13,3	0,0	0,7	0,5	0,2	0,2	500	2286	82,3
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
ALMUERZO	CARNE EN BISTEC	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	55,6	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	1000	31000	1240,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,0	1,9	0,8	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	5150	10,3
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	PAPA AL VAPOR	L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	30,6	29,7	0,6	0,1	6,4	0,0	2,4	0,2	0,1	3,1	1000	4890	166,3
	TORTILLA DE ESPINACA	D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	15500	62,0
		B044	Espinaca, cruda	65,0	40,0	12,2	1,0	0,1	1,4	191,9	44,3	0,9	0,2	23,8	1000	8900	578,5
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	9950	39,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	4,8	9,6	0,3	0,1	1,8	1000	4140	451,3
REFRIGERIO TARDE	KUMIS	G002	Kumis, entero, con azúcar	150,0	150,0	132,0	4,4	3,8	20,3	94,5	169,5	0,2	0,5	69,0	2000	13499	1012,4
	PAN ROLLO	A060	Pan blanco, regular, horneac	25,0	25,0	67,0	2,2	0,9	12,2	0,0	13,5	0,8	0,2	135,3	30	500	416,7
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	71,0	60,4	43,5	0,2	0,1	10,0	1,8	9,7	0,2	0,0	1,2	1000	19050	1352,6

APORTE TOTALDEL DÍA	964	37,9		34,4		121,9		501	596	7,4	6,4	1584	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	$ 7.494,71
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	109%		101%		105%		88%	116%	92%	97%	106%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 17

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	6,0	6,0	6,8	0,1	0,0	1,6	0,1	1,4	0,1	0,0	0,0	500	17000	204,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
	SANDUCHE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	27,0	25,1	41,7	5,2	2,8	0,0	6,0	2,8	0,2	0,2	15,8	1000	23000	621,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	30	500	33,3
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	5550	3,3
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	2850	5,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	2850	2,9
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	500	3900	15,6
		A061	Pan blanco, tipo molde, horn	25,0	25,0	69,5	2,2	0,4	14,2	0,0	6,3	0,5	0,2	295,8	1000	8100	202,5
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	86,0	60,2	24,1	0,3	0,1	4,9	141,5	14,4	0,2	0,1	3,0	1000	8900	765,4
ALMUERZO	FRIJOL CARAOTA	T009	Frijol caraota o negro, crudo	10,0	10,0	38,6	2,3	0,2	5,9	0,0	12,9	0,6	0,3	0,5	1000	9950	99,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	12500	25,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	32,4
	HIGADOS DE POLLO GUISADO	F079	Pollo, hígado, crudo	20,0	20,0	21,8	3,4	0,8	0,2	662,6	2,2	1,7	0,6	15,8	1000	12500	250,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	4320	17,3
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000	9950	228,9
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	5,0	4,3	2,0	0,0	0,0	0,4	56,0	1,1	0,0	0,0	1,5	1000	5100	25,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	9950	19,9
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	13000	13,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	16850	67,4
	MONEDITAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crud	42,0	30,2	39,9	1,3	0,1	9,2	16,3	0,9	0,2	0,0	1,2	1000	6500	273,0
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	7000	42,0
	AGUACATE CON CILANTRO	C002	Aguacate Lorena, crudo	56,0	40,0	68,9	1,6	5,1	3,9	1,2	3,9	0,2	0,2	2,3	1000	4000	224,0
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	300	4450	59,3
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	6500	6,5
	MANGO	C051	Mango común, crudo	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	84,0	9,0	0,3	0,1	2,4	1000	7000	840,0
REFRIGERIO TARDE	NATILLA CON BIENESTARINA Y DULCE DE FRESA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		A001	Almidón de maíz, crudo	15,0	15,0	55,5	0,0	0,0	13,7	0,0	0,3	0,1	0,0	1,4	300	4450	222,5
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		C025	Fresa, madura, cruda	64,0	60,8	27,4	0,5	0,3	5,0	2,4	12,8	0,3	0,1	1,2	1000	18000	1152,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6

APORTE TOTALDEL DÍA	922	32,1		35,9		114,9		1137	560	6,3	4,9	1645	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	COSTO TOTAL $
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	99%	92%		106%		99%		200%	109%	79%	75%	110%	$ 6.762,32

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 18

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25,0	25,0	77,5	1,8	0,5	16,5	0,0	10,0	1,5	0,0	0,3	30	500	416,7
	JUGO DE FEIJOA	C024	Feijoa, crudo	73,0	60,6	50,3	1,0	0,0	9,6	1,2	24,8	1,2	0,4	1,8	1000	10800	788,4
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,0	40,0	56,0	8,6	2,4	0,1	0,8	6,8	0,3	0,7	20,8	1000	22000	880,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		B044	Espinaca, cruda	5,0	3,0	1,0	0,1	0,0	0,1	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	1000	15500	77,5
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	CROQUETAS DE YUCA CON BIENESTARINA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cr	30,0	25,0	38,2	0,2	0,1	9,0	0,2	3,8	0,1	0,1	3,4	1000	4800	144,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		G017	Queso fresco, semiduro, sen	3,0	3,0	9,0	0,5	0,8	0,0	12,6	17,6	0,0	0,1	28,1	500	11000	66,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA ROJA	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	26,0	22,1	10,4	0,2	0,0	2,1	291,3	6,0	0,1	0,0	7,7	1000	4320	112,3
		B098	Remolacha, sin cáscara, cru	23,0	18,4	9,8	0,3	0,0	1,9	0,4	2,9	0,1	0,1	13,1	1000	1100	25,3
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75,0	60,0	74,4	0,7	0,1	16,9	8,4	3,6	0,2	0,1	0,6	1000	5000	375,0
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, te	18,0	18,0	64,8	2,3	0,3	13,0	0,0	2,7	0,8	0,2	0,4	500	2000	72,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PERA	C071	Pera, cruda	71,0	60,4	38,0	0,2	0,1	7,8	0,0	4,8	0,2	0,1	0,6	1000	4600	326,6

APORTE TOTALDEL DÍA	960	37,3		35,8		116,9		628	547	8	6	1595	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 5.114,04
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	108%		105%		101%		111%	106%	98%	89%	106%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 19

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C082	Tomate de árbol rojo, crudo	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	67,4	6,0	0,5	0,1	0,0	1000	5150	360,5
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	25,0	25,0	34,8	5,5	1,4	0,0	0,0	1,5	0,7	0,9	12,8	1000	31000	775,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	0,0	2,3	0,2	0,3	0,5	500	2400	120,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
ALMUERZO	ALBONDIGAS CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	55,6	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	1000	31000	1240,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PASTA TORNILLOS	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	23,0	23,0	85,3	3,0	0,3	17,2	0,0	5,8	0,9	0,3	1,4	500	2850	131,1
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	PAPA CRIOLLA DORADA	B071	Papa variedad harinosa, crio	30,0	30,0	28,8	0,7	0,0	6,3	0,6	3,3	0,3	0,0	5,4	1000	6600	198,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	ENSALADA HAWAIANA	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	20,0	17,0	8,0	0,1	0,0	1,6	224,1	4,6	0,1	0,0	6,0	1000	4320	86,4
		B059	Lechuga común, cruda	23,0	12,7	2,3	0,1	0,0	0,3	1,3	2,7	0,1	0,0	0,8	1000	1700	39,1
		C072	Piña, cruda	20,0	11,0	6,2	0,1	0,0	1,4	0,9	1,8	0,1	0,0	0,3	1000	4140	82,8
		G028	yogurt, bebible, entero, con a	5,0	5,0	4,1	0,1	0,1	0,6	1,2	4,5	0,0	0,0	2,0	2000	12400	31,0
	MANZANA	C054	Manzana común cruda	71,0	60,4	43,5	0,2	0,1	10,0	1,8	9,7	0,2	0,0	1,2	1000	19050	1352,6
REFRIGERIO TARDE	ESPONJADO DE FRESA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C025	Fresa, madura, cruda	64,0	60,8	27,4	0,5	0,3	5,0	2,4	12,8	0,3	0,1	1,2	1000	18000	1152,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	5,5	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	GALLETA DE AVENA	A022	Galletas dulces, de avena, c	25,0	25,0	112,8	1,6	4,1	17,2	35,8	25,0	0,7	0,2	134,5	30	1200	1000,0

APORTE TOTALDEL DÍA	900	36,5		33,0		112,6		482	567	7	6	1488	COSTO TOTAL $	$ 7.199,20
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500		
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	97%	105%		97%		97%		85%	110%	85%	95%	99%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ (étnia _____)

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ Raizal ___ Sin pertenencia Étnica __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 20

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	49,8
	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100,0	60,0	24,6	0,4	0,2	5,3	1,2	19,8	0,8	0,3	1,2	1000	3900	390,0
ALMUERZO	PECHUGA ASADA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	43,0	40,0	66,4	8,3	4,5	0,0	9,6	4,4	0,3	0,3	25,2	1000	23000	989,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON PIMENTON	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		B080	Pimentón rojo, crudo	4,0	3,4	1,2	0,0	0,0	0,2	6,3	0,2	0,0	0,0	0,1	1000	6500	26,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	PAPA GUISADA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	30,6	29,7	0,6	0,1	6,4	0,0	2,4	0,2	0,1	3,1	1000	4890	166,3
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	10,0	10,0	36,0	1,3	0,2	7,2	0,0	1,5	0,4	0,1	0,2	500	2000	40,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	48,0	40,0	18,0	0,3	0,0	3,6	504,1	10,3	0,2	0,1	13,4	1000	4320	207,4
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10,8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
	JUGO DE GULUPA	C033	Gulupa, madura, cruda	108,0	60,5	44,8	0,5	0,1	10,4	21,8	2,4	0,1	0,1	4,2	1000	3700	399,6
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
	ALMOJABANA	A003	Almojabána, bogotana, horn	25,0	25,0	85,3	4,4	3,7	8,7	0,0	125,0	0,6	0,0	0,0	40	1500	937,5
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75,0	60,0	74,4	0,7	0,1	16,9	8,4	3,6	0,2	0,1	0,6	1000	5000	375,0

APORTE TOTALDEL DÍA	963	39,5		40,0		110,9		819	689	6,0	5,2	1207	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						$ 6.005,56
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	114%		118%		95%		144%	134%	75%	79%	80%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 21

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COLADA DE BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	15,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	31,8
	HUEVO COCIDO	L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	60	600	600,0
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	35,0	25,2	33,3	0,3	0,1	7,6	13,6	0,8	0,1	0,0	1,0	1000	5100	178,5
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	71,0	60,4	35,0	0,6	0,1	7,5	27,8	5,4	0,4	0,1	0,6	1000	8100	575,1
ALMUERZO	CARNE DE CERDO EN SALSA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	40,0	40,0	56,0	8,6	2,4	0,1	0,8	6,8	0,3	0,7	20,8	1000	22000	880,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B027	Cebolla cabezona, cruda	2,0	1,9	0,8	0,0	0,0	0,1	0,0	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	9950	19,9
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	5150	5,2
	ARROZ VERDE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000	10000	230,0
		B044	Espinaca, cruda	5,0	3,0	1,0	0,1	0,0	0,1	16,0	3,7	0,1	0,0	2,0	500	2400	24,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	15500	31,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
	PAPA AL VAPOR	L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	30,6	29,7	0,6	0,1	6,4	0,0	2,4	0,2	0,1	3,1	1000	4890	166,3
	TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	B006	Ahuyama, cruda	35,0	30,0	7,7	0,2	0,1	1,5	452,6	5,1	0,2	0,1	0,3	1000	4000	140,0
		A040	Harina de trigo, fortificada, to	9,0	9,0	32,4	3,1	0,2	8,5	0,0	1,4	0,4	0,1	0,2	500	2000	36,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	3,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75,0	60,0	84,4	0,7	0,1	16,9	8,4	3,6	0,2	0,1	0,6	1000	5000	375,0
REFRIGERIO TARDE	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	GALLETA CASERA CUCA	A021	Galletas dulces, cucas	25,0	25,0	97,5	1,9	0,8	20,8	0,0	2,0	0,1	0,0	0,0	10	300	750,0
	PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	86,0	60,2	24,1	0,3	0,1	4,9	141,5	14,4	0,2	0,1	3,0	1000	5550	477,3

APORTE TOTALDEL DÍA	894	37,8		34,2		112,0		939	502	5,4	5,4	1314			
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $	$	5.851,85
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6								
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500			
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0			
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	96%	109%		101%		96%		165%	97%	67%	81%	88%			

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 22

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	27,0	25,1	41,7	5,2	2,8	0,0	6,0	2,8	0,2	0,2	15,8	1000	23000	621,0
		B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	4890	136,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	16850	67,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	MANGO	C052	Mango Tommy Atkins, crudo	79,0	60,0	116,5	0,2	0,1	28,2	0,0	4,8	0,1	0,1	0,0	1000	7000	553,0
ALMUERZO	ARVEJA SECA CON BIENESTARINA	T003	Arveja seca, cruda	10,0	10,0	37,4	2,4	0,1	6,0	2,2	6,0	0,5	0,4	1,5	1000	36000	360,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	8900	8,9
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	9950	39,8
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	31000	62,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	20,0	20,0	27,8	4,4	1,1	0,0	0,0	1,2	0,5	0,7	10,2	1000	8900	178,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	9950	10,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2400	9,6
	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000	9950	228,9
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	10000	20,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	12000	12,0
	CHIPS DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cásc	38,0	30,4	33,7	0,3	0,0	8,0	17,3	6,4	0,3	0,0	0,3	1000	9950	378,1
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	4320	25,9
	ENSALADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y CILANTRO	B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	25,0	20,0	9,2	0,1	0,0	1,9	257,7	5,3	0,1	0,0	6,8	1000	8900	222,5
		B103	Tomate, crudo	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	12,4	1,8	0,1	0,0	1,2	1000	16850	421,3
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	6500	26,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		C044	Limón, crudo	2,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	1000	6500	13,0
	SANDIA	C079	Sandía, cruda	150,0	60,0	10,2	0,2	0,0	2,2	18,0	2,4	0,2	0,1	0,6	1000	4900	735,0
REFRIGERIO TARDE	SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C024	Feijoa, crudo	73,0	60,6	50,3	1,0	0,0	9,6	1,2	24,8	1,2	0,4	1,8	1000	10800	788,4
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	23,8	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	31,8
	MOGOLLA	A057	Mogolla, integral, horneada	25,0	25,0	77,5	1,8	0,5	16,5	0,0	10,0	1,5	0,0	0,3	30	500	416,7

APORTE TOTALDEL DÍA	872	29,8		29,2		119,1		513	497	7	5	1470	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $ $ 6.101,81
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	94%	86%		86%		103%		90%	97%	85%	76%	98%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 23

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	SORBETE DE MORA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		C061	Mora de castilla, cruda	67,0	60,3	44,6	0,6	0,1	8,8	0,0	25,3	1,0	0,3	0,6	1000	8500	569,5
	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, cru	60,0	54,0	80,5	6,8	5,8	0,2	95,6	28,6	0,9	0,8	75,1	1000	9950	597,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2286	9,1
	AREPA CON BIENESTARINA	A034	Harina de maíz blanco, preco	18,0	18,0	68,4	1,6	0,7	13,3	0,0	0,7	0,5	0,2	0,2	1000	2850	51,3
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	31000	93,0
ALMUERZO	HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	F099	Res, carne magra, cruda	40,0	40,0	55,6	8,7	2,3	0,0	0,0	2,4	1,1	1,4	20,4	1000	4100	164,0
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	1000	8100	16,2
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	13000	26,0
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	27,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	500	2400	9,6
	ARROZ ATOMATADO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	1000	9950	228,9
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	32,4
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8900	17,8
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	2850	11,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	10000	6,0
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	6600	6,6
	PAPA CRIOLLA GUISADA	B071	Papa variedad harinosa, crio	30,0	30,0	28,8	0,7	0,0	6,3	0,6	3,3	0,3	0,0	5,4	1000	8900	267,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	2850	11,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	8100	4,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	13000	26,0
	GUACAMOLE	C002	Aguacate Lorena, crudo	32,0	23,1	41,3	0,4	3,1	2,3	0,7	2,3	0,1	0,1	1,4	1000	8900	284,8
		B103	Tomate, crudo	22,0	17,6	4,0	0,2	0,0	0,7	10,9	1,6	0,1	0,0	1,1	1000	16850	370,7
		B035	Cilantro, crudo	4,0	3,6	1,6	0,1	0,0	0,2	14,0	3,0	0,1	0,0	1,7	1000	2850	11,4
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	6500	3,9
		C044	Limón, crudo	1,0	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	1000	18000	18,0
	FRESAS	C025	Fresa, madura, cruda	64,0	60,8	27,4	0,5	0,3	5,0	2,4	12,8	0,3	0,1	1,2	2000	12400	396,8
	YOGURT	G028	yogurt, bebible, entero, con a	150,0	150,0	121,5	4,4	4,2	16,8	36,0	133,5	0,0	0,5	60,0	500	2000	600,0
REFRIGERIO TARDE	TORTA DE NARANJA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	25,0	25,0	72,0	2,5	0,3	14,5	0,0	3,0	0,9	0,2	0,4	1000	3900	97,5
		C062	Naranja, cruda	10,0	6,0	2,5	0,0	0,0	0,5	0,1	2,0	0,1	0,0	0,1	1000	3500	35,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	2,0	2,0	7,9	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	10,6
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	10000	20,0
	MANGO	C051	Mango común, crudo	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	84,0	9,0	0,3	0,1	2,4	1000	7000	840,0

APORTE TOTALDEL DÍA	968	38,0		38,4		114,4		357	541	8	7	1424	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $ $ 4.430,47
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	104%	109%		113%		98%		63%	105%	98%	99%	95%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA

Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL

Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :

Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 24

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	QUESO CAMPESINO	G017	Queso fresco, semiduro, sen	20,0	20,0	60,2	3,5	5,1	0,1	84,0	117,2	0,1	0,6	187,0	500	11000	440,0
	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	25,0	25,0	34,8	5,5	1,4	0,0	0,0	1,5	0,7	0,9	12,8	1000	31000	775,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA CON GUISO	B076	Papa, variedad harinosa, pas	28,0	25,2	24,4	0,5	0,1	5,3	0,0	2,0	0,2	0,1	2,5	1000	9950	278,6
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	4890	19,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8900	17,8
	JUGO DE GUAYABA	K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8100	24,3
		C031	Guayaba, madura, cruda	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	18,6	7,8	0,2	0,2	1,8	1000	6300	504,0
ALMUERZO	FRICASE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	43,0	40,0	66,4	8,3	4,5	0,0	9,6	4,4	0,3	0,3	25,2	1000	23000	989,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	8900	26,7
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
	ESPAGUETI	A072	Pasta alimenticia, enriquecid	23,0	23,0	85,3	3,0	0,3	17,2	0,0	5,8	0,9	0,3	1,4	500	2850	131,1
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	PAPA DORADA	B076	Papa, variedad harinosa, pas	34,0	30,6	29,7	0,6	0,1	6,4	0,0	2,4	0,2	0,1	3,1	1000	4890	166,3
		D012	Aceite de soya	6,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ARVEJA, ZANAHORIA, HABICUELA CON BIENESTARINA	B019	Arveja verde, cruda	30,0	12,0	11,9	0,7	0,0	1,9	6,1	4,3	0,2	0,1	0,6	1000	36000	1080,0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, crud	18,0	15,3	7,2	0,1	0,0	1,5	201,7	4,1	0,1	0,0	5,4	1000	4320	77,8
		B052	Habichuela, cruda	15,0	13,5	5,8	0,3	0,0	1,0	4,5	5,4	0,1	0,0	0,8	1000	2000	30,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	19,9
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	BANANO	C011	Banano manzano, crudo	75,0	60,0	74,4	0,7	0,1	16,9	8,4	3,6	0,2	0,1	0,6	1000	5000	375,0
REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	0,0	2,3	0,2	0,3	0,5	500	2400	120,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	4,0	4,0	11,9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	21,2
	DURAZNO	C023	Durazno, crudo	71,0	60,4	35,0	0,6	0,1	7,5	27,8	5,4	0,4	0,1	0,6	1000	8100	575,1

APORTE TOTALDEL DÍA	861	34,2		31,3		108,5		454	472	5	5	1481	COSTO TOTAL $	$ 5.401,53
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500		
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6							
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500		
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0		
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	93%	99%		92%		93%		80%	92%	68%	81%	99%		

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH

Indígena: _____ **(étnia** _____**)**

GRUPO DE EDAD : 3 A 5 AÑOS 11 MESES

GRUPO ÉTNICO :
Afro ____ **Raizal** ___ **Sin pertenencia Étnica** __X__
Rrom ___

ANÁLISIS CONTENIDO NUTRICIONAL MAYORES DE 1 AÑO

MENÚ Nº 25

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CÓDIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO g	PESO NETO g	NUTRIENTES									UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNIDAD DE COMPRA	COSTO UNITARIO
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	g o cc	$	$
REFRIGERIO MAÑANA	COCOA CON BIENESTARINA	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	6,0	6,0	4,6	0,0	0,0	1,1	0,1	1,0	0,0	0,0	0,0	500	17000	204,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	11,9	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
	SANDUCHE DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, crud	27,0	25,1	41,7	5,2	2,8	0,0	6,0	2,8	0,2	0,2	15,8	1000	23000	621,0
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
		B079	Perejil, crudo	2,0	1,8	1,0	0,1	0,0	0,1	7,6	2,5	0,1	0,0	1,0	1000	9950	19,9
		D012	Aceite de soya	2,0	2,0	18,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	2850	5,7
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	8900	5,3
		A061	Pan blanco, tipo molde, horn	25,0	25,0	69,5	2,2	0,4	14,2	0,0	6,3	0,5	0,2	295,8	30	500	416,7
	PAPAYA	C071	Pera, cruda	70,0	59,5	37,5	0,2	0,1	7,7	0,0	4,8	0,2	0,1	0,6	1000	4600	322,0
ALMUERZO	HIGADO DE RES EN SALSA	F109	Res, hígado, crudo	40,0	40,0	55,2	8,2	1,8	1,6	4035,6	3,6	3,4	1,6	30,4	1000	20500	820,0
		B103	Tomate, crudo	4,0	3,2	0,7	0,0	0,0	0,1	2,0	0,3	0,0	0,0	0,2	1000	8900	35,6
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	23,0	23,0	81,2	1,5	0,1	18,4	0,0	2,1	0,2	0,3	0,5	500	2400	110,4
		A072	Pasta alimenticia, enriquecid	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	0,0	1,3	0,2	0,1	0,3	500	2850	28,5
		D012	Aceite de soya	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	39,8
		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	0,8	0,3	0,0	0,0	0,1	1,6	0,5	0,0	0,0	0,1	1000	8100	16,2
		L015	Sal	0,60	0,6	0	0	0	0	0	0,144	0,0018	0,0006	232,686	1000	2850	1,7
		B009	Ajo, crudo	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	1000	10000	10,0
	TAJADA DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crud	42,0	30,2	39,9	0,3	0,1	9,2	16,3	0,9	0,2	0,0	1,2	1000	5100	214,2
		D012	Aceite de soya	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	59,7
	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y MANZANA	B059	Lechuga común, cruda	22,0	12,0	2,0	0,1	0,0	0,3	1,1	2,3	0,1	0,0	0,7	1000	1700	37,4
		C051	Mango común, crudo	25,0	12,5	9,9	0,1	0,0	2,1	17,5	1,9	0,1	0,0	0,5	1000	7000	175,0
		C054	Manzana común cruda	20,0	18,0	12,0	0,2	0,1	8,3	1,5	8,0	0,2	0,0	1,0	1000	19050	381,0
	JUGO DE FRESA	C025	Fresa, madura, cruda	64,0	60,8	27,4	0,5	0,3	5,0	2,4	12,8	0,3	0,1	1,2	1000	18000	1152,0
REFRIGERIO TARDE	LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquid	150,0	150,0	82,5	4,8	4,8	5,1	58,5	180,0	0,0	0,6	63,0	1000	4000	600,0
	TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	A040	Harina de trigo, fortificada, to	18,0	18,0	64,8	2,3	0,3	13,0	0,0	2,7	0,8	0,2	0,4	500	2000	72,0
		R004	Bienestarina Más®, precocid	7,5	7,5	26,6	1,6	0,2	4,5	8,7	60,0	0,8	0,8	5,0	900	0	0,0
		J004	Huevo de gallina, entero, cru	12,0	10.8	16,2	1,5	1,2	0,0	19,2	5,7	0,3	0,3	15,0	60	600	120,0
		K003	Azúcar blanco, granulado	3,0	3,0	15.9	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500	2650	15,9
		D012	Aceite de soya	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1000	9950	29,9
	PERA	C071	Pera, cruda	71,0	60,0	37,5	0,2	0,1	7,7	0,0	4,8	0,2	0,1	0,6	1000	4600	326,6

APORTE TOTALDEL DÍA	890	36,0		32,5		119,7		4249	546	8,5	6,0	1200	
APORTE DE LA MINUTA PATRON AMDR para macronutrientes (LI / LS)	927	34,7		34		116,2		568	515	8	6,6	1500	COSTO TOTAL $ $ 6.510,48
		23,2	46,4	25,8	36,1	115,9	150,6						
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	1247	31,2	62,3	34,6	48,5	155,9	202,6	UL= 600	UL= 2500	UL= 40	UL= 7	UL= 1500	
								253,0	700,0	5,6	2,8	1133,0	
% CUBRIMIENTO DEL DÍA	96%	104%		96%		103%		748%	106%	107%	91%	80%	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica _X___

PREPRACIONES CON LECHE

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR EDAD		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
COLADA DE BIENESTARINA	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	1. Adicionar la mitad de la leche, azúcar y Bienestarina en la licuadora. 2. Vertir esta mezcla en una olla con el resto de la leche, adicionar canela y llevar a cocción. 3. Mezclar constantemente cuidando de que no se pegue. 4. Dejar hervir muy bien y servir.
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Azucar	4,0	6,0	10,0	
COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	1. Preparar la Bienestarina con la leche, azucar y canela aparte. 2. Colocar el agua en una olla y cuando suelte hervor colocar la avena, dejar cocinar. 3. Luego mezclar la avena con la Bienestarina preparada y servir.
	Azúcar	2,0	3,0	5,0	
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Agua	20,0	20,0	40,0	
	Harina de Avena cruda	5,0	6,0	11,0	
COCOA CON BIENESTARINA	Cocoa	5,0	6,0	11,0	1. Preparar la cocoa con leche y canela. 2. Cuando se haya cocinado la Bienestarina, se le agrega la cocoa y el azúcar, se dejar hervir nuevamente y servir.
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
COCOA CON LECHE	Cocoa	10,0	12,0	22,0	1. Poner a hervir la leche y canela. 2. Se le agrega la cocoa y el azúcar, se dejar hervir nuevamente y servir.
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
COLADA DE FECULA DE MAIZ CON BIENESTARINA	Almidon de Maiz	5,0	6,0	11,0	1. Preparar la Bienestarina con leche, azucar y canela aparte. 2. Colocar la mitad de agua en una olla y cuando suelte hervor colocar el almidon de maiz previamente disuelto en la otra mitad del agua, dejar cocinar. 3. Luego mezclar la almidon de maiz con la Bienestarina preparada y servir.
	Azúcar	2,0	3,0	5,0	
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Agua	20,0	20,0	40,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
COLADA DE FECULA DE MAIZ	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	1. Colocar en una olla leche, azúcar y canela 2. Dejar hervir y colocar la fécula de maíz previamente diluida en agua fria, dejar cocinar y servir.
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Azúcar	2,0	3,0	5,0	
	Agua	20,0	20,0	40,0	
	Almidon de Maiz	8,0	10,0	18,0	
SORBETE DE MANGO CON BIENESTARINA	Mango maduro	66,0	79,0	145,0	1. Preparar la Bienestarina con la mitad de la leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la pulpa de mango con el resto de la leche licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4.Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
SORBETE DE BANANO	Banano	72,0	86,0	158,0	1. Colocar el banano en la licuadora con la leche. 2. Licuar muy bien y servir inmediatamente.
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
SORBETE DE BANANO CON BIENESTARINA	Banano	63,0	75,0	138,0	1. Preparar la Bienestarina con la mitad de la leche con anterioridad y dejar enfriar. 2.Colocar el banano en la licuadora con el resto de la leche y licuar muy bien. 3. Agregar nuevamente el jugo a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4.Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
SORBETE DE FEIJOA CON BIENESTARINA	Feijoa	61,0	73,0	134,0	1. Preparar la Bienestarina con la mitad de la leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la feijoa con el resto de la leche y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
SORBETE DE MORA CON BIENESTARINA	Mora	56,0	67,0	123,0	1. Preparar la Bienestarina con la mitad de la leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la mora con el resto de la leche y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	2,0	4,0	6,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
SORBETE DE MORA	Mora	56,0	67,0	123,0	1. Colocar la mora en la licuadora con la leche y el azucar. 2. Licuar muy bien, colar y servir inmediatamente.
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	2,0	4,0	6,0	
SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON BIENESTARINA	Tomate de arbol	59,0	70,0	129,0	1. Preparar la Bienestarina con la mitad de la leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora el tomate de arbol habiendo retirado previamente la cascara, licuar con el resto de la leche y el azucar licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
SORBETE DE FRESA CON BIENESTARINA	Fresas	53,0	64,0	117,0	1. Preparar la Bienestarina con leche con anterioridad y dejar enfriar. 2. Adicionar a la licuadora la fresa con el agua, licuar muy bien y colar. 3. Agregar nuevamente el jugo ya colado a la licuadora y adicionar la Bienestarina preparada anteriormente. 4. Licuar muy bien de nuevo y servir.
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	

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

CHANGUA CON HUEVO	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	1. Colocar leche, cebolla y sal en una olla, dejar hervir 2. Cocinar los huevos en una olla aparte. 3. Una vez terminada la coccion de los huevos pornerlos en un recipiente limpio y desinfectado con agua fría para agilizar el enfriamiento y facilitar el pelado. 4. Realizar higiene de manos con jabon antibacterial antes del pelado. 5. Pelar los huevos en una superficie limpia y desinfectada, retirando la cascara por completo y evitando que fragmentos caigan en el alimento. 6. Desechar de inmediato las cascaras. 7. Depositar los huevos pelados en un recipiente limpio y desinfectado. 8. Servir el huevo, colocandolo con pinzas en el plato y partiendo a la mitad con un cuchillo. 9. Servir la tostada en cada plato. 10. Agregar la leche caliente en el plato y adicionar el cilantro finamente picado.
	Huevo	60,0	60,0	120,0	
	Tostada	20,0	25,0	45,0	
	Cebolla Junca	2,0	2,0	4,0	
	Cilantro	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
NATILLA CON BIENESTARINA Y DULCE DE FRESA	Almidon de Maiz	12,0	16,0	28,0	1. Disolver la Bienestarina con leche con un cuarto de la cantidad total de la leche y reservar. 2. Disolver en un cuarto de la cantidad de leche total el almidon de maíz 3. En una olla colocar el resto de la leche con canela y clavos y azucar y dejar hervir. 4. Adicionar el almidon de maíz disuelto y la bienestarina. 5. Revolver de manera constante hasta alcanzar la consistencia adecuada. 6. Poner en un molde y dejar enfriar. 7. Aparte lavar muy bien las fresas y ponerlas en una olla con el azucar a fuego lento. 8. Cocinar por unos minutos revolviendo constantemente. 9. Dejar enfriar y servir encima de cada porcion de natilla.
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Clavos	0,5	0,5	1,0	
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Azucar	2,0	3,0	5,0	
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
	Fresas	53,0	64,0	117,0	
	Azucar	2,0	3,0	5,0	
ARROZ CON LECHE CON BIENESTARINA	Arroz	20,0	25,0	45,0	1. En una olla con agua hirviendo adicionar canela o clavos y el arroz. 2. Llevar a cocción hasta que el arroz este completamente cocinado. 3. Preparar la bienestarina en una olla aparte con la mitad de la leche. 3.Agregar la leche, el azúcar y la bienestarina preparada previamente al arroz y dejar hervir de nuevo. 4. Mezclar todo muy bien y servir.
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Clavos	0,5	0,5	1,0	
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Azúcar	2,0	4,0	6,0	
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
ARROZ CON LECHE	Arroz	20,0	25,0	45,0	1. En una olla con agua hirviendo adicionar canela y clavos y el arroz. 2. Llevar a cocción hasta que el arroz este completamente cocinado. 3.Agregar la leche y el azúcar, dejar hervir de nuevo. 4. Mezclar todo muy bien y servir.
	Clavos	0,5	0,5	1,0	
	Canela en astilla	0,5	0,5	1,0	
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	
ESPONJADO DE MARACUYA	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	1. Licuar el maracuyá sin agua y colar. 2. Diluir la gelatina sin sabor en agua fria. 3. Calentar la leche y agregar la maracuya licuada y colada, el azucar y la gelatina sin sabor previamente diluida. 4. Refrigerar y servir.
	Maracuya	45,0	50,0	95,0	
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
	Gelatina Sin Sabor	2,0	3,0	5,0	
ESPONJADO DE FRESA	Leche de vaca entera liquida pasteurizada	100,0	150,0	250,0	1. Licuar la fresa con muy poca agua. 2. Diluir la gelatina sin sabor en agua fria. 3. Calentar la leche y agregar la fresa licuada, el azucar y la gelatina sin sabor previamente diluida. 4. Refrigerar y servir.
	Fresas	53,0	64,0	117,0	
	Azúcar	2,0	3,0	5,0	
	Gelatina Sin Sabor	2,0	3,0	5,0	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Fecha de aprobación: 23/07/2026

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica _X___

JUGOS EN AGUA

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR EDAD		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
JUGO DE MORA	Mora	56,0	67,0	123,0	1. Colocar la mora previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	2,0	3,0	5,0	
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	Tomate de arbol	59,0	70,0	129,0	1. Colocar el tomate de arbol previamente listo en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	2,0	3,0	5,0	
JUGO DE GUAYABA	Guayaba	67,0	80,0	147,0	1. Colocar la guayaba previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azucar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Azúcar	2,0	3,0	5,0	
	Agua	100,0	150,0	250,0	
JUGO DE MANGO	Mango maduro	100,0	120,0	220,0	1. Colocar el mango previamente listo en la licuadora. 2. Adicionar el agua y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100,0	150,0	250,0	
JUGO DE PIÑA	Piña	90,0	109,0	199,0	1. Colocar la piña previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
JUGO DE FEIJOA	Feijoa	61,0	73,0	134,0	1. Colocar la feijoa previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
JUGO DE GULUPA	Gulupa	90,0	108,0	198,0	1. Colocar la gulupa previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua, el azúcar y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100,0	150,0	250,0	
	Azúcar	2,0	4,0	6,0	
JUGO DE FRESA	Fresas	53,0	64,0	117,0	1. Colocar la fresa previamente lista en la licuadora. 2. Adicionar el agua y licuar muy bien. 3. Colar y servir.
	Agua	100,0	150,0	250,0	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Fecha de aprobación: 23/07/2026

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica _X___

HUEVOS, CARNES, LEGUMINOSAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR EDAD (1 A 2 AÑOS 11 MESES)	PESO BRUTO POR EDAD (3 A 5 AÑOS 11 MESES)	TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	60,0	60,0	120,0	1. Lavar y batir los huevos, agregar sal. 2. Sobre la plancha o sartén caliente adicionar Aceite vegetal de soya y agregar los huevos batidos. 3. mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Aceite vegetal de soya	3,0	3,0	6,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina	60,0	60,0	120,0	1. Alistar previamente la cebolla y el tomate. 2. Lavar y batir los huevos, agregar sal. 3. Colocar aceite sobre la plancha o sarten caliente, agregar la cebolla y el tomate y dorar. 4. Agregar los huevos ya batidos, mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,60	1,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
HUEVOS NAPOLITANOS	Huevo de gallina	60,0	60,0	120,0	1. Alistar previamente el tomate. 2. Lavar y batir los huevos, agregar sal. 3. Colocar aceite sobre la plancha o sarten caliente, agregar el tomate y dorar. 4. Agregar los huevos ya batidos, mezclar continuamente cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Tomate chonto	8,0	8,0	16,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	3,0	6,0	
HUEVOS EN TORTILLA	Huevo de gallina	60,0	60,0	120,0	1. Lavar y batir los huevos, agregar sal. 2. Sobre la plancha o sartén caliente adicionar Aceite vegetal de soya y agregar los huevos batidos. 3. Dejar cocinar a fuego medio cuidando que no se peguen hasta que queden bien cocidos.
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	3,0	6,0	
HUEVO COCIDO	Sal	0,4	0,6	1,0	1. Lavar los huevos. 2. Poner en una olla con suficiente agua que los cubra y dejar hervir. 3. Dejar hervir de 8 a 10 minutos. 4. Retirar del fuego y ponerlos en agua fria, pelar y servir.
	Huevo de gallina	60,0	60,0	120,0	
SANDUCHE DE POLLO	Pechuga de pollo con piel	22,0	27,0	49,0	1. Picar finamente el pollo y saltear en un sarten con aceite caliente. 3. Agregar sal, ajo, cebolla. 4. Dejar cocinar muy bien. 5. Agregar perejil y servir con el pan.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Perejil	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Pan Blanco	20,0	25,0	45,0	
POLLO GUISADO (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Pechuga de pollo	22,0	27,0	49,0	1. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 2. Agregar el pollo picado y sal. 3. Dejar cocinar muy bien. 4. No es necesario agregar agua o aceite para la cocción del pollo, teniendo en cuenta que la cantidad total del pollo que se usa para la preparación genera tanto jugos propios del pollo como grasa para una cocción en sus propios jugos. Así como la cantidad final del guiso de tomate y cebolla aporta liquido suficiente para la preparación.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
POLLO EN SALSA	Pechuga de pollo	32,0	43,0	75,0	1. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 2. Agregar el pollo picado, laurel, tomillo, sal y agua hasta la mitad del volumen que ocupa el pollo. 3. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
CARNE GUISADA (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Carne de res, magra	20,0	25,0	45,0	1. Cocinar la carne con agua que la cubra y sal en la olla a presión. 2. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 3. Agregar la carne picada. 4. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
CARNE EN SALSA	Carne de res, magra	30,0	40,0	70,0	1. Cocinar la carne con agua que la cubra y sal en la olla a presión. 2. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 3. Agregar la carne picada, laurel, tomillo y el agua de cocción. 4. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
CALDO DE POLLO CON PAPA	Pechuga de pollo	21,0	27,0	48,0	1. Colocar el pollo picado con agua que ocupe el doble del volumen que ocupa el pollo, sal, cebolla y ajo finamente picados. Dejar hervir. 2. Agregar la papa y dejar cocinar. 3. Agregar cilantro finamente picado.
	Papa común, sin cáscara	23,0	28,0	51,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Agua	100,0	150,0	250,0	
	Cilantro	4,0	4,0	8,0	
CARNE DE CERDO EN SALSA	Carne de cerdo	30,0	40,0	70,0	1. Cocinar la carne con agua con agua hasta la mitad de la cantidad de carne y sal en la olla a presión. 2. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 3. Agregar la carne picada, laurel, tomillo y el agua de cocción. 4. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
POLLO A LA CRIOLLA	Pechuga de pollo	33,0	43,0	76,0	1. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 2.Cocinar el pollo picado, laurel, tomillo, sal y agua hasta la mitad del volumen que ocupa el pollo. 3. Dejar hervir y cocinar muy bien. 4. Licuar el tomate y la cebolla previamente cocinados y agregar esta salsa al pollo, cocinar por 10 minutos más o hasta que la salsa espese.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	

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

FAJITAS DE CERDO	Carne de cerdo	15,0	20,0	35,0	1. Cortar la carne de cerdo en tiras previamente adobada con laurel, tomillo y sal 2. Calentar el aceite y colocar la carne hasta que cocine y dore.
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
FAJITAS DE CERDO A LA NARANJA	Carne de cerdo	30,0	40,0	70,0	1. Cortar la carne de cerdo en tiras. 2. Colocar la carne en un sarten caliente, agregar la cebolla, tomillo, laurel y sal. 3. Revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinado. 4. Agregar el jugo de naranja y dejar cocinar por 10 minutos más. 5. No es necesario agregar agua o aceite a la preparación teniendo en cuenta que la cantidad final de carne genera los suficientes jugos y grasa para realizar la cocción.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Naranja	3,0	3,0	6,0	
CARNE GUISADA	Carne de res, magra	15,0	20,0	35,0	1. Cocinar la carne con agua que la cubra y sal en la olla a presión. 2. Sofreir a fuego bajo el tomate, cebolla, ajo, laurel y tomillo previamente preparados y picados. 3. Agregar la carne picada. 4. Dejar hervir y cocinar muy bien.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
CARNE ORIENTAL	Carne de res, magra	15,0	20,0	35,0	1. Cortar la carne de res en tiras. 2. Colocar la carne en un sarten caliente, agregar la cebolla, tomillo, laurel y sal. 3. Revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinada. 4. No es necesario agregar agua o aceite a la preparación teniendo en cuenta que la cantidad final de carne genera los suficientes jugos y grasa para realizar la cocción. 5. Se debe servir junto con la verdura zanahoria y zucchini salteados.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
PECHUGA EN BISTEK	Pechuga de pollo	33,0	43,0	76,0	1. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados en rodajas finas. 2. Agregar el pollo picado en trozos y sal. 3. Dejar cocinar muy bien. 4. No es necesario agregar agua o aceite a la preparación teniendo en cuenta que la cantidad final del pollo genera los suficientes jugos y grasa para realizar la cocción.
	Cebolla cabezona	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
HIGADO DE RES EN SALSA	Higado de res	30,0	40,0	70,0	1. Limpiar muy bien el hígado y cortarlo en trozos pequeños. 2. Cocinar a fuego bajo la cebolla con tomate, laurel, tomillo y sal. 3. Agregar el hígado, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinado. 4. No es necesario agregar agua teniendo en cuenta que la cantidad de guiso del total de la preparación genera el suficiente liquido para para que el hígado se cocine, así como tambien el hígado genera jugos propios para garantizar su cocción.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
HAMBURGUESA CASERA CON BIENESTARINA	Carne de res, magra molida	30,0	40,0	70,0	1. Adobar la carne con cebolla, perejil y sal. 2. Mezclar con la bienestarina y formar las hamburguesas. 3. Calentar la plancha o sarten con el aceite y asar las hamburguesas.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Perejil	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
CARNE DE CERDO ASADA	Carne de cerdo	15,0	20,0	35,0	1. Adobar la carne con ajo. 2. Calentar la plancha o sarten con el aceite y asar la carne.
	Aceite vegetal de soya	4,0	4,0	8,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
HIGADOS DE POLLO GUISADO	Higado de pollo	15,0	20,0	35,0	1. Limpiar muy bien el hígado y cortarlo en trozos pequeños. 2. Cocinar a fuego bajo la cebolla con tomate, laurel, ajo y sal. 3. Agregar el hígado, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinado. 4. No es necesario agregar agua teniendo en cuenta que la cantidad de guiso del total de la preparación genera el suficiente liquido para para que el hígado se cocine, así como tambien el hígado genera jugos propios para garantizar su cocción.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
HIGADO DE RES A LA JARDINERA	Higado de res	30,0	40,0	70,0	1. Limpiar muy bien el hígado y cortarlo en trozos pequeños. 2. Cocinar a fuego bajo la cebolla con tomate, laurel, tomillo, ajo y sal. 3. Agregar el hígado, revolver con frecuencia para evitar que se pegue, hasta que este cocinado. Agregar agua a necesidad. 4. Servir con la verdura arveja y zanahoria.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
ALBONDIGAS CON BIENESTARINA	Carne de res, magra molida	30,0	40,0	70,0	1. Adobar la carne con ajo, sal y aceite. 2. Mezclar con la bienestarina y formar las albondigas. 3. Cocinar a fuego bajo la cebolla con tomate y ajo. 4.Agregar las albondigas y agua que ocupe la mitad del volumen de las albondigas, dejar hervir hasta que esten bien cocinadas.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
CARNE MOLIDA A LA BOLOÑESA CON BIENESTARINA	Carne de res, magra molida	30,0	40,0	70,0	1. Adobar la carne con ajo y sal. 2. Cocinar a fuego bajo la cebolla con tomate y ajo. 3. Disolver la bienestarina en el agua. 4. Agregar la carne molida lentamente y mezclando constantemente para evitar que se formen grumos, incorporar la bienestarina disuelta y dejar hervir hasta que la carne este bien cocinada.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Agua	30,0	30,0	60,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
CARNE EN GOULASH	Carne de res, magra	30,0	40,0	70,0	1. Cocinar la carne con agua que la cubra y sal en la olla a presión. 2. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 3. Agregar la carne picada, laurel, tomillo y el agua de cocción. 4. Dejar hervir y cocinar muy bien. 5. Servir con la verdura arveja, zanahoria, habichuela con bienestarina.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
CARNE EN BISTEK	Carne de res, magra	30,0	40,0	70,0	1. Cocinar a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados en rodajas finas. 2. Agregar la carne picada en trozos, ajo y sal. 3. Dejar cocinar muy bien. 4. No es necesario agregar agua o aceite a la preparación teniendo en cuenta que la cantidad final de carne genera los suficientes jugos y grasa para realizar la cocción.
	Cebolla cabezona	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
PECHUGA ASADA	Pechuga de pollo	32,0	43,0	75,0	1. Adobar el pollo con ajo y sal. 2. Calentar la plancha o sarten y asar la pechuga.
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	

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

FRICASE DE POLLO	Pechuga de pollo	33,0	43,0	76,0	1. Sofreir a fuego bajo el tomate y cebolla previamente preparados y picados. 2. Agregar el pollo picado, laurel, tomillo y sal. 3. Dejar hervir y cocinar muy bien. 4. No es necesario agregar agua a la preparación teniendo en cuenta que la cantidad final del pollo genera los suficientes jugos y grasa para realizar la cocción. 5.Servir con la verdura arveja, zanahoria, habichuela con bienestarina.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Laurel	0,5	0,5	1,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomillo	0,5	0,5	1,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	3,0	6,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
FRIJOL CON BIENESTARINA	Frijol	7,0	10,0	17,0	1. Dejar en remojo el frijol el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner los frijoles en la olla presion con suficiente agua que los cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir a fuego bajo la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en el agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta al frijol, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Agua	30,0	30,0	60,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
LENTEJA CON BIENESTARINA	Lenteja	7,0	10,0	17,0	1. Dejar en remojo la lenteja el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner las lentejas en la olla con suficiente agua que las cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir a fuego bajo la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en el agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta a la lenteja, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Agua	30,0	30,0	60,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
ARVEJA SECA CON BIENESTARINA	Arveja	7,0	10,0	17,0	1. Dejar en remojo la arveja el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner las arvejas en la olla presión con suficiente agua que las cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir a fuego bajo la cebolla con tomate y ajo. 4. Disolver la bienestarina en el agua aparte. 5. Agregar el guiso y la bienestarina disuelta a la arveja, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Agua	30,0	30,0	60,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
FRIJOL CARAOTA	Frijol Caraota	7,0	10,0	17,0	1. Dejar en remojo el frijol el día anterior. 2. Desechar el agua de remojo y poner los frijoles en la olla presion con suficiente agua que los cubra y la sal. Cocinar hasta que ablanden. 3. Sofreir a fuego bajo la cebolla con tomate y ajo. 4. Agregar el guiso al frijol, dejar hervir.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	4,0	4,0	8,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Fecha de aprobación: 23/07/2026

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica _X___

CEREALES Y TUBERCULOS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR EDAD		TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
		(1 A 2 AÑOS 11 MESES)	(3 A 5 AÑOS 11 MESES)		
AREPA CON BIENESTARINA	Harina de maíz blanco, precocida	13,0	18,0	31,0	1. Colocar la harina de maiz y la bienestarina en un recipiente plastico. 2. Adicionar el aceite y el agua y mezclar. 3. Amasar hasta conseguir una masa suave, adicionar más agua si es necesario y dejar reposar unos minutos. 4. Moldear las arepas y asar en plancha previamente calentada.
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sa	7,5	7,5	15,0	
	Aceite de soya	3,0	4,0	7,0	
	Agua	25,0	30,0	55,0	
ARROZ CON FIDEOS (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Arroz	20,0	25,0	45,0	1. Sofreir los fideos con la cebolla finamente picada y el ajo. 2. Adicionar el agua, sal y el arroz previamente lavado. 3. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Fideos	4,0	4,0	8,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,60	1,0	
	Agua	36,0	46,0	82,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
ARROZ BLANCO (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Arroz	20,0	25,0	45,0	1. Sofreir la cebolla finamente picada y el ajo. 2. Adicionar el agua, sal y el arroz previamente lavado. 3. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,60	1,0	
	Agua	36,0	46,0	82,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
ARROZ BLANCO	Arroz	18,0	23,0	41,0	1. Sofreir la cebolla finamente picada y el ajo. 2. Adicionar el agua, sal y el arroz previamente lavado. 3. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,60	1,0	
	Agua	36,0	46,0	82,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
ARROZ CON FIDEOS	Arroz	18,0	23,0	41,0	1. Sofreir los fideos con la cebolla finamente picada y el ajo. 2. Adicionar el agua, sal y el arroz previamente lavado. 3. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Fideos	5,0	5,0	10,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Agua	36,0	46,0	82,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz	18,0	23,0	41,0	1. Sofreir la cebolla finamente picada y el ajo. 2. Rallar la zanahoria y agregar. 3. Adicionar el agua, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Zanahoria	5,0	5,0	10,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Agua	36,0	46,0	82,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
ARROZ ATOMATADO	Arroz	18,0	23,0	41,0	1. Sofreir la cebolla finamente picada y el ajo. 2. Licuar el tomate y agregar. 3. Adicionar el agua, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Agua	36,0	46,0	82,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
ARROZ VERDE	Arroz	18,0	23,0	41,0	1.Sofreir la cebolla finamente picada y el ajo. 2. Licuar la espinaca y agregar. 3. Adicionar el agua, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Espinaca	5,0	5,0	10,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Agua	36,0	46,0	82,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
ARROZ AL PIMENTON	Arroz	18,0	23,0	41,0	1. Sofreir la cebolla finamente picada y el ajo. 2. Licuar el pimenton y agregar. 3. Adicionar el agua, sal y el arroz previamente lavado. 4. Dejar cocinar muy bien y servir.
	Pimenton	4,0	4,0	8,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Agua	36,0	46,0	82,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
ESPAGUETI EN SALSA NAPOLITANA	Espagueti	18,0	23,0	41,0	1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, tomate, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco minutos a fuego lento y servir.
	Tomate chonto	6,0	6,0	12,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
MACARRONES CON QUESO	Macarrones	18,0	23,0	41,0	1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco minutos a fuego lento. 5. Agregar el queso rallado y servir.
	Queso	5,0	5,0	10,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	

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

PASTA TORNILLOS	Tornillos	18,0	23,0	41,0	1. Cocinar la pasta en una olla con agua hirviendo, mezclando para evitar que se pegue, dejar cocinar hasta que ablande. 2. Retirar del agua caliente, poner en abundante agua fria y reservar. 3. Sofreir la cebolla, ajo, tomate, agregar agua necesaria. 4. Adicionar la pasta y dejar cocinar por cinco minutos a fuego lento y servir.
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	3,0	4,0	7,0	
PAPA GUISADA (REFRIGERIO DE LA MAÑANA)	Papa común, sin cáscara	23,0	28,0	51,0	1. Lavar muy bien la papa y poner a cocinar con agua y sal. 2. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 3. Adicionar a la papa y dejar cocinar a fuego lento.
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
PAPA GUISADA	Papa común, sin cáscara	28,0	34,0	62,0	1. Lavar muy bien la papa y poner a cocinar con agua y sal. 2. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 3. Adicionar a la papa y dejar cocinar a fuego lento.
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
TAJADAS DE PLATANO MADURO ALMUERZO	Harton maduro	35,0	42,0	77,0	1. Calentar el aceite. 2. Agregar el platano cortado en tajadas dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal de soya	6,0	6,0	12,0	
TAJADAS DE PLATANO MADURO REFRIGERIO	Harton maduro	28,0	35,0	63,0	1. Calentar el aceite. 2. Agregar el platano cortado en tajadas dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal de soya	5,0	6,0	11,0	
PAPA CRIOLLA DORADA	Papa criolla	25,0	30,0	55,0	1. Calentar el aceite. 2. Agregar la papa dejar cocinar y dorar. 3. Agregar la sal y servir
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	5,0	5,0	10,0	
PAPA FRANCESA	Papa común, sin cáscara	28,0	34,0	62,0	1. Calentar el aceite. 2. Agregar la papa cortada en palitos dejar cocinar y dorar. 3. Agregar sal y servir
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	5,0	6,0	11,0	
YUCA DORADA	Yuca blanca	32,0	38,0	70,0	1. Cocinar la yuca. 2. Calentar el aceite. 3. Agregar la yuca dejar dorar. 4. Agregar sal y servir
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	5,0	6,0	11,0	
MONEDITAS DE PLATANO	Platano harton maduro	35,0	42,0	77,0	1. Calentar el aceite. 2. Agregar el platano cortado en rodajas dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal de soya	6,0	6,0	12,0	
CHIPS DE ARRACACHA	Arracacha amarilla	32,0	38,0	70,0	1. Cortar la arracacha en chips 2. Calentar el aceite. 3. Agregar la arracacha cocinar y dejar dorar.
	Aceite vegetal de soya	5,0	6,0	11,0	
PAPA DORADA	Papa común, sin cáscara	28,0	34,0	62,0	1. Cocinar la papa. 2.Calentar el aceite. 3. Agregar la papa dejar dorar.
	Aceite vegetal de soya	6,0	6,0	12,0	
PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla	25,0	30,0	55,0	1. Lavar la papa y poner a cocinar en una olla con sal y poca agua a fuego medio.
	Sal	0,4	0,6	1,0	
PAPA CHIPS	Papa común, sin cáscara	28,0	34,0	62,0	1. Calentar el aceite. 2. Agregar la papa cortada en rodajas delgadas dejar cocinar y dorar.
	Aceite vegetal de soya	6,0	6,0	12,0	
PAPA AL VAPOR	Papa común, sin cáscara	28,0	33,0	61,0	1. Lavar la papa y poner a cocinar en una olla con sal y agua que la cubra a fuego medio.
	Sal	0,4	0,6	1,0	
PAPA CRIOLLA GUISADA	Papa criolla	25,0	30,0	55,0	1. Lavar muy bien la papa y poner a cocinar con agua que ocupe la mitad del volumen de la papa y sal. 2. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 3. Adicionar a la papa y dejar cocinar a fuego lento.
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
PAPA SALADA	Papa común, con cascara	25,0	30,0	55,0	1. Lavar la papa y poner a cocinar en una olla agua que la cubra a fuego medio. 2. Cuando este cocinada, retirar el agua y agregar la sal espolvoreada.
	Sal	0,4	0,6	1,0	
AJIACO	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	11,0	12,0	23,0	1. Lavar muy bien la papa pastusa y la arracacha y poner a cocinar con agua que la cubra completamente. 2. Agregar cebolla, cilantro y sal. Dejar hervir 3. Lavar la papa criolla y adicionar 15 minutos antes de terminar la cocción. 4. Dejar hervir por 15 minutos más.
	Papa criolla, con cáscara, cruda	10,0	12,0	22,0	
	Cebolla junca, tallos, cruda	2,0	2,0	4,0	
	Cilantro, crudo	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	7,0	12,0	19,0	
DEDITOS DE YUCA CON BIENESTARINA	Yuca blanca	25,0	30,0	55,0	1. Cocinar la yuca con sal y hacer un pure. 2. Mezclar el pure con el queso rallado y la Bienestarina. 3. Armar los deditos. 4. Calentar el aceite. 5. Agregar los deditos de yuca y dejar dorar.
	Queso	4,0	4,0	8,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	5,0	6,0	11,0	
CROQUETAS DE YUCA CON BIENESTARINA	Yuca blanca	25,0	30,0	55,0	1. Cocinar la yuca con sal y hacer un pure. 2. Mezclar el pure con el queso rallado y la Bienestarina. 3. Armar las croquetas. 4. Calentar el aceite. 5. Agregar las croquetas de yuca y dejar dorar.
	Queso	2,0	3,0	5,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	5,0	5,0	10,0	
TORTA DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA	Harina de trigo	12,0	18,0	30,0	1. Mezclar la harina de trigo con la bienestarina, el azucar y el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Polvo de hornear	1,0	1,0	2,0	
	Azucar	2,0	3,0	5,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	3,0	5,0	

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

TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA PARA REFRIGERIO	Harina de trigo	11,0	15,0	26,0	1. Mezclar la harina de trigo con la bienestarina y el polvo de hornear. 2. Agregar el huevo y la zanahoria rallada, mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	
	Zanahoria	5,0	5,0	10,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Polvo de hornear	1,0	1,0	2,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	
TORTA DE NARANJA	Harina de trigo	20,0	25,0	45,0	1. Mezclar la harina de trigo con el polvo de hornear y el azucar. 2. Agregar el huevo y el jugo de naranja, mezclar muy bien hasta obtener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	
	Naranja	10,0	10,0	20,0	
	Azucar	2,0	2,0	4,0	
	Polvo de hornear	1,0	1,0	2,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

Fecha de aprobación: 23/07/2026

ERIKA MONROY P.
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGAR INFANTIL - A - INSTITUCIONAL
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ RROM ___ Sin pertenencia Étnica _X___

VERDURAS Y ENSALADAS

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PESO BRUTO POR EDAD (1 A 2 AÑOS 11 MESES)	PESO BRUTO POR EDAD (3 A 5 AÑOS 11 MESES)	TOTAL PESO BRUTO (g)	PROCEDIMIENTO
ENSALADA HAWAIANA	Lechuga común	20,0	23,0	43,0	1. Lavar y desinfectar la lechuga y la zanahoria. 2. Picar finamente la lechuga y la piña. 3. Rallar la zanahoria. 4. Mezclar todos los ingredientes y servir.
	Zanahoria	15,0	20,0	35,0	
	Piña	12,0	20,0	32,0	
	Yogurt	5,0	5,0	10,0	
ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y NARANJA	Espinaca	20,0	25,0	45,0	1. Lavar y desinfectar la espinaca, manzana y naranja. 2. Picar finamente la espinaca y picar la manzana en cuadros. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar jugo de naranja y servir.
	Manzana	22,0	30,0	52,0	
	Naranja	9,0	10,0	19,0	
ENSALADA DE ZANAHORIA, AGUACATE, CILANTRO	Aguacate	20,0	25,0	45,0	1. Lavar y desinfectar la zanahoria, el aguacate y el cilantro. 2. Picar finamente el aguacate y el cilantro. 3. Rallar la zanahoria. 4. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon y servir.
	zanahoria	20,0	25,0	45,0	
	Cilantro	3,0	3,0	6,0	
	Limon	1,0	1,0	2,0	
PICO DE GALLO (COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO)	Cohombro	19,0	23,0	42,0	1. Lavar y desinfectar el tomate, el cohombro y el cilantro. 2. Picar finamente el tomate y el cohombro y el cilantro. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon y servir.
	Tomate chonto	20,0	30,0	50,0	
	Cilantro	3,0	3,0	6,0	
	Limon	1,0	1,0	2,0	
TOMATE CON CILANTRO	Tomate	38,0	45,0	83,0	1. Lavar y desinfectar el tomate y el cilantro. 2. Picar finamente el tomate y el cilantro. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon, sal y servir.
	Cilantro	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Limon	2,0	2,0	4,0	
ENSALADA DE LECHUGA, MANGO Y QUESO	Lechuga común	25,0	30,0	55,0	1. Lavar y desinfectar la lechuga y el mango. 2. Picar finamente la lechuga y el mango. 3. Rallar el queso. 4. Mezclar todos los ingredientes y servir.
	Mango	24,0	30,0	54,0	
	Queso	6,0	10,0	16,0	
ENSALADA LECHUGA, MANGO Y FRESA	Lechuga común	18,0	22,0	40,0	1. Lavar y desinfectar la lechuga y el mango. 2. Picar finamente la lechuga y el mango. 3. Mezclar todos los ingredientes y servir.
	Mango	20,0	25,0	45,0	
	Fresa	10,0	10,0	20,0	
ENSALADA DE AGUACATE, TOMATE Y CILANTRO	Aguacate	20,0	29,0	49,0	1. Lavar y desinfectar el tomate , el aguacate y el cilantro. 2. Picar finamente el aguacate, tomate y el cilantro. 4. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon, sal y servir.
	Tomate	19,0	23,0	42,0	
	Cilantro	3,0	3,0	6,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Limon	1,0	1,0	2,0	
GUACAMOLE	Aguacate	25,0	32,0	57,0	1. Lavar y desinfectar el tomate, el aguacate y el cilantro. 2. Picar finamente el tomate y el cilantro. 3. Hacer un pure con el aguacate. 4. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon, sal y servir.
	Tomate chonto	15,0	20,0	35,0	
	Cilantro	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Limon	1,0	1,0	2,0	
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, NARANJA, AZUCAR	Espinaca	20,0	28,0	48,0	1. Lavar y desinfectar la espinaca, el mango y la naranja. 2. Picar finamente la espinaca y el mango. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar el jugo de naranja con azucar y servir.
	Mango	25,0	25,0	50,0	
	Naranja	9,0	9,0		
	Azúcar	4,0	6,0	10,0	
ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA Y TOMATE	Zanahoria	15,0	20,0	35,0	1. Lavar y desinfectar la espinaca, zanahoria, tomate y cilantro. 2. Picar finamente la espinaca, tomate y cilantro. 3. Rallar la zanahoria. 4. Mezclar todos los ingredientes, agregar sal y servir.
	Espinaca	20,0	25,0	45,0	
	Tomate	10,0	15,0		
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Cilantro	4,0	4,0	8,0	
AGUACATE CON CILANTRO	Aguacate	39,0	56,0	95,0	1. Lavar y desinfectar el aguacate y el cilantro. 2. Picar finamente el aguacate y el cilantro. 3. Mezclar todos los ingredientes, agregar limon, sal y servir.
	Cilantro	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Limon	1,0	1,0	2,0	
CALABAZA CON ARVEJA	Calabaza	22,0	30,0	52,0	1. Lavar, pelar y picar finamente el calabacín. 2. Cocinar la arveja con sal. 3. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que el calabacín este blando.
	Arveja	12,0	16,0	28,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
BROCOLI CON ZANAHORIA GUISADO CON HUEVO	Brocoli	33,0	39,0	72,0	1. Lavar la el brocoli y la zanahoria y cortarlos finamente. 2. Cocinar a fuego bajo tomate, cebolla, ajo y sal. 3. Adicionar los vegetales y dejar cocinar fuego bajo. 4. Agregar el huevo cuando los vegetales esten al dente y mezclar constantemente para evitar que se pegue, hasta que el huevo este cocinado en su totalidad.
	Zanahoria	20,0	30,0	50,0	
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
TORTA DE AHUYAMA CON BIENESTARINA	Ahuyama	26,0	35,0	61,0	1. Pelar y rallar la ahuyama. 2. Mezclar todos ingredientes (harina de trigo, huevo, la mitad del aceite y bienestarina) hasta tener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde con el resto del aceite y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Harina de trigo	7,0	9,0	16,0	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sa	7,5	7,5	15,0	
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	
	Aceite de soya	2,0	2,0	4,0	
TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA PARA ALMUERZO	Harina de trigo	8,0	10,0	18,0	1. Pelar y rallar la zanahoria. 2. Mezclar todos ingredientes (harina de trigo, huevo, la mitad del aceite y bienestarina) hasta tener una mezcla homogenea. 3. Engrasar un molde con el resto del aceite y poner la Mezcla. 4. Poner en el horno previamente precalentado. 5. Hornear y dejar dorar.
	Zanahoria	35,0	48,0	83,0	
	Bienestarina Más®, precocida, en polvo, sa	7,5	7,5	15,0	
	Aceite de soya	2,0	2,0	4,0	
	Huevo de gallina	12,0	12,0	24,0	

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

ARVEJA Y ZANAHORIA	Zanahoria	24,0	33,0	57,0	1. Lavar y picar finamente la zanahoria. 2. Cocinar la arveja en agua que la cubra con sal cuando este hirviendo agregar la zanahoria. 3. Cocinar la cebolla y el tomate y licuar. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que los vegetales estén blandos. 5. Servir con el higado de res a la jardinera.
	Arveja	25,0	30,0	55,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA CON BIENESTARINA	Arveja	23,0	28,0	51,0	1. Lavar y picar finamente la zanahoria y la habichuela. 2. Cocinar la arveja con sal cuando este hirviendo agregar la zanahoria y la habichuela. 3. Cocinar la cebolla, el tomate, el ajo, sal y licuar. 4. Disolver la Bienestarina en el agua aparte. 4. Mezclar todos los ingredientes dejar cocinar hasta que los vegetales estén blandos. 5. Servir con el Fricase de pollo o la carne en goulash.
	Zanahoria	12,0	17,0	29,0	
	Habichuela	12,0	17,0	29,0	
	Bienestarina	7,5	7,5	15,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Aceite de soya	2,0	2,0	4,0	
	Agua	20,0	20,0	40,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
TORTILLA DE ESPINACA	Espinaca	45,0	60,0	105,0	1. Lavar la espinaca y picar finamente. 2. Cocinar a fuego bajo tomate, cebolla, ajo con sal. 3. Agregar la espinaca, mezclar bien. 4. Agregar el huevo previemente batido, mezclar constantemente para evitar que se pegue hasta que el huevo este cocinado en su totalidad.
	Huevo de gallina	4,0	6,0	10,0	
	Tomate chonto	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Cebolla junca	2,0	2,0	4,0	
	Ajo	1,0	1,0	2,0	
ENSALADA ROJA	Zanahoria	19,0	26,0	45,0	1. Cocinar la zanahoria y la remolacha en la olla a presión. 2. Picar finamente la zanahoria, la remolacha. 3. Lavar y picar finamente el cilantro. 4. Mezclar todos los ingredientes y agregar limon y sal.
	Remolacha	18,0	23,0	41,0	
	Cilantro	4,0	4,0	8,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Limon	2,0	2,0	4,0	
ZANAHORIA Y ZUCCHINI SALTEADOS	Zanahoria	20,0	27,0	47,0	1. Lavar la zanahoria y el zucchini y cortarlos en tiras delgadas. 2. Calentar el aceite en un sarten. 3. Saltear los vegetales por unos minutos hasta que esten al dente, agregar sal. 4. Servir acompañados de la carne oriental.
	Zucchini	15,0	20,0	35,0	
	Sal	0,4	0,6	1,0	
	Aceite vegetal de soya	2,0	2,0	4,0	

NOTA: EN LA PREPARACION ZANAHORIA Y ZUCCHINI SALTEADOS SE ENCUENTRA EN EL ANALISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL EL ALIMENTO CALABAZA POR QUE EL ZUCCHINI NO SE ENCUENTRA EN LA TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS 2018 Y LA CALABAZA ES UN ALIMENTO QUE NUTRICIONALMENTE TIENE CARACTERISTCAS MUY SIMILARES A ESTE ALIMENTO.

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND02273

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

Fecha de aprobación: 23/07/2026

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

Programa o Proyecto: SERVICIO DE EDUCACION INICIAL A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGARES INFANTILES
Nombre EAS: CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
Unidad de Servicio: HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS - HOGAR INFANTIL NAZARETH
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ RROM Sin pertenencia Étnica _X___

GRUPO/SUBGRUPO ALIMENTO	ALIMENTO	INTERCAMBIO
CEREALES	PAN	AREPA, GALLETA, ALMOJABANA, PAN DE YUCA
	AREPA	PAN, GALLETA, ALMOJABANA, PAN DE YUCA
	TORTA	PAN, AREPA, ALMOJABANA, PAN DE YUCA
	ARROZ	PASTA
	PASTA	ARROZ
	AVENA	ALMIDON DE MAIZ
	ALMIDON DE MAIZ	AVENA
RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA PASTUSA	PAPA CRIOLLA, YUCA, ARRACACHA, PLATANO
	PAPA CRIOLLA	PAPA PASTUSA, YUCA, ARRACACHA, PLATANO
	YUCA	PAPA CRIOLLA, PAPA PASTUSA, ARRACACHA, PLATANO
	ARRACACHA	PAPA CRIOLLA, YUCA, PAPA PASTUSA, PLATANO
	PLATANO	PAPA CRIOLLA, YUCA, ARRACACHA, PAPA PASTUSA
FRUTAS	MANZANA	PERA, DURAZNO, MANDARINA, NARANJA, FRESA, MANGO, MELON, PAPAYA.
	PERA	MANZANA, DURAZNO, MANDARINA, NARANJA, FRESA, MANGO, MELON, PAPAYA
	DURAZNO	PERA, MANZANA, MANDARINA, NARANJA, FRESA, MANGO, MELON, PAPAYA
	MANDARINA	PERA, DURAZNO, MANZANA, NARANJA, FRESA, MANGO, MELON, PAPAYA
	NARANJA	PERA, DURAZNO, MANDARINA, MANZANA, FRESA, MANGO, MELON, PAPAYA
	GUAYABA	FRESA, MANGO, MARACUYA, FEIJOA, LULO, TOMATE DE ARBOL, MORA
	FRESA	PERA, DURAZNO, MANDARINA, NARANJA, MANZANA, MANGO, MELON, PAPAYA
	MARACUYA	FRESA, MANGO, GUAYABA, FEIJOA, LULO, TOMATE DE ARBOL, MORA
	MANGO	PERA, DURAZNO, MANDARINA, NARANJA, FRESA, MANZANA, MELON, PAPAYA
	LULO	FRESA, MANGO, MARACUYA, FEIJOA, GUAYABA, TOMATE DE ARBOL, MORA
	TOMATE DE ARBOL	FRESA, MANGO, MARACUYA, FEIJOA, LULO, GUAYABA, MORA
	MELON	PERA, DURAZNO, MANDARINA, NARANJA, FRESA, MANGO, MANZANA, PAPAYA
	PAPAYA	PERA, DURAZNO, MANDARINA, NARANJA, FRESA, MANGO, MELON, MANZANA
	MORA	FRESA, MANGO, MARACUYA, FEIJOA, LULO, TOMATE DE ARBOL, GUAYABA
VERDURAS	ZANAHORIA	ESPINACA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, TOMATE, AHUYAMA, AGUACATE, REMOLACHA
	ESPINACA	ZANAHORIA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, TOMATE, AHUYAMA, AGUACATE, REMOLACHA
	LECHUGA	ESPINACA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, TOMATE, AHUYAMA, AGUACATE, REMOLACHA, ZANAHORIA
	HABICHUELA	ESPINACA,ZANAHORIA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, TOMATE, AHUYAMA, AGUACATE, REMOLACHA
	CALABACIN	ESPINACA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, ZANAHORIA, TOMATE, AHUYAMA, AGUACATE, REMOLACHA
	TOMATE	ESPINACA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, ZANAHORIA, AHUYAMA, AGUACATE, REMOLACHA
	AHUYAMA	ESPINACA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, TOMATE, ZANAHORIA, AGUACATE, REMOLACHA
	COHOMBRO	ESPINACA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, TOMATE, AHUYAMA, AGUACATE, REMOLACHA, ZANAHORIA
	AGUACATE	ESPINACA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, TOMATE, AHUYAMA, ZANAHORIA, REMOLACHA
	REMOLACHA	ESPINACA, HABICHUELA, PEPINO, BROCOLI, CALABACIN, TOMATE, AHUYAMA, ZANAHORIA, AGUACATE
CARNES, HUEVOS, PECES (PROTEICOS ORIGEN ANIMAL)	CARNE DE RES	POLLO, CARNE DE CERDO
	POLLO	CARNE DE RES, CARNE DE CERDO
	CARNE DE CERDO	POLLO, CARNE DE RES
	HUEVO	POLLO, CARNE DE CERDO, CARNE DE RES
LEGUMINOSAS, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y MEZCLAS VEGETALES (PROTEICOS ORIGEN VEGETAL)	FRIJOL	LENTEJA, ARVEJA, GARBANZO
	LENTEJA	FRIJOL, ARVEJA, GARBANZO
	ARVEJA	LENTEJA, FRIJOL, GARBANZO
	GARBANZO	LENTEJA, ARVEJA, FRIJOL
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE	YOGURT, KUMIS, QUESO, CUAJADA
	YOGURT	LECHE, KUMIS, QUESO, CUAJADA
	KUMIS	YOGURT, LECHE, QUESO, CUAJADA
	QUESO	YOGURT, KUMIS, LECHE, CUAJADA
GRASAS	ACEITE VEGETAL DE SOYA	MARGARINA
		MANTEQUILLA
AZÚCARES	PANELA	AZUCAR, MIEL
	AZUCAR	PANELA, MIEL
	MIEL	AZUCAR, PANELA

INGRID MARCELA ORTIZ
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND02273

Fecha de aprobación: 23/07/2026

ERIKA MONROY P
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 1058058598

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

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 01	
Hora: 2:00 PM	**Fecha: 19 AGOSTO 2026**
Lugar:	**Centro Zonal Engativá**
Dependencia que Convoca:	**Promoción y Prevención Centro Zonal Engativá**
Proceso:	**Adquisición de Bienes y Servicios**
Objetivo:	**Realizar Primer Comité Técnico Operativo Inicio de contrato con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del Contrato de Aporte No. No.11023072026 suscrito entre el ICBF y la EAS CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS que opera la modalidad Institucional, en el servicio HI**

Agenda:

1. Saludo y Bienvenida
   CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES GENERALES
2. Identificación contrato.
3. Lectura y revisión detallada del contrato.
4. Relación de UDS (Nombre UDS, Código cuéntame, dirección, Responsable y teléfono)
5. Socialización del Manual Operativo vigente, formatos, rutas de estos en la página Web del ICBF
6. Autorización notificaciones, remisión de información y solicitudes.
   CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS
7. Socialización del Plan de Trabajo de las EAS en el marco del contrato de aporte No 11023072026.
   COMPONENTE FAMILIA COMUNIDAD Y REDES SOCIALES
8. Gestión y Articulación interinstitucional
   COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES
9. Gestión de espacios físicos y dotación
10. Póliza estudiantil y amparos
    COMPONENTE ADMINISITRATIVO Y GESTION
11. Formalización de la población a atender
    COMPONENTE TALENTO HUMANO
12. Conformación Talento Humano Verificación del Talento Humano por contratar.
    COMPONENTE SALUD Y NUTRICION
13. Presentación de conceptos sanitarios y/o solicitud de visita de inspección a la secretaria de Salud de cada una de las UDS (cuando aplique).
14. Compras locales y selección de proveedores de alimentos
15. Presentación control de plagas y lavado de tanques
16. Alimentación Complementaria
17. Alimentos de Alto Valor Nutricional AAVN
18. Plan de Saneamiento Básico y BMP
    OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ADMINISTRACION DE RECURSOS
19. Presentación del presupuesto de operación de los servicios contratados.
20. Revisar y validar las fechas de presentación de Legalización de cuentas.
21. Socializar y validar los entregables para el primer desembolso de acuerdo con el clausulado del contrato de aporte.

Varios
Decisiones

CLASIFICADA

DESARROLLO

1. **SALUDO Y BIENVENIDA**

Siendo las **2:00 PM** en las instalaciones del Centro Zonal Engativá, se realiza la apertura de Primer Comité Técnico Operativo Inicio de Contrato de Aporte No. **11023072026** por la supervisora del contrato Dra. Claudia Alexandra Salazar Córdoba, Profesional Analista de Datos Ana María Celis, Profesional Nutricionista Erika Alexandra Monroy Puentes, Profesional Enlace Financiero José David Gómez Pinedo y la profesional Enlace de Seguimiento a la Ejecución Técnica Johanna Paola Páez Torres y en representación de la Entidad Administradora del Servicio ***CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS*** Luz Neyla Diaz León Directora HI Nazareth, Directora HI Rafael García Herreros R.L delegada Fanny Esperanza Orjuela, Deicy Casallas Financiera, Angie Psicosocial y Nutricionista Ivonne Maritza Diaz Lemus.



CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS

Bogotá D. C agosto 19 de 2026

Doctora:
CLAUDIA ALEXANDRA SALAZAR CORDOBA
Coordinadora
Centro Zonal Engativá ICBF
Carrera 103 N° 73-13
Ciudad

Respetados Señores

Yo, **CAMILO AURELIO VELANDIA RODRIGUEZ**, mayor de edad, domiciliado en Bogotá, identificado con la cedula de ciudadanía número 79.558.178, expedida en Bogotá, actuando en calidad de Representante Legal de la **CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS NIT. 800.215.465-7**, por medio del presente documento, me permito otorgar poder especial amplio y suficiente a la señora **FANNY ESPERANZA ORJUELA BUITRAGO**, identificada con cedula de ciudadanía numero 23.824.059 expedida en Boyacá, para que en mi nombre y representación asista a Comité Técnico Operativo de inicio contrato No 11023072026 Hogar Infantil Rafael García Herreros y Nazareth el día martes 19 de agosto de 2026.

Solicito sea reconocido mi apoderado (a) en los términos señalados en el presente poder.

Atentamente,

CAMILO AURELIO VELANDIA RODRIGUEZ
Representante Legal
C.C. N°79.558.178 expedida en Bogotá

Acepto,

FANNY ESPERANZA ORJUELA BUITRAGO
Directora HI Rafael García Herreros
C.C 23.824.059 expedida Boyacá.

Transversal 74 No. 81C - 05, Barrio Minuto de Dios, Bogotá D.C
PBX: (57) (1) 593 3040 - Admisiones: (57) (1) 593 3050
www.colegiosminutodedios.edu.co

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES GENERALES

2. **IDENTIFICACIÓN CONTRATO**

CLASIFICADA

No de contrato	11023072026
Nombre Entidad administradora del servicio	Corporación Educativa Minuto de Dios
Nombre Representante Legal	CAMILO AURELIO VELANDIA RODRIGUEZ
NIT	800215465-7
Fecha de suscripción	01 AGOSTO 2026
Fecha de Inicio	01 AGOSTO 2026
Fecha de finalización	31 OCTUBRE 2026
Fecha de inicio de la operación	03 AGOSTO 2026
Objeto contractual	PRESTAR LOS SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TÉCNICOS, GUÍAS OPERATIVAS Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONÍA CON LA POLÍTICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE "CERO A SIEMPRE"." - ZONA 318
Modalidad	INSTITUCIONAL
Total de cupos contratados	176
Numero de UDS	2

3. LECTURA Y REVISIÓN DETALLADA DEL CONTRATO

Una vez verificado en plataforma SECOP II contrato de aporte No 11023072026, se indica a la EAS verificar cada una de las obligaciones establecidas y pactadas con ICBF para su verificación, socialización y cumplimiento.

Se procede a socializar a la Entidad Administradora del Servicio – EAS las cláusulas contractuales del contrato suscrito, haciendo énfasis en el objeto contractual, las obligaciones generales y específicas de las partes, el manejo y destinación exclusiva de los recursos, los plazos de ejecución, las condiciones de pago, así como los mecanismos de seguimiento, supervisión y control.

Igualmente, se exponen las causales de incumplimiento, aplicación de medidas administrativas, sancionatorias y de terminación contractual, conforme a la normatividad vigente.

La EAS manifiesta haber recibido la socialización, comprender el alcance jurídico y operativo de las cláusulas y se compromete a dar estricto cumplimiento a lo allí dispuesto.

La Entidad Administradora del Servicio es responsable de implementar, mantener, aplicar y mejorar continuamente el Sistema Integrado de Gestión, garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad, seguridad y salud en el trabajo, gestión ambiental y control interno, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos contractuales. Entre sus obligaciones se destacan:

- La adopción de políticas, procedimientos, manuales y registros que soporten el SIGE.
- La identificación, evaluación y control de riesgos asociados a la operación del servicio.
- La capacitación permanente del talento humano en los componentes del SIGE.
- La atención oportuna de hallazgos, no conformidades y acciones de mejora derivadas de procesos de supervisión, auditoría y seguimiento.
- La disponibilidad y entrega de información, reportes y evidencias cuando sean requeridas por la supervisión o las autoridades competentes.

CLASIFICADA

Se socializan a la Entidad Administradora del Servicio las obligaciones específicas relacionadas con el Sistema Integrado de Gestión, enfatizando su carácter obligatorio, transversal y permanente durante la ejecución contractual.

La EAS manifiesta conocer el alcance del SIGE, asumir la responsabilidad de su correcta implementación y garantizar su aplicación efectiva en todos los procesos operativos, administrativos y de atención, comprometiéndose a dar cumplimiento integral a los lineamientos técnicos, normativos y contractuales establecidos.

4. RELACIÓN DE UDS (NOMBRE UDS, CÓDIGO CUÉNTAME, DIRECCIÓN, RESPONSABLE Y TELÉFONO

UDS	CODIGO CUENTAME	DIRECCION	RESPONSABLE	TELEFONO
HOGAR INFANTIL NAZARETH	1100100051813	TV 77 81 G 21	LUZ NEYLA DIAZ LEON	3196145597
HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS	1100100082779	CL 81 B 73 24	FANNY ESPERANZA ORJUELA BUITRAGO	3156166939

5. SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL OPERATIVO VIGENTES, FORMATOS, RUTAS DE ESTOS EN LA PÁGINA WEB DEL ICBF

Se realiza la socialización de la estructura del MANUAL TÉCNICO MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA (MT1.PP), Versión 2, así como de los demás documentos relacionados con la atención integral a la Primera Infancia, disponibles en el portal oficial del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.: https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y prevención/primera-infancia.

De igual manera, se socializa la GUÍA OPERATIVA DEL SERVICIO HOGAR INFANTIL (GO1.MT1.PP), Versión 2, con fecha 18 de Enero de 2025, la cual constituye un documento orientador que proporciona insumos y herramientas para la adecuada prestación del servicio de educación inicial, y orienta el cumplimiento de las obligaciones contractuales adquiridas en el marco del contrato de aporte. https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/go1.mt1_.pp_guia_operativa_del_servicio_hogar_infantil_-_hi_v2.pdf

Durante la socialización se presenta la estructura general del documento, haciendo especial énfasis en los componentes de calidad de la atención, a saber: familia, comunidad y redes sociales; salud y nutrición; proceso pedagógico; talento humano; ambientes educativos y protectores; y el componente administrativo y de gestión.

Así mismo, se socializa a la EAS la página oficial del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, como medio institucional para la consulta de los lineamientos, manuales, guías y demás documentos requeridos para la atención a la Primera Infancia, indicando los enlaces correspondientes para su acceso y consulta permanente. https://www.icbf.gov.co/misionales/promocion-y-prevencion/primera-infancia

CLASIFICADA

https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/MT1.PP%20MT%20Modalidad%20Institucional%20para%20la%20Atenci%C3%B3n%20a%20la%20Primera%20Infancia%20v2.pdf
https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a2.go4_.mt1_.pp_anexo_de_orientaciones_para_el_proceso_de_caracterizacion_en_los_servicios_v1.pdf
https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/f2.mt1_.pp_formato_de_inscripcion_fisica_para_la_pre-matricul_en_los_servicios_de_atencion_a_la_primera_infancia_v2.xlsx
https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/f6.mt1_.pp_formato_captura_de_datos_antropometricos_de_las_ninas_y_los_ninos_v1.xlsx
https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/f9.mt1_.pp_formato_ficha_de_caracterizacion_pedagogica_para_la_inclusion_nn_con_discapacidad_v1.docx
https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/a3.mt1_.pp_anexo_orientaciones_para_el_acompanamiento_en_educacion_y_promocion_en_la_salud_bucal_v1_0.pdf
https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/f20.mt1_.pp_formato_de_reporte_de_presuntos_hechos_de_violencia_accidentes_y_fallecimientos_usuarios_servicios_pi_v1.xlsm
https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/F27.MT1_.PP%20Formato%20Asistencia%20Registro%20Mensual%20v1.xlsx
https://www.icbf.gov.co/system/files/procesos/pt3.pp_protocolo_de_actuaciones_ante_alertas_de_amenaza_vulneracion_o_inobservancia_de_derechos_en_los_servicios_de_atencion_a_la_pi_del_icbf_v2.pdf

6. AUTORIZACIÓN NOTIFICACIONES

La EAS notifica a la supervisora del contrato que el medio autorizado para la remisión de notificaciones, solicitudes, requerimientos, citaciones, entre otros, será a través de los correos electrónicos:

CARGO	CORREO ELECTRONICO
Representante Legal	camilovelandia@colegiosminutodedios.edu.co
Dirección Primera Infancia	direccionhi@colegiosminutodedios.edu.co
Contadora	deicyc@colegiosminutodedios.edu.co
Coordinadora Hi García Herreros	garciah@colegiosminutodedios.edu.co
Coordinadora Hi Nazareth	nazareth@colegiosminutodedios.edu.co
Nutricionista	Nutricionista2hi@colegiosminutodedios.edu.co

CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS

7. SOCIALIZACIÓN DEL PLAN DE TRABAJO DE LAS EAS

La EAS presenta los siguientes planes: formación a familias, formación a talento humano, experiencias pedagógicas, jornadas pedagógicas, transiciones efectivas y armónicas, promoción de estilos de vida saludable, seguimiento nutricional, gestión documental, actividades de control social y socialización de los

CLASIFICADA

servicios, encuestas de satisfacción y ambientes educativos y protectores relacionando responsables, fechas proyectadas, acciones a desarrollar y evidencias de la acción.

- Inducción talento Humano: Presenta plan de inducción desactualizado. De acuerdo con el Estándar 33 se deben trabajar las siguientes temáticas:

  • Misión, visión y objetivos institucionales del ICBF y la EAS.
  • Aspectos técnicos y operativos de la modalidad y del servicio: lineamiento, manual técnico de la modalidad y guía operativa del servicio.
  • Estructura, organigrama y formas de relación entre los diferentes miembros del equipo de trabajo.
  • Ley 1804 de 2016.
  • Documento 20. Sentido de la educación inicial.
  • Lineamiento técnico administrativo de ruta de actuaciones para el restablecimiento de derechos de niños, niñas y adolescentes con sus derechos inobservados, amenazados o vulnerados o documento que lo modifique o sustituya.
  • Protocolo de actuaciones ante alertas de amenazas, vulneración o inobservancia de derechos en los servicios de atención a la Primera Infancia del ICBF o documento que lo modifique o sustituya. En caso de que se atiendan grupos étnicos, se debe incluir el Lineamiento técnico administrativo e interjurisdiccional para el restablecimiento de derechos de niños, niñas y adolescentes indígenas con sus derechos inobservados, amenazados o vulnerados o documento que lo modifique o sustituya.
  • Anexo orientaciones para el proceso de caracterización en los servicios de educación inicial de ICBF o documento que lo modifique o sustituya.
  • Técnicas adecuadas para la toma de peso, longitud/talla y perímetro braquial e identificación de signos físicos asociados a la desnutrición aguda y signos de alarma en niñas y niños menores de cinco (5) años.
  • Modelo de Enfoque Diferencial de Derechos del ICBF.
  • Primer respondiente con énfasis en niñas y niños en primera infancia.
  • Herramientas, instrumentos o formatos para la prestación del servicio.
  • Formas de evaluación del desempeño.
  • Otros temas que la EAS considere de importancia para el momento de la inducción

  La inducción se realiza en contra jornada y de forma individual cada vez que se vincule un nuevo profesional a la UDS.

- Formación a las familias
  El plan debe proponer acciones en las que se articule el acompañamiento y fortalecimiento familiar y movilización de la comunidad alrededor de la protección integral y se debe desarrollar en tres (3) momentos: Priorización, planeación e implementación y seguimiento

MES	TEMA	RESPONSABLE
AGOSTO	Prevención de accidentes en el hogar.	Psicosocial
SEPTIEMBRE	Diversidad, respeto y resolución de conflictos.	Psicosocial
OCTUBRE	Prevención de violencia intrafamiliar y tiempo de calidad en familia.	Psicosocial

CLASIFICADA

- Cualificación al talento humano
  teniendo en cuenta lo que se requiera fortalecer en el proceso de atención, el análisis de la caracterización y lo definido en el Anexo Temáticas para cualificación del talento humano vinculado a los servicios de educación inicial en el marco de la atención integral

MES	TEMA	RESPONSABLE
AGOSTO	Gestión de riesgos, accidentes y desastres en primera infancia.	EAS- BOMBEROS
SEPTIEMBRE	Promoción del juego como herramienta de Aprendizaje.	EAS
OCTUBRE	Educación alimentaria y nutricional.	EAS- ICBF

- Bienestar talento humano

MES	TEMA	RESPONSABLE
AGOSTO	Botiquín emocional	Psicosocial
SEPTIEMBRE	Colaboración y trabajo en equipo con inteligencia emocional	Psicosocial
OCTUBRE	Promoción del buen trato	Psicosocial

- Actividades control social:

MES	TEMA	RESPONSABLE
AGOSTO	Conformación de comité de control social. Generación del plan de acción de comité de control social. Visitas de veeduría al servicio Apertura de buzón de PQRS (en este pueden ser partícipes padres del comité o padres del servicio)	Comité de control social de la UDS y psicosocial.
SEPTIEMBRE	Visitas de veeduría al servicio Apertura de buzón de PQRS (en este pueden ser partícipes padres del comité o padres del servicio)	Comité de control social de la UDS, nutricionista y psicosocial.
OCTUBRE	Visitas de veeduría al servicio Apertura de buzón de PQRS (en este pueden ser partícipes padres del comité o padres del servicio)	Comité de control social de la UDS, nutricionista y psicosocial.

CLASIFICADA

- Experiencias pedagógicas

MES	TEMA	RESPONSABLE
AGOSTO	AVENTUREROS Y EXPEDICIONARIOS	Coordinadora UDS- Agentes educativas
SEPTIEMBRE	SUPERHÉROES	Coordinadora UDS- Agentes educativas
OCTUBRE	PROFESIONES Y OFICIOS	Coordinadora UDS- Agentes educativas

- Jornadas pedagógicas
  Durante las jornadas de reflexión pedagógica, se debe evitar el abordaje y discusión de aspectos de orden administrativo y operativo, que no son propios del proceso pedagógico de las niñas y los niños

MES	TEMA	RESPONSABLE
AGOSTO	Herramientas para la gestión emocional en la primera infancia.	Equipo Coordinaciones
SEPTIEMBRE	11° Encuentro de Atención Integral a la Primera Infancia "El Juego como herramienta de Aprendizaje"	Equipo Coordinaciones
OCTUBRE	Empatía y desarrollo de habilidades sociales a través del arte.	Equipo Coordinaciones

- Transiciones efectivas y armónicas

MES	TEMA	RESPONSABLE
AGOSTO	Encuentros y talleres con familias desde el área pedagógica, psicosocial, salud y nutrición.	Coordinaciones, Nutricionista, Agentes educativas de nivel jardín, psicosocial
SEPTIEMBRE	Visita de inmersión a Colegio cercano a la UDS.	Coordinaciones, Agentes educativas de nivel jardín, psicosocial
OCTUBRE	Encuentros y talleres con familias desde el área pedagógica, psicosocial, salud y nutrición.	Coordinaciones, Nutricionista, Agentes educativas de nivel jardín, psicosocial

- Plan de trabajo Salud y Nutrición

CLASIFICADA

Se relaciona el plan de Trabajo de las dos UDS

CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS HOGARES INFANTILES - CDI CRONOGRAMA GENERAL COMPONENTE SALUD Y NUTRICION 2026						Versión: 2
UNIDAD DE SERVICIO: HI RAFAEL GARCIA HERREROS Y HI NAZARETH.						
MES - SEPTIEMBRE						
TEMA/ACTIVIDADES		OBJETIVO	METODOLOGIA	DIRIGIDO A	FECHA	RESPONSABLE
GARANTIA DE DERECHOS	SEGUIMIENTO A LA GARANTIA DE DERECHOS EN SALUD	Promover la garantía de los derechos en salud de los niños y niñas, por medio de la socialización de las atenciones en salud establecidas en la normatividad vigente, incluido el esquema de vacunación para la prevención de las enfermedades inmunoprevenibles.	Con ayuda de material didactico (folleto) se dará a conocer a las familias las atenciones en salud de la población de primera infancia, según la norma actual.	Padres de Familia y Cuidadores.	1-30 septiembre	Profesional en nutrición
FORMACIÓN A AGENTES EDUCATIVOS	SEMANA HABITOS SALUDABLES: REDUCCION DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS.	Fomentar entre las familias usuarias el interes por producir alimentos naturales que promuevan mejores habitos de alimentacion y la promocion de consumo de frutas yverduras	Por medio de un herramientas educativas/ informativas se promovera el interes por crear huertas urbanas.	Talento Humano UDS	1-30 septiembre	Profesional en nutrición
FORMACIÓN A FAMILIAS				Padres de Familia y Cuidadores.	1-30 septiembre	Profesional en nutrición
SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ADECUADO	SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE LA MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS	Verificar la realización de gramajes y de la técnica de plato estándar como garantía del cumplimiento de las cantidades establecidas en las minutas patrón por grupo de edades, así como, de los ciclos de menús aprobados por el centro zonal de la UDS .	Visitas de acompañamiento y orientación en el servicio de alimentos donde se visualice la realización de los platos modelo o estándar, así como, de la prueba organoléptica, orientando los ajustes necesarios, sí se requieren en términos de cantidades, preparaciones, texturas, métodos de preparación, etc.	Personal manipulador de alimentos	Permanente	Profesional en nutrición
ALIMENTACIÓN INOCUA Y DE CALIDAD	SEGUIMIENTO AL PSB Y MANUAL BPM	Realizar la verificación de los procesos establecidos en cada programa del plan de saneamiento básico y la ejecución de las BPM por parte del personal manipulador de alimentos y de servicios generales, que garantice la salubridad de los espacios usados y la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios de la UDS.	Visitas de seguimiento y verificación a los procesos de plan de saneamientobásico y ejecución de las BPM, revisión de diligenciamiento continuo y adecuado de formatos, seguimiento uso adecuado de elementos de protección personal etc.	Personal de servicios generales y alimentos	Permanente	Profesional en nutrición
FORMACIÓN CONTINUA A MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y SERVICIOS GENERALES	PERDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Concienciar al talento humano manipulador de alimentos de la UDS sobre la pérdida y el desperdicio de alimentos y cómo pueden ser actores importantes en el HI para disminuir el desperdicio, teniendo en cuenta que, desde el recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos su papel resulta crucial para apoyar esta iniciativa.	Con la ayuda de material audiovisual se socializara al equipo de trabajo recomendaciones para prevenir y/o disminuir la perdida y desperdicio de alimentos.	Personal manipulador de alimentos .	01 al 30 Septiembre	Profesional en nutrición
EVALUACION Y SEGUIMIENTO DEL ESTADO NUTRICIONAL	TAMIZAJE (Toma de peso y Talla).	Realizar toma de datos antropométricos (peso, talla y perimetro braquial) a los usuarios(as) nuevos en las UDS y seguimiento nutricional a los casos de riesgo de desnutricion y desnutricion que se hallan actualmete en dicha clasificacion nutricional, con el fin de realizar el proceso de vigilancia al estado nutricional.	Utilizando tallimetro, infantómetro, bascula y cinta metrica, se realizará la toma de las medidas antropométricas a lo niños y niñas en atención con el respectivo diligenciamiento del formato de captura de datos. Posteriormente, la información será cargada en el sistema de información Cuentame.	Niños y Niñas	1-30 septiembre	Profesional en nutrición
EVALUACION Y SEGUIMIENTO DEL ESTADO NUTRICIONAL	SEGUIMIENTO NUTRICIONAL	Contribuir a mejorar el estado nutricional de la población con clasificación nutricional de desnutrición aguda moderada/severa, así como a los usuarios clasificados en riesgo de desnutrición.	Socializar a padres de familia, cuidadores y talento humano los niños y niñas que presenten desnutrición aguda moderada/severa y realizar la activación de ruta.	Padres de Familia, Cuidadores y Talento Humano.	1-30 septiembre	Profesional en nutrición

COMPONENTE FAMILIA COMUNIDAD Y REDES SOCIALES

8. GESTIÓN Y ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL

La EAS presenta soportes de la gestión de articulación interinstitucional realizadas para el inicio de la operación con las siguientes Entidades Territoriales:

UDS	ENTIDAD	MES
HOGAR INFANTIL NAZARETH	SUB RED	AGOSTO
HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS	SUB RED	AGOSTO

Se reitera a la EAS presentar plan de articulación interinstitucional y comunitaria de acuerdo a Estándar No 4, con base en el análisis de la caracterización de cada UDS de los meses de Septiembre y Octubre, con sus respectivos soportes de radicados a cada una de las Entidades del territorio.

COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES

9. GESTIÓN DE ESPACIOS FÍSICOS Y DOTACION

CLASIFICADA

La EAS demuestra que ha desarrollado adecuaciones y ajustes razonables que mejoran la accesibilidad de los espacios para los participantes y la comunidad en general durante el periodo de atención. Así mismo presenta formato de inventario de dotación actualizado

Nombre UDS	Código cuéntame	Numero de cupos	Nombre del Coordinador	Dirección	Teléfono	Infraestructura propia del ICBF o de la EAS
HI Rafael García Herreros	1100100082779	80	Fanny Esperanza Orjuela Buitrago	Calle 81B Nº 73-24	3138731752	EAS





HI Rafael García Herreros



CLASIFICADA

Nombre UDS	Código cuéntame	Numero de cupos	Nombre del Coordinador	Dirección	Teléfono	Infraestructura propia del ICBF o de la EAS
HI Nazareth	1100100051813	96	Luz Neyla Diaz León	Transversal 74 Nº 81G-21	3138765103	EAS







COPIA NO CLASIFICADA

10. POLIZA ESTUDIANTIL Y AMPAROS

La EAS debe garantizar que cada participante vinculado al servicio de atención cuente con la póliza de seguro contra accidentes para la vigencia del contrato. En la UDS se debe contar con el documento físico o digital anexo, donde se especifique el cubrimiento de la póliza, que debe describir como mínimo los siguientes amparos:

a. Muerte accidental.
b. Muerte por cualquier causa.
c. Invalidez accidental y/o desmembración.
d. Rehabilitación integral por invalidez.
e. Gastos médicos derivados de accidentes.
f. Riesgo bilógico.
g. Auxilio funerario por cualquier causa de muerte.

h. Auxilio funerario en caso del fallecimiento del recién nacido.
Enfermedades tropicales infecciosas.
j. Enfermedades amparadas.
k. Gastos de traslado por evento no accidental.
l. Gastos de traslado por accidente.
m. Renta diaria por hospitalización.
n. Rehabilitación psicológica por abuso sexual.

Para los literales k y l se debe tener en cuenta que el amparo garantice el traslado al centro asistencial por cualquier medio de transporte que se requiera, de acuerdo con las condiciones territoriales.
Es responsabilidad de la EAS o PDS verificar en el momento de la adquisición de la póliza de seguro contra accidentes que la aseguradora cubra como mínimo los amparos mencionados y que aplique, tanto para la población atendida como para la zona en la que se encuentra ubicada la UDS, así mismo su cobertura deberá ser 24 horas los 7 días de la semana

COMPONENTE ADMINISITRATIVO Y GESTION

11. FORMALIZACIÓN DE LA POBLACIÓN A ATENDER

La EAS presenta soportes de inicio de procesos de focalización y divulgación de los servicios para completar cobertura.

FOCALIZACIÓN DE BENEFICIARIOS / QUE SE ENCUENTRAN VINCULADOS		
EAS: CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS	**UDS H.I RGH**	H.I NAZARETH
CODIGO CUENTAME:	**1100100082779**	1100100051813
CRITERIOS	**No. DE NIÑAS Y NIÑOS**	
Niños, niñas y mujeres gestantes con discapacidad que requieren diversos tipos e intensidad de apoyos para su participación efectiva y que demandan acompañamiento en las actividades de cuidado y acciones de carácter pedagógicos para garantizar su derecho impostergable a la educación inicial	0	0
Pertenecientes a hogares cuya clasificación SISBEN IV se encuentre dentro de los niveles A01 a C18 según lo dispuesto por la Resolución 8413 de 2021.	0	0
Pertenecientes a hogares cuyo puntaje SISBEN III sea igual o inferior a los puntos de corte definidos en Resolución 8413 de 2021 en el caso que aún no cuente con la encuesta SISBEN IV.	0	0
Población migrante, refugiada o apátrida que cumpla con alguno de los criterios de focalización poblacional	0	0
Para el servicio de Hogar Infantil se atenderá prioritariamente niños y niñas hijos de trabajadores que evidencien vinculación laboral y demás requisitos establecidos en la resolución 1740 de 2010.	74	96

CLASIFICADA

Parágrafo 1 usuarios que NO cumplen con al menos uno de los criterios de focalización, visita en la cual se debe de verificar que los ingresos familiares no superen 1.5 y condiciones de la vivienda ($1.950. - 2024)	0	0
TOTAL	74	96

CRITERIO DE FOCALIZACIÓN	CANTIDAD H.I RGH Y NAZARETH
Pertenecientes a hogares cuya clasificación SISBEN IV se encuentre dentro de los niveles A01 a C18 según lo dispuesto por la Resolución 8413 de 2021	
Para el servicio de Hogar Infantil se atenderá prioritariamente niños y niñas hijos de trabajadores que evidencien vinculación laboral y demás requisitos establecidos en la resolución 1740 de 2010.	**170**
TOTAL:	**170**

COMPONENTE TALENTO HUMANO

12. CONFORMACIÓN DEL TALENTO HUMANO

Verificación del Talento Humano por contratar (Ver Manuales operativos de las Modalidades de Atención-componente Talento Humano **Estándar 30- 33**

Para la Modalidad Institucional tener en cuenta las Obligaciones contractuales del componente de Talento Humano en relación con el cumplimiento a lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.16 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, en cuanto a que la Entidad Administradora del Servicio -EAS contrate para la ejecución del contrato de aporte en una proporción igual al 5%, entre otros, a víctimas del conflicto armado interno, mujeres cabeza de familia, adultos mayores, personas en condición de discapacidad, así como población de las comunidades indígena, negra, afrocolombiana, raizal, palanquera, Rrom o gitanas, como sujetos de especial protección constitucional. Lo anterior aunado y en cumplimiento de los **Estándares 30 y 33.**

- **Verificación Proporción Talento Humano en relación con cupos contratados.**

Teniendo en cuenta lo establecido en el Manual Operativo de la Modalidad Institucional vigente, en el apartado ***Canasta de atención y costos de referencia***, la EAS presenta las hojas de vida del TH a contratar de acuerdo con la proporción establecida en el Manual Operativo:

RUBRO	CARGO	DESCRIPCIÓN	PROFESIONALES REQUERIDOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL CONTRATO
	Coordinador (a)	Uno por cada 200 niños y niñas	**2**

CLASIFICADA

TALENTO HUMANO	Agentes educativos	Un docente de tiempo completo por grupo de atención 20 niños y niñas	7
	Agentes educativos	Un docente de tiempo completo por grupo de atención de 10 niños y niña menores de 02 años (*cuando aplique según propuesta de atención*)	2
	Profesional Psicosocial	Uno por cada 200 niños y niñas	1
	Profesional en salud y nutrición	Uno por cada 200 niños y niñas	1
	Auxiliar Pedagógico	Uno por cada 50 niños y niñas	4
	Manipulador de Alimentos	Un manipulador de alimentos por cada 50 niños y niñas	4
	Auxiliar de servicios generales	Un auxiliar de aseo por cada 75 niños y niñas	2
	Auxiliar Administrativo	Uno por cada 200 niños y niñas	0

Es importante resaltar que una Auxiliar pedagógica por grupo de 50 niños con dedicación prioritaria al grupo de niñas y niños menores de 2 años

- **Se socializa la descripción de perfiles**

Tabla 5. Roles y perfiles del talento humano

Rol	Perfil	Descripción del perfil y experiencia
Director/ Director Asistente[17]	Perfil	**Estudios:** título profesional en pedagogía infantil, educación preescolar, educación inicial, educación infantil, educación especial, psicopedagogía, etnoeducación, psicología, sociología, trabajo social, antropología.

CLASIFICADA

		Experiencia: treinta y seis (36) meses de experiencia profesional de los cuales doce (12) meses de experiencia deben estar relacionados con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
Maestra Jardinera	Perfil 1	**Estudios:** título profesional en: pedagogía infantil, educación preescolar, educación inicial, educación infantil, educación especial, licenciatura en artes plásticas, escénicas o musicales o etnoeducación. **Experiencia:** Seis (6) meses de experiencia profesional relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
	Perfil 2	**Estudios:** título de normalista superior o técnico en atención integral a la primera infancia. **Experiencia:** Doce (12) meses de experiencia laboral relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
Profesional Psicosocial	Perfil 1	**Estudios:** título profesional en: psicología, trabajo social, desarrollo familiar o comunitario, psicopedagogía, sociología o antropología. **Experiencia:** Seis (6) meses de experiencia profesional relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
Profesional en Salud y Nutrición	Perfil 1	**Estudios:** título profesional en: nutrición o nutrición y dietética. **Experiencia:** seis (6) meses de experiencia profesional, relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
	Perfil optativo 1	**Estudios:** certificación de culminación del plan de estudios de nutrición o nutrición y dietética, expedida por la Institución de Educación Superior. **Experiencia:** seis (6) meses certificados de prácticas universitarias o experiencia laboral relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
	Perfil 2	**Estudios:** título profesional en: enfermería. **Experiencia:** seis (6) meses certificados de prácticas universitarias o experiencia laboral relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
	Perfil optativo 2	**Estudios:** título de: técnico en auxiliar de enfermería **Experiencia:** doce (12) meses de experiencia laboral relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
Auxiliar pedagógico	Perfil 1	**Estudios:** título de normalista superior o técnico en atención integral a la primera infancia. **Experiencia:** seis (6) meses de experiencia laboral relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
Manipulador de alimentos	Perfil 1	**Estudios:** Certificado de manipulación de alimentos vigente, expedido por la entidad competente acorde con la legislación que regula la materia. **Experiencia:** seis (6) meses de experiencia relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
Auxiliar de Servicios Generales	Perfil 1	**Estudios:** Certificado de manipulación de alimentos vigente, expedido por la entidad competente acorde con la legislación que regula la materia. **Experiencia:** seis (6) meses de experiencia laboral relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.
Asistente administrativo	Perfil 1	**Estudios:** Título técnico o tecnólogo en ciencias económicas, administrativas, sistemas, salud ocupacional, seguridad y salud en el trabajo.
		Experiencia: doce (12) meses de experiencia laboral relacionada con el objeto y obligaciones del contrato a celebrarse.

Fuente: Subdirección de Gestión Técnica para la Atención a la Primera Infancia, 2024.

- **Verificación hojas de vida**

Teniendo en cuenta que para la adecuada prestación de servicio se requiere talento humano cualificado que garantice el cumplimiento de las condiciones de calidad de cada uno de los componentes de la atención, y de conformidad con lo establecido en el Manual Operativo de la Modalidad Institucional vigente, para el servicio Hogar Infantil, se adelanta verificación de las hojas de vida de las personas presentadas por la EAS, con el fin de verificar el cumplimiento de requisitos, la idoneidad y cualificación para el cargo.

PÚBLICADA CLASIFICADA

Para la prestación del servicio se deben conforman equipos de trabajo de acuerdo con los cargos y roles específicos en la Tabla 5. Roles y perfiles del talento humano, Para ello la EAS o PDS debe tener en cuenta: Verificar la siguiente documentación requerida para el cargo:
- Certificado de antecedentes disciplinarios de la persona natural - Procuraduría.
- Certificado de antecedentes de responsabilidad fiscal de la persona natural - Contraloría.
- Certificado de antecedentes judiciales - Policía Nacional.
- Certificado del Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas - RNMC de la Policía Nacional.
- Certificado Consulta de Inhabilidades Delitos Sexuales, delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años.
- Para las profesiones que aplique copia de la tarjeta profesional o de registro profesional o tecnológico cuando el ejercicio de la profesión o de la tecnología lo exijan.
- Para el talento humano en salud copia del Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud
- RETHUS.
- Y los demás que determine la normatividad vigente.
-Vincular el talento humano bajo una modalidad de contratación legal vigente de acuerdo con las orientaciones del Estándar 52.

HOGAR INFANTIL NAZARETH					
NOMBRE PROFESIONAL	**CARGO**	**FORMACIÓN ACADEMICA - PROFESIÓN**	**EXPERIENCIA EN MESES**	**FEHA EXÁMENES OCUPACIONALES***	**CUMPLE SI/NO**
LUZ NEYLA DIAZ LEONN	COORDINACIÓN	LICENCIDA EN EDUCACION PREESCOLAR	176 MESES	20 al 30 de enero	SI
ANGIE GONZALEZ GARCIA	PSICOSOCIAL	PSICOLOGA	17 MESES	20 al 30 de enero	SI
IVONNE MARITZA DIAZ LEMUS	NUTRICIONISTA	NUTRICIONISTA DIETISTA	123 MESES	20 al 30 de enero	SI
YENNIFER ALEJANDRA LOPEZ MENECES	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN PEDAGOGIA INFANTIL	60 MESES	20 al 30 de enero	SI
JUDY HERMENCIA HERNANDEZ VARGAS	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN EDUCACION PREESCOLAR	216 MESES	20 al 30 de enero	SI
LUCENITH SARRAZOLA TORRES	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN PEDAGOGIA INFANTIL	96 MESES	20 al 30 de enero	SI
YULY ANDREA HERRERAN GARZON	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN PEDAGOGIA INFANTIL	36 MESES	20 al 30 de enero	SI

CLASIFICADA

LINA MARCELA RODRIGUEZ ALDANA	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN PEDAGOGIA INFANTIL	120 MESES	20 al 30 de enero	SI
LIZ GISEL MARTINEZ HERNANDEZ	AUXILIAR PEDAGOGICA	TECNICA LABORAL EN PREESCOLAR	132 M3ESES	20 al 30 de enero	SI
FANNY CORREAL MOYANO	AUXILIAR PEDAGOGICA	TECNICA LABORAL EN PREESCOLAR	120 MESES	20 al 30 de enero	SI
MARIA NELCY MORELES ACERO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	BACHILLER ACADEMICO	216 MESES	20 al 30 de enero	SI
YURY ANGELICA PINTO MARTINEZ	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	BACHILLER ACADEMICO	216 MESES	20 al 30 de enero	SI
ALEJANDRA RUBIANO ARROYO	SERVICIOS GENERALES	BACHILLER ACADEMICO	120 MESES	20 al 30 de julio	SI

HOGAR INFANTIL RAFAEL GARCIA HERREROS					
NOMBRE PROFESIONAL	**CARGO**	**FORMACIÓN ACADEMICA - PROFESIÓN**	**EXPERIENCIA EN MESES**	**FEHA EXÁMENES OCUPACIONALES**	**CUMPLE SI/NO**
FANNY ESPERANZA ORJUELA BUITRAGO	COORDINADORA	PROFESIONAL-LIC. CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN-PREESCOLAR	204 MESES	20 al 30 de enero	SI
ANGIE GONZALEZ GARCIA	PSICOSOCIAL	PSICOLOGA	17 MESES	20 al 30 de enero	SI
IVONNE MARITZA DIAZ LEMUS	NUTRICIONISTA	NUTRICIONISTA DIETISTA	123 MESES	20 al 30 de enero	SI
SANDRA MILENA RIVERA SUAREZ	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN PEDAGOGÍA INFANTIL	120 MESES	16/04/2026	SI

CLASIFICADA

EVELYN GUTIERREZ	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN PEDAGOGÍA INFANTIL	300 MESES	20 al 30 de enero	SI
YOJAIRA K. PATERNINA M	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN PEDAGOGÍA INFANTIL	204 MESES	20 al 30 de enero	SI
ANGIE PAOLA RIVERA BONILLA	AGENTE EDUCATIVA	LICENCIADA EN PEDAGOGÍA INFANTIL	108 MESES	10/03/2026	SI
MARBY SAYURY RICO	AUX. PEDAGÓGICA	TÉCNICO EN PRIMERA INFANCIA	48 MESES	20 al 30 de enero	SI
XIMENA MARTÍNEZ	AUX. PEDAGÓGICA	TÉCNICO EN PRIMERA INFANCIA	24 MESES	18/04/2026	SI
LAURA REYES ALVARADO	AUX. PEDAGÓGICA	TÉCNICO EN PRIMERA INFANCIA	36 MESES	16/04/2026	SI
MARIA EUGENA RUIZ DELGADILLO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	BACHILLER	168 MESES	20 al 30 de enero	SI
PILI ESMERALDA MORENO	SERVICIOS GENERALES	BACHILLER	164 MESES	20 al 30 de enero	SI
KATHERINE ALMARIO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	BACHILLER	120 MESES	PENDIENTE	SI

CLASIFICADA

- **Verificación perfiles propuestos por la EAS.**

  Teniendo en cuenta la verificación del punto anterior y con el fin de definir el presupuesto inicial, se realiza validación de los perfiles a contratar por cada uno de los cargos, de acuerdo con la tabla perfiles de cargos del Manual Operativo.

CARGO	CANTIDAD DE TH A CONTRATAR
Coordinador (a) perfil 1	2

Agentes educativos perfil 1	9
Auxiliares Pedagógicas	4
Profesional Psicosocial perfil 1	1
Profesional en Salud y Nutrición	1
Auxiliar Pedagógico perfil	4
Gestor de Alimentos perfil	4
Auxiliar de servicios generales	2
Auxiliar Administrativo perfil 1	0

COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

13. PRESENTACIÓN DE CONCEPTOS SANITARIOS Y/O SOLICITUD DE VISITA DE INSPECCIÓN A LA SECRETARIA DE SALUD DE CADA UNA DE LAS UDS (CUANDO APLIQUE).

A continuación, la EAS relaciona los últimos conceptos sanitarios de sus UDS para el nuevo contrato:

UDS	CODIGO CUENTAME	FECHA ULTIMA VISITA CONCEPTO SANITARIO (día/ mes/año)	CONCEPTO SANITARIO	# ACTA VISITA - SECRETARIA SALUD	REGISTRE CODIGO DE INSCRIPCION EN LA PAGINA WEB DE SDS (Secretaría Distrital de salud)	*REGISTRE EL NUMERO DE RADICADO EMITIDO POR SDS AL SOLICITAR LA VISITA O Nº DE RADICADO DE OFICIO DE SOLICITUD EN LA SUB-RED SUR	OBSERVACIONES
HI RGH	1100100082779	11/05/2026	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	SB06N 015425	SB00000624	135262	INFRAESTRUCTURA
HI RGH	1100100082779	14/11/2024	FAVORABLE	AS02N 1170948	SB00000624	135262	RESTAURANTE
HI NAZARETH	1100100051813	26/03/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	SB06N 012707	SB00000626	134468	INFRAESTRUCTURA
HI NAZARETH	1100100051813	21/11/2024	FAVORABLE	AS02N 166688	SB00000626	134468	RESTAURANTE.

De acuerdo con el cuadro relacionado anteriormente, la entidad informa que los conceptos sanitarios correspondientes a restaurante de las dos unidades de servicio se encuentran favorables sin embargo con año de visita 2024, presentan soporte de solicitud de nueva visita. Asimismo, respecto a los conceptos

CLASIFICADA

sanitarios infraestructura, se encuentran con concepto sanitario favorable con requerimiento de los cuales también presentan soporte de solicitud de nueva visita.

14. COMPRAS LOCALES Y SELECCIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS

La EAS presenta los soportes de los proveedores de alimentos Tener en cuenta lo establecido en las cláusulas específicas, puntualmente en el Obligaciones de la Entidad Administradora del Servicio en el marco de la estrategia de compras locales.

LA EAS brinda información de sus proveedores de alimentos para el nuevo contrato, los cuales no superan los dos años de emisión y cuenta con varias opciones:

NOMBRE DEL PROVEEDOR	NIT DEL PROVEEDOR	TIPO DE ALIMENTO QUE PROVEE	CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE ULTIMA VISITA	# ACTA IVC SANITARIO	¿REGISTRADO EN LA BASE DE DATOS DE ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE LA REGIÓN CENTRAL?
FEDERACIÓN NACIONAL ARROCEROS	860010522-6	ARROZ	FAVORABLE	5/9/2025	INVIMA	SI
ARTESAPAN INDUSTRIA ALIMENTICIA	41752683	PAN	FAVORABLE	7/11/2025	SECRE. DISTRITAL DE SALUD	SI
CARNES ANDRES LC	11259618	CARNES	FAVORABLE	23/12/2024	INVIMA	SI
ASOCIACIÓN CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDOBOYACENSE	901901529	FRUTAS Y VERDURAS	FAVORABLE	13/02/2025	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE	SI
LACTEOS VILLA AURA	900019374	LACTEOS	FAVORABLE	23y24/07/2024	INVIMA	SI
INVERSIONES MERCA EXPRES LTDA	9000193802	ABARROTES	FAVORABLE	15/11/2024	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE	SI

CLASIFICADA

También se dan a conocer los vehículos transportadores de alimentos:

NOMBRE DEL PROVEEDOR	PLACA DEL VEHICULO	TIPO DE ALIMENTO QUE PROVEE	CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE ULTIMA VISITA	# ACTA IVC SANITARIO
ARTESAPAN INDUSTRIA ALIMENTICIA	WBZ965	PAN	FAVORABLE	1/09/2025	AS11C 029979

CARNES ANDRES LC	NPR910	CARNES-POLLO-VISCERAS	FAVORABLE	11/05/2026	AS11C 014169
LACTEOS VILLA AURA	WHO764	LECHE Y DERIVADOS	FAVORABLE	27/08/2025	255131192
ASOCIACIÓN CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDOBOYACENSE	JRR739	AGRICOLAS	FAVORABLE	01/09/2025	RSA18M-336439
INVERSIONES MERCA EXPRES LTDA	WWNY500	ABARROTES	FAVORABLE	06/09/2025	25769594 SUBACHOQUE

Una vez verificados los documentos cargados por la entidad, se evidencia que cuenta con un total de seis (6) proveedores de alimentos. Para cada uno de ellos se adjuntan los documentos correspondientes, entre los que se encuentran: Registro Único Tributario (RUT), certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, cédula de ciudadanía del representante legal y los conceptos sanitarios de vehículo y establecimiento, todos con concepto favorable de los años 2024, 2025, 2026.
Por otra parte, la entidad presenta como proveedores seleccionados para el cumplimiento de la estrategia de compras públicas locales a ASOCIACIÓN CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDOBOYACENSE, CARNES ANDRES LC y FEDERACIÓN NACIONAL ARROCEROS, LACTEOS VILLA AURA para los cuales también adjunta la documentación anteriormente mencionada. Adicionalmente, se evidencia la Validación de Inscripción en el Registro de Compras Públicas Locales de Alimentos para los proveedores ASOCIACIÓN CAMPESINA AGROPECUARIA CUNDOBOYACENSE, CARNES ANDRES LC se validara con la guía de movilización animal y oficio de validación de Inscripción en el Registro de Compras Públicas Locales de Alimentos , FEDERACIÓN NACIONAL ARROCEROS quienes se encuentran en la lista de estrategia de compras públicas de alimentos para Bogotá capital, base de organizadores de pequeños productores, al igual que el proveedor LACTEOS VILLA AURA. Atendiendo lo anterior el enlace financiero de la supervisión del contrato avala los proveedores antes relacionados como proveedores de compras locales.

15. PRESENTACIÓN DE CERTIFICADOS DE CONTROL DE PLAGAS Y LAVADO DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA.

La EAS informa fecha, empresa que realizó control de plagas y lavado de tanques de almacenamiento de ag

- **HOGAR INFANTIL RGH**

CONTROL	FECHA	EMPRESA
PLAGAS Y VECTORES	21/03/2026	FUMISALUD BOGOTA SAS.
LAVADO DE TANQUES	21/03/2026	FUMISALUD BOGOTA SAS.

- **HOGAR INFANTIL NAZARETH**

CONTROL	FECHA	EMPRESA
PLAGAS Y VECTORES	24/03/2026	FUMISALUD BOGOTA SAS.
LAVADO DE TANQUES	21/03/2026	FUMISALUD BOGOTA SAS.

CLASIFICADA

Una vez revisados los soportes cargados por la entidad, se evidencia la presentación de certificados expedidos por la empresa FUMISALUD BOGOTA SAS, correspondientes a la ejecución de los procesos de limpieza y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, así como a las actividades de fumigación, realizadas en las dos (2) unidades de servicio durante el mes de agosto de 2026. Dichos documentos constituyen soporte del cumplimiento de las acciones de saneamiento ambiental desarrolladas por la entidad para garantizar condiciones adecuadas de higiene y salubridad en las unidades de servicio.

16. COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

Una vez verificada la documentación cargada por la entidad, se evidencia la presentación de los documentos correspondientes al ciclo de menús implementado en las unidades de servicio, entre los que se encuentran el Formato Ciclo de Menús, el Formato Lista de Intercambio, el Formato de Análisis de Contenido Nutricional para los grupos de edad de 1 a 3 años y de 4 a 5 años, así como la Guía de Preparaciones. No obstante, se aclara a la entidad que dichos documentos serán objeto de revisión en su componente técnico, así como de verificación de su articulación con los informes de territorialización y las evidencias del ejercicio desarrollado con las familias durante la presente vigencia. Lo anterior, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Guía de Impulso a la Soberanía Alimentaria y el Derecho Humano a la Alimentación, con el fin de validar la pertinencia, coherencia y aplicación de las acciones orientadas al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y nutricional de la población atendida. Una vez se surta el anterior proceso de generar el certificado de aprobación por parte de la supervisión del contrato.

17. ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL

La EAS informa los datos del punto de entrega de Bienestarina:

- **HOGAR INFANTIL RGH**

DIRECCION DEL PUNTO DE ENTREGA DE BIENESTARINA	**CALLE 81 B # 73 - 24**	
DATOS	**RESPONSABLE PRINCIPAL**	**SUPLENTE**
CEDULA #	23824059	51991088
NOMBRES Y APELLIDOS	FANNY ESPERANZA ORJUELA BUITRAGO	MARIA EUGENIA RUIZ DELGADILLO
CELULAR	315 616 6939	311 235 3032
CORREO ELECTRONICO	garciah@colegiosminutodedios.edu.co	tunita.0909@hotmail.com

- **HOGAR INFANTIL NAZARETH**

DIRECCION DEL PUNTO DE ENTREGA DE BIENESTARINA	**Tv77#81g 21**	
DATOS	RESPONSABLE PRINCIPAL	SUPLENTE
CEDULA #	52580938	53051964
NOMBRES Y APELLIDOS	LUZ NEYLA DIAZ LEON	YURI ANGELICA PINTO MARTINEZ
CELULAR	319 614 5597	318 703 8044
CORREO ELECTRONICO	nazareth@colegiosminutodedios.edu.co	angelikiusmartinez@outlook.com

CLASIFICADA

Se evidencia que se relaciona la información correspondiente a los dos (2) puntos de almacenamiento de Bienestarina. Para cada uno de ellos se incluye la dirección de ubicación, así como la identificación del responsable principal y del responsable suplente designados para la recepción, custodia, control y manejo del producto. La entidad solicita sea ajustado el nombre de la asociación en la plataforma del sistema de información misional, por lo que se remitirá la solicitud al enlace de bienestarina del centro zonal.

La información suministrada permite identificar los responsables de la gestión del complemento alimentario en cada punto de almacenamiento, facilitando el seguimiento y verificación de las condiciones establecidas para su adecuada administración.

18. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM

De conformidad con las obligaciones establecidas para la ejecución del contrato, la EAS o PDS deberá entregar al supervisor del contrato, dentro del primer mes de ejecución**,** el documento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Así mismo, deberá presentar el Plan de Saneamiento Básico**,** conforme a la normativa vigente, contemplando los cuatro programas: limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y abastecimiento y calidad del agua potable.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ADMINISTRACION DE RECURSOS

19. PRESENTACIÓN DEL PRESUPUESTO DE OPERACIÓN DE LOS SERVICIOS CONTRATADO

La Entidad nos presenta presupuesto por valor de $ la suma de, TRESCIENTOS TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTICUATRO MIL TRESCIENTOS SEIS PESOS M/CTE ($303.224.306), incluidos impuestos, cuotas de participación (de llegar a cobrarse) contribuciones, costos directos e indirectos a que haya lugar, y está compuesto de la siguiente manera:

a) La suma de DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE ($297.278.731) para la atención de los participantes.

b) Aporte en contrapartida del contratista, por valor de CINCO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($5.945.575).

El cual se aprueba de acuerdo con la canasta 2026. El cual se ve reflejado a continuación:

CLASIFICADA

2.2. Gastos							
Componentes	**Rubro**	**NECESIDADES DE PERSONAL/No. DE CUPOS**	**UNITARIOS ATENCIÓN**	**AGOSTO**	**SEPTIEMBRE**	**OCTUBRE**	**TOTAL APORTES ICBF**
2.2.1. Costos Fijos							
TALENTO HUMANO	Director (a)	1	$20.295	$4.059.046	$4.059.046	$4.059.046	**$12.177.138**
	Director (a) Asistente						**$0**
	Agente educativo - Perfil 1	9	$162.503	$29.250.522	$29.250.522	$29.250.522	**$87.751.566**
	Agente educativo - Perfil 2						**$0**
	Profesional Psicosocial	1	$16.250	$2.860.000	$2.860.000	$2.860.000	**$8.580.000**
	Profesional en Salud y Nutrición - Perfil 1	1	$16.250	$2.860.000	$2.860.000	$2.860.000	**$8.580.000**
	Profesional en Salud y Nutrición - Perfil 2						**$0**
	Auxiliar Pedagógico	4	$60.164	$12.032.780	$12.032.780	$12.032.780	**$36.098.340**
	Manipulador de Alimentos	4	$60.164	$12.032.780	$12.032.780	$12.032.780	**$36.098.340**
	Auxiliar de Servicios Generales	2	$40.109	$6.016.390	$6.016.390	$6.016.390	**$18.049.170**
	Asistente Administrativo		$15.041				**$0**
INFRAESTRUCTURA	Servicios Públicos	176	$5.837	$3.627.357	$2.636.995	$2.168.560	**$8.432.911**
	Mantenimiento y Adecuaciones	176	$5.570	$980.373	$980.373	$980.373	**$2.941.118**
GASTOS OPERATIVOS	Gastos Operativos	176	$2.005	$352.934	$352.934	$352.934	**$1.058.803**
SEGURO	Póliza Participante	176	$1.116	$196.445	$196.445	$196.445	**$589.334**
OTROS GASTOS							**$0**
SUBTOTAL				**$74.268.626**	**$73.278.264**	**$72.809.830**	**$220.356.720**
1.2.2. Costos Variables							
DOTACIÓN DE CONSUMO	Material Didáctico de Consumo	176	$ 8.912				**$0**
DOTACIÓN DE ASEO PERSONAL	Dotación de Aseo Personal	176	$ 4.376				**$0**
ALIMENTACIÓN	Ración Preparada (RP)	176	$ 8.094	$25.640.670	$29.914.115	$21.367.225	**$76.922.011**
	Ración para Preparar (RPP)*						**$0**
DOTACIÓN NO FUNGIBLE	Dotación no fungible - (Opcional)						
SUBTOTAL				**$25.640.670**	**$29.914.115**	**$21.367.225**	**$76.922.011**
PRESUPUESTO INICIAL APROBADO				**$99.909.296**	**$103.192.379**	**$94.177.055**	**$297.278.731**
AHORROS POR PERÍODO							**$0**
INEJECUCIONES POR PERÍODO							**$0**
TOTAL PRESUPUESTO REAL APROBADO				**$99.909.296**	**$103.192.379**	**$94.177.055**	**$297.278.731**
							$0

El presupuesto se encuentra bajo parámetros de la canasta 2026 y con manual operativo, para lo cual se aprueba la ejecución para los meses de agosto, septiembre y octubre, la canasta esta sin costos para fase de alistamiento y fase de cierre.

- **Presentación presupuesto tasas compensatorias (si aplica)**
  La entidad presenta presupuesto de tasas compensatorias por un valor mensual $9.240.000 por el tiempo del contrato, los cuales se ejecutará de acuerdo con lo indicado en la siguiente tabla y aprobado desde la supervisión para su ejecución:

CLASIFICADA

1. Información General							
Regional	BOGOTA	BOGOTA	Entidad Administradora del		CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS		
N° del contrato	11023072026	Fecha de legalización del contrato			Plazo de ejecución	Desde:	1/08/2026
						Hasta:	31/10/2026
PRESUPUESTO DE RECURSOS TASAS COMPENSATORIAS							
CONCEPTO		**AGOSTO**	**SEPTIEMBRE**	**OCTUBRE**	**NOVIEMBRE**	**DICIEMBRE**	**TOTALES**
INGRESOS INICIALES PRESUPUESTADO POR PERÍODO POR RECAUDO DE TASAS COMPENSATORIAS		$9.240.000	$9.240.000	$9.240.000			$27.720.000
INGRESOS AJUSTADOS POR PERÍODO							
TOTAL PRESUPUESTO PARA EL PERÍODO		$9.240.000	$9.240.000	$9.240.000	$0	$0	$27.720.000
AJUSTE POR SALDOS DE EJECUCIÓN DEL PERÍODO ANTERIOR		$0	$0	$0	$0	$0	
TOTAL DISPONIBLE PARA EL PERÍODO		**$9.240.000**	**$9.240.000**	**$9.240.000**	**$0**	**$0**	
EGRESOS	TALENTO HUMANO	$4.059.000	$4.059.000	$4.059.000			$12.177.000
	INFRAESTRUCTURA	$2.500.000	$2.500.000	$2.500.000			$7.500.000
	MATERIAL DIDACTICO	$1.411.661	$1.646.938	$1.176.384			$4.234.982
	ALIMENTACIÓN						$0
	DOTACIÓN CONSUMO						$0
	OTROS GASTOS-ASEO	$1.269.339	$1.034.062	$1.504.616			$3.808.017
TOTAL DE EGRESOS DEL PERÍODO		**$9.240.000**	**$9.239.999**	**$9.240.000**	**$0**	**$0**	**$27.720.000**
SALDO DE EJECUCIÓN DEL PERÍODO		$0	$0	$0	$0	$0	
DIFERENCIA INGRESOS FRENTE A EGRESOS TASAS COMPENSATORIAS							**$0**

- **Plan de trabajo para la ejecución de la contrapartida (si aplica**
  El aporte consiste en el uso de contrapartida por un valor total de CINCO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($5.945.575); este valor corresponde al monto total del aporte de contrapartida de la CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS destinada para el desarrollo de las actividades contempladas en el contrato 11023072026.

  A continuación, se registra la información de acuerdo con el plan de ejecución de contrapartida aprobado, línea de inversión, valores y cronograma de cumplimiento:

  VALOR CONTRAPARTIDA: CINCO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($5.945.575)
  LÍNEAS DE INVERSIÓN: Dotación - Adecuaciones Y Arreglos Locativos
  VALOR A EJECUTAR FECHAS PROYECTADAS: Mes de septiembre y octubre

20. REVISAR Y VALIDAR LAS FECHAS DE PRESENTACIÓN DE LEGALIZACIÓN DE CUENTAS

A continuación, se relaciona el cronograma de legalización de cuentas:

CRONOGRAMA LEGALIZACION FINANCIERA	
MES A LEGALIZAR	**FECHA**
AGOSTO	8-15 DE SEPTIEMBRE DE 2026
SEPTIEMBRE	8-15 DE OCTUBRE DE 2026
OCTUBRE	8-15 DE NOVIEMBRE DE 2026

21. SOCIALIZAR Y VALIDAR LOS ENTREGABLES PARA EL PRIMER DESEMBOLSO DE ACUERDO CON EL CLAUSULADO DEL CONTRATO DE APORTE

CLASIFICADA

De acuerdo con lo indicado en los estudios previos del presente contrato, se relaciona el proceso a tener en cuenta para la legalización de cuentas:

El valor del contrato de aporte corresponde hasta la suma de, TRESCIENTOS TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTICUATRO MIL TRESCIENTOS SEIS PESOS M/CTE ($303.224.306), incluidos impuestos, cuotas de participación (de llegar a cobrarse) contribuciones, costos directos e indirectos a que haya lugar, y está compuesto de la siguiente manera:

a) La suma de DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/CTE ($297.278.731) para la atención de los participantes.

b) Aporte en contrapartida del contratista, por valor de CINCO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($5.945.575).

Este valor incluye todos los costos directos, indirectos, impuestos, tasas y retenciones aplicables al contrato.

- **CLÁUSULA 8 FORMA PAGO**: El Valor del aporte efectuado por el ICBF deberá desembolsado de la siguiente manera:

DESEMBOLSO	PERIODO	VALOR
1	BIMENSUAL	DOSCIENTOS DOS MILLONES OCHOCIENTOS DIEZ MIL SETENTA Y UN PESOS M/CTE ($202.810.071)
2	MENSUAL	NOVENTA Y CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($94.468.660)

- **Descripción del proceso**: De acuerdo con lo indicado en los estudios previos del presente contrato, se relaciona el proceso a tener en cuenta para la legalización de cuentas:

El giro de los desembolsos se hará efectivo previa aprobación por parte del supervisor de los siguientes documentos presentados por el representante legal de la EAS, o quien se encuentre debidamente facultado:

Para el primer desembolso: a) Presupuesto inicial de ingresos y gastos avalado por el Comité Técnico Operativo y aprobado por el Supervisor y/o interventor. b) Aprobación y programación de aporte de la contrapartida, cuando aplique, avalados por el comité técnico operativo y aprobado por el supervisor y/o interventor. c) Reporte generado por el Sistema de Información CUENTAME o herramienta de Información que defina la entidad, de los datos del Representante Legal, EAS, dirección exacta, teléfono exacto de la sede principal de la EAS, contrato, servicio y valores de acuerdo con la documentación física que se encuentre validado por el representante legal o quien haga de sus veces. d) Listado actualizado de las UDS en las cuales se prestarán los servicios de atención a los participantes según los datos existentes (código de unidades, nombres, dirección, teléfono y responsable) tomando como insumo los datos ya creados en el Sistema de Información CUENTAME o herramienta de Información que defina la entidad e) Listado de los datos básicos de los participantes de continuidad en la unidad de servicio y los que ingresan según lo establecido en la Guía

CLASIFICADA

para la Focalización de usuarios de los servicios de Primera Infancia y las demás directrices del ICBF f) Acta de visita, ficha y registro fotográfico realizado por el supervisor y/o interventor del contrato (conforme a la Resolución No. 4733 de 2022, o documento que la modifique o sustituya) que soporte que la infraestructura ofertada cumple con las condiciones físicas de las instalaciones relacionadas para la prestación del servicio a contratar (Solo aplica cuando el ICBF, para la selección, tuvo en cuenta la sede propia ofertada por la entidad).g Copia del contrato de comodato firmado cuando aplique. Documento equivalente que dé cuenta al perfeccionamiento del negocio jurídico cualquiera que sea su tipología, o acto jurídico, respecto a la disposición del bien inmueble donde se prestará el servicio de atención a la Primera Infancia (por ejemplo: contrato de arrendamiento, contrato de comodato, certificado de libertad y tradición, o el documento idóneo donde se acredite dicha condición según corresponda) h) Copia de los contratos celebrados con el talento humano contratado para la ejecución y copia de las certificaciones de vinculación de estos al Sistema Integral de Seguridad Social y parafiscales. Para el último desembolso: a) Informe de la ejecución financiera en concordancia con el procedimiento de legalización de cuentas definido en los Manuales Técnicos, Guías Operativas, este informe debe ser coherente con los costos de canasta del servicio y la información registrada mensualmente en SIM - Metas Sociales y Financieras y Acta de legalización de cuentas debidamente suscrita y firmada por las partes del periodo inmediatamente anterior. b) Cronograma de actividades correspondiente a la ejecución de las obligaciones contractuales relacionadas con la prestación del servicio. c) Certificado de cobertura que refleje el número de niños y niñas atendidas en el período anterior (debe coincidir con los soportes entregados para el rubro del Talento Humano en los periodos respectivos). d) El ciclo de menú de conformidad con lo establecido en la minuta patrón aprobado por el nutricionista del ICBF e) Informe de ejecución técnica y administrativa del período anterior que deberá tener el contenido previsto en los instrumentos que entregue para ello el ICBF. f) Copia del extracto bancario o informe de los movimientos bancarios, según aplique, de la cuenta exclusiva para el manejo de los recursos aportados por el ICBF, correspondiente al periodo anterior. g) Reporte de información con calidad generado por el Sistema de Información CUENTAME o la herramienta de Información que defina la entidad, del 100% de los participantes atendidos, con el 100% de la información de los procesos de formación a familias que hayan asistido a las jornadas de formación de acuerdo con el manual y el 100% de la respectiva toma nutricional y el seguimiento realizado de acuerdo con el estado nutricional, según los Manuales Técnicos y Guías Operativas de la modalidad. h) Registro, actualización y reporte del 100% de los datos con calidad del talento humano con su respectivo perfil profesional y cargo con el cual se desempeña en las UDS y contratado para la ejecución, en el Sistema de Información CUENTAME o herramienta de Información que defina la entidad. i) Reporte generado por el Sistema de Información del 100% de las UDS asociadas al contrato, manteniendo el código del Sistema de Información CUENTAME o herramienta de Información que defina la entidad y actualizando los datos del nombre, responsable o coordinador, los datos de georreferenciación, dirección exacta (según servicios públicos), teléfono y dotación de materiales culturales entregados en el marco de la política pública de primera infancia y la dotación de acuerdo a la guía orientadora para la compra de la dotación en Modalidades de educación inicial en el marco de la atención integral (cuando el ICBF lo disponga). j) Registro Mensual de Asistencia -RAM en el instrumento que defina el ICBF según la atención. k). Soportes de la implementación de los planes de formación y acompañamiento a familias y cualificación del talento humano. m) Reporte de compras locales de alimentos realizadas en el período correspondiente al desembolso, discriminando el valor total del componente alimentario, cuando aplique. o) Soporte del pago de honorarios o salarios del mes anterior, a la totalidad del talento humano vinculado a la atención, acompañado del soporte de pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y parafiscales. **PARÁGRAFO PRIMERO** (Centro de Desarrollo Infantil CDI – Hogares Infantiles HI): El monto de los aportes a desembolsar acorde con

CLASIFICADA

la tabla de la presente cláusula será equivalente: **Para el primer desembolso:** Se calculará multiplicando el costo de la fase preparatoria (Cuando aplique), por el número de atenciones contratadas de acuerdo con la canasta del servicio, más el costo de atención por mes, por el total de atenciones contratadas por dos meses, menos el valor de un día de alimentación o ración servida por 2 meses por el total de atenciones contratadas por concepto de desarrollo de la jornada de reflexión pedagógica (en los servicios que aplique) más el valor reconocido por otros conceptos (impuesto predial 2026 para infraestructuras propiedad de ICBF) . **Para el último desembolso:** se calculará multiplicando el costo de la fase de cierre (cuando aplique), por el número de atenciones contratadas de acuerdo con la canasta del servicio, más el costo de atención por mes, por el total de atenciones contratadas por un mes, menos el valor de un día de alimentación o ración servida por un mes por el total de atenciones contratadas por concepto de desarrollo de la jornada de reflexión pedagógica Para Educación Inicial En El Hogar: El monto de los aportes a desembolsar acorde con la tabla de la presente cláusula será equivalente a: Para el primer desembolso: valor definido para las actividades de la fase preparatoria, por el costo de atención por mes, por el total de atenciones contratadas por 2 meses. Para el último desembolso: será equivalente al valor definido para la fase de cierre del contrato (cuando aplique) por el costo de atención por mes, por el total de atenciones contratadas por un mes. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El valor final del contrato corresponderá a la prestación efectiva y real del servicio. En caso de terminación anticipada, cesión o suspensión del contrato, sólo habrá lugar al pago proporcional de los servicios efectivamente prestados. **PARÁGRAFO TERCERO**. El ICBF realizará un aporte en especie para la atención, representado en los alimentos de alto valor nutricional AAVN suministrados en los términos indicados en el presente contrato. **PARÁGRAFO CUARTO**. El prestador de los servicios de atención a la primera infancia aportará para la ejecución del contrato la contrapartida cuando haya lugar, y deben ser avalados en el primer comité técnico operativo del contrato. **PARÁGRAFO QUINTO**. Las solicitudes de desembolso previstas en la presente cláusula deberán ser presentadas por el prestador de los servicios de atención a la primera infancia en el mes correspondiente al desembolso, previa aprobación de los requisitos por la supervisión del contrato, anexando los respectivos soportes, de acuerdo con el procedimiento de legalización de cuentas establecido en los manuales técnicos. **PARÁGRAFO SEXTO**. La entrega de aportes a que se refiere la presente cláusula se encuentra sujeta al cumplimiento de la totalidad de las obligaciones por parte del contratista. **PARAGRAFO SÉPTIMO**. Sin perjuicio de la anterior, se podrán realizar desembolsos parciales, cuando a ello hubiere lugar, sujetos a lo siguiente. i) la presentación de la cuenta de cobro o factura correspondiente, ii) la certificación del Supervisor y/o interventor del cumplimiento de las obligaciones contractuales que apliquen para la fecha del mismo. iii) la disponibilidad del respectivo PAC por cada una de las fuentes de financiación (recursos nación y propios), iv) la certificación del revisor fiscal o representante legal, según corresponda, sobre el cumplimiento en el pago de los aportes parafiscales y de seguridad social de sus empleados de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. En caso de que el pago parcial corresponda al componente de talento humano, deberá acreditarse el cumplimiento de la totalidad de los siguientes requisitos: a) para el primer desembolso: Copia de los contratos celebrados con el talento humano contratado para la ejecución y copia de las certificaciones de vinculación de estos al Sistema Integral de Seguridad Social y parafiscales, y b) para los demás desembolsos: Soporte del pago de honorarios o salarios del mes anterior, a la totalidad del talento humano vinculado a la atención, acompañado del soporte de pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y parafiscales, certificado de cobertura que refleje el número de niños y niñas atendidos en el período anterior, registro, actualización y reporte del 100% de los datos con calidad del talento humano con su respectivo perfil profesional y cargo con el cual se desempeña en las UDS y contratado para la ejecución, en el Sistema de Información que el ICBF disponga. En caso de pagos parciales, deberá siempre priorizarse el pago del talento humano. **PARÁGRAFO OCTAVO**. De las

CLASIFICADA

solicitudes de desembolsos presentadas por el prestador de los servicios de atención a la primera infancia, el supervisor podrá realizar el descuento conforme a lo dispuesto en el manual técnico de la modalidad y sus anexos. **PARÁGRAFO NOVENO:** El trámite del último pago estará sujeto al cumplimiento de las directrices impartidas por el ICBF, en especial a la presentación de 1) un informe de actividades. 2) un informe de supervisión y/o interventoría de los contratos derivados, si hubiera lugar a ellos, 3) Certificación y soportes donde se acredite que EL CONTRATISTA se encuentra al día en el pago de sus obligaciones derivadas del Sistema de Seguridad Social Integral en salud, pensión y al sistema de riesgos laborales y aportes parafiscales si a ello hubiere lugar, salvo que el ICBF disponga procedimiento contrario, en cumplimiento de lo estipulado en el Decreto 1273 del 23 de julio de 2018. **PARÁGRAFO DECIMO**. Una vez vencido el plazo de ejecución del contrato y con el fin de proceder a su liquidación en el término previsto para ello, el prestador de los servicios de atención a la primera infancia deberá entregar al ICBF los siguientes documentos: i) Los informes técnicos y administrativos consolidados que reflejen la ejecución total del contrato. ii) El informe financiero del último mes de ejecución del contrato y el consolidado de toda la ejecución del contrato, que deberá tener el contenido previsto en los instrumentos que entregue para ello el ICBF, con el fin de determinar los saldos a favor de las partes. iii) Copia del extracto bancario de la cuenta exclusiva para el manejo de los recursos aportados por el ICBF para el presente contrato, que incluya los dos últimos meses de ejecución del contrato y los extractos de los meses siguientes hasta que la cuenta esté en ceros (0) o hasta la liquidación del contrato. iv) Planillas de pago al talento humano, acompañadas del soporte de pago de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social y parafiscales, correspondientes al último mes de ejecución v) certificado de cobertura que refleje el número de niños, niñas y madres gestantes atendidas durante el último mes de ejecución, junto con la copia del RAM de dicho mes. vi) Reporte generado por el sistema de información de la desvinculación de los participantes de los servicios de atención, talento humano y UDS del contrato finalizado. vii) entrega de documentos y soportes de gestión de la vigencia del contrato, que defina el supervisor y/o interventor del mismo viii) En caso de que el prestador de los servicios de atención a la primera infancia no continúe con la operación del servicio o de algunas UDS, hará entrega de manera inventariada de las carpetas con la documentación de los niños y niñas que deben permanecer disponibles en las UDS para su custodia y almacenamiento al prestador de los servicios de atención a la primera infancia que le informe el ICBF. ix) Acta de entrega de la infraestructura propiedad del ICBF objeto del contrato de comodato, de acuerdo con lo estipulado en la "GUIA DE GESTIÓN DE BIENES", o el documento que la modifique o sustituya, cuando aplique. **PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMERO**: En todo caso y no obstante a la forma de pago prevista, los pagos están sujetos a la situación de los recursos por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público, una vez se encuentre aprobado el PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja). **PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO:** Sin perjuicio de lo anterior, queda entendido que la forma de pago supone la entrega real y efectiva de los entregables pactados. **PARÁGRAFO DÉCIMO TERCERO**: Los pagos correspondientes serán consignados por el ICBF al CONTRATISTA en la cuenta de la entidad financiera que para tal efecto establezca el contratista y que se encuentre registrada y habilitada en el SIIF. **PARÁGRAFO DÉCIMO CUARTO**. - RETENCIONES: El ICBF descontará sobre cada pago, los impuestos, tasas, contribuciones, a que hubiere lugar, de acuerdo con la normatividad vigente. El CONTRATISTA autoriza al ICBF a realizar los descuentos y retenciones establecidos en la ley y los ordenados por autoridad judicial.

DECISIONES

- Se deja constancia de que se dio por realizado el Comité de Inicio del Contrato de Aporte **No. 11023072026**, en el cual se efectuó la socialización del objeto contractual, así como de las obligaciones generales y

CLASIFICADA

específicas, y de los lineamientos técnicos, administrativos y financieros, manifestando la Entidad Administradora del Servicio (EAS) su comprensión y compromiso frente a su cumplimiento.

- Se valida la identificación de la UDS, los cupos contratados y la capacidad operativa, los cuales quedan sujetos a los procesos de seguimiento y supervisión establecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF
- Teniendo en cuenta la información verificada en el marco del primer Comité Técnico Operativo, el Supervisor del Contrato valida los perfiles del talento humano presentados por la EAS, por cumplir con los requisitos establecidos. El talento humano avalado fue:

CARGO	CANTIDAD DE TH A CONTRATAR
Coordinador (a) perfil 1	2
Agentes educativos perfil 1	9
Auxiliares Pedagógicas	4
Profesional Psicosocial perfil 1	1
Profesional en Salud y Nutrición	1
Auxiliar Pedagógico perfil	4
Gestor de Alimentos perfil	4
Auxiliar de servicios generales	2

- Desde la supervisión se aprueba presupuesto presentado por la Entidad Corporación Minuto de Dios nos presenta presupuesto por valor de TRESCIENTOS TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTICUATRO MIL TRESCIENTOS SEIS PESOS M/CTE **($303.224.306),** incluidos los conceptos correspondientes a la ejecución contractual, de conformidad con la canasta de costos y las condiciones establecidas para el contrato.
- Se establece que la EAS deberá garantizar durante toda la ejecución contractual la entrega oportuna, completa, veraz y verificable de los documentos, informes, soportes y demás evidencias requeridas por la supervisión.
- Se determina realizar seguimiento periódico al cumplimiento de las obligaciones contractuales, con especial énfasis en cobertura, talento humano, gestión documental, salud y nutrición, ambientes educativos y protectores**,** participación de las familias, ejecución presupuestal y demás componentes de calidad.

VARIOS

- El plan de formación y acompañamiento a familias debe proponer acciones en las que se articule el acompañamiento y fortalecimiento familiar y movilización de la comunidad alrededor de la protección integral y se debe desarrollar en tres (3) momentos priorización, planeación e implementación y seguimiento, así mismo debe realizar el taller durante los primeros 10 días del mes y realizar el cargue oportuno y completo en plataforma cuéntame.
- Se recuerda a la Entidad Administradora del Servicio que el plan de formación y acompañamiento a familias deberá desarrollarse en tres momentos: priorización, planeación, implementación y seguimiento, y que los talleres deberán ejecutarse dentro de los primeros diez (10) días de cada mes.
- La EAS deberá fortalecer la gestión y articulación interinstitucional correspondiente a los meses de septiembre y octubre, remitiendo los respectivos soportes y radicados de las gestiones adelantadas ante las entidades del territorio. El compromiso se establece con fecha 01 de septiembre de 2026**.**
- Se solicita a las directoras de las UDS **Hogar Infantil Nazareth y Hogar Infantil Rafael García Herreros** actualizar las hojas de vida del talento humano, especialmente la información relacionada con experiencia laboral correspondiente al periodo febrero a julio de 2026, con fecha de cumplimiento 01 de septiembre de 2026**.**

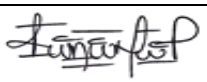
CLASIFICADA

- Se solicita actualizar el Plan de Inducción del Talento Humano, garantizando que contemple las temáticas establecidas en los lineamientos técnicos y contractuales vigentes. La fecha establecida para el cumplimiento es el 01 de septiembre de 2026**.**
- Se acuerda que los compromisos establecidos en el presente Comité serán objeto de seguimiento por parte de la supervisión del contrato, para lo cual la EAS deberá presentar los soportes que acrediten su cumplimiento dentro de las fechas establecidas.
- Se deja constancia de que cualquier situación que pueda afectar la prestación del servicio, el cumplimiento de las obligaciones contractuales o la garantía de los derechos de los niños y niñas deberá ser informada oportunamente a la supervisión del contrato.

La presente sesión se llevó a cabo de forma presencial contando con la participación de los miembros relacionados. En constancia de lo actuado, el acta se aprueba y suscribe mediante firma electrónica/digital, la cual tiene la misma validez y efecto jurídico que la firma manuscrita. Siendo las 4:30 PM se da por terminado el presente comité

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
GESTION Y ARTICULACION INTERINSTITUCIONAL DE SEPTIEMBRE Y OCTUBRE CON SUS RESPECTIVOS SOPORTES DE RADICADOS A LOS DIFERENTES ENTIDADES DEL TERRITORIO	*PSICOSOCIAL/CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS*	01/09/2026
ACTUALIZAR HOJAS DE VIDA DEL TALENTO HUMANO EN EXPERIENCIA LABORAL, FEBRERO A JULIO 2026	*DIRECTORAS/HOGAR INFANTIL NAZARETH, HOGAR INFANTIL RGH/ CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS*	01/09/2026
PLAN DE INDUCCION A TALENTO HUMANO ACTUALIZADO	*DIRECTORAS/HOGAR INFANTIL NAZARETH, HOGAR INFANTIL RGH/ CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS*	01/09/2026
EN PLAN DE FORMACION A FAMILIAS ESTABLECER COMO TEMA ERRADICACION DEL TRABAJO INFANTIL	*PSICOSOCIAL/CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS*	01/09/2026

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
CLAUDIA ALEXANDRA SALAZAR CORDOBA	COORDINADORA/SUPERVISORA	ICBF-CENTRO ZONAL ENGATIVA	
JOHANNA PAOLA PAEZ TORRES	PROFESIONAL ENLACE DE SEGUIMIENTO EJECUCION TECNICA	ICBF-CENTRO ZONAL ENGATIVA	
ANA MARIA CELIS	ANALISTA DE DATOS	ICBF-CENTRO ZONAL ENGATIVA	
ERIKA ALEXANDRA MONROY PUENTES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO/NUTRICIONISTA-DIETISTA	ICBF-CENTRO ZONAL ENGATIVA	
JOSÉ DAVID GÓMEZ PINEDO	PROFESIONAL ENLACE SEGUIMIENTO EJECUCION FINANCIERA	ICBF-CENTRO ZONAL ENGATIVA	
LUZ NEYLA DIAZ	DIRECTORA NAZARETH	CEMID	

CLASIFICADA

FANNY ORJUELA	DIRECTORA RAFAEL GARCIA HERREROS	CEMID	
DEICY CASALLAS	FINANCIERA	CEMID	
IVONNE DIAZ	NUTRICIONISTA - DIETISTA	CEMID	
ANGIE GONZALEZ GARCIA	PSICOSOCIAL	CEMID	
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	04 SEPTIEMBRE	POR CONFIRMAR	CZ ENGATIVA
Colaborador que elabora el acta:	JOHANNA PAOLA PAEZ TORRES, ERIKA ALEXANDRA MONROY PUENTES, JOSE DAVID GOMEZ PINEDO		

CLASIFICADA

Al contestar cite este número

Radicado No:
202634013000236161

Bogotá, 01 de septiembre de 2026

CORPORACION EDUCATIVA MINUTO DE DIOS
TV 74 No. 81 C - 5
BOGOTA D.C. - BOGOTA D.C.

ASUNTO: Certificado de aprobación paquete minutas Ración Preparada, de la modalidad Institucional para la Atención a la Primera Infancia servicio hogar infantil según contrato de aportes 11023072026.

En relación con el asunto, me permito remitir certificación de aprobación emitida por la profesional de Nutrición de Promoción y Prevención del Centro Zonal Engativá, en cumplimiento del contrato de aportes 11023072026., mediante la cual se certifica que los documentos técnicos de la minuta de la modalidad institucional, servicio Hogar Infantil, correspondientes a Ciclo de Menús, Análisis de Contenido Nutricional, Lista de Intercambios y Guía de Preparaciones, derivados del proceso de territorialización de los alimentos, se encuentran acordes con lo estipulado en la Guía para el Impulso a la Soberanía Alimentaria por el Derecho Humano a la Alimentación Adecuada en las modalidades y servicios del ICBF, atendiendo los principios de disponibilidad en el territorio, inclusión de alimentos frescos, naturales, sanos y variados, los cuales brindan un aporte energético y nutricional que cubre el 70% de los requerimientos diarios, potencializando el desarrollo integral de las niñas y los niños mediante la complementación alimentaria e involucrando la participación de las familias usuarias del servicio.
Lo anterior, en constancia del cumplimiento satisfactorio de los requisitos establecidos para la entrega de los productos relacionados con la territorialización de la complementación alimentaria en la operación, diseño y construcción de la minuta por parte de las profesionales en nutrición de la Entidad Administradora del Servicio, por consiguiente, los siguientes documentos quedan aprobados para su publicación e implementación de acuerdo con la vigencia de la minuta patrón del ICBF:

1. Formato Ciclo de Menús.
2. Formato Análisis de Contenido Nutricional.
3. Formato Lista de Intercambios.
4. Formato Guía de Preparaciones.

Es pertinente precisar que los documentos técnicos anteriormente relacionados cuentan con fecha de aprobación del mes de julio de 2026, toda vez que corresponden a la minuta implementada durante la presente vigencia y son producto del proceso de territorialización de alimentos desarrollado igualmente durante la vigencia 2026, en cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos por el ICBF. Así mismo, considerando la suscripción e inicio de un nuevo contrato de aportes, y para efectos de soporte documental, trazabilidad y cumplimiento de los requisitos contractuales, se expide nuevamente la presente certificación bajo el

número y fecha del presente oficio, manteniendo la validez de la aprobación otorgada previamente a los documentos técnicos antes descritos.
Cabe mencionar que la EAS puede experimentar un proceso de ajuste y transición durante la implementación de la minuta, el cual puede generar cambios tales como la necesidad de incluir nuevos alimentos como opciones de intercambio. En consecuencia, se recomienda a la Entidad Administradora del Servicio sistematizar y consolidar dichos ajustes, en caso de que lleguen a presentarse, y remitir nuevamente los documentos actualizados para su respectiva revisión y aprobación, cuando aplique. Lo anterior, como resultado de los procesos de seguimiento y de las encuestas de satisfacción de la minuta realizadas durante la ejecución del contrato.

Atentamente,



Claudia Alexandra Salazar Córdoba
Supervisor(a) contrato de aportes 11023072026.
Coordinador (a) Centro Zonal ICBF Engativá

Aprobó: Claudia Alexandra Salazar Córdoba/Coordinadora CZ Engativá
Revisó: Claudia Alexandra Salazar Córdoba /Coordinadora CZ Engativá
Proyectó: Erika Alexandra Monroy Puentes/Nutricionista promoción y prevención