

			IUEVES REFORZADAS	8		
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Canti P. BRUTO	dad P. NETO	Porción servida	Medida casera
BEBIDA LACTEA	Lácteos	Diario	T. BROTO	TIMETO		4 onzas
	Leche entera pasteurizada, colada, sorbete, changua, chocolate, kumis.		120 cc	120 cc	120 cc	
	Cereal y mezclas (colada) Fécula de Maíz		3.5 g	3.5 g		
	Avena molida, harina de plátano,		6 g	6 g		
	mezcla de harinas. Fruta (sorbete)			o g	150 cc	_
	Guayaba, mango		40 - 58 g	30 g	Sorbete	5 onzas
ALIMENTO PROTEICO	Queso	2 veces por semana	16 g	16 g	16 g Tortilla de huevo: 8 g	1 trozo pequeño
	Huevo	3 veces por semana.	27,5 g	24,7 g Para los huevos con mazorca 4 g de maiz	Huevo cocido 23 g Huevo revuelto 23 g Tortilla de queso o con mazorca: 27 g	Huevo cocido: media unidad Huevo revuelto 2 cucharadas Huevo perico 2,5 cucharadas Tortilla de queso o con mazorca: 3 cucharadas
VISCERAS	Pajarilla		30 g	30 g		
TUBÉRCULOS	Papa	1 vez al mes	75 g	60 g	120 cc	4 onzas
	Arepa, tostada	Diario	12 g	12 g	12 g	1 unidad pequeña
	Pan blandito, pan rollo, pan hojaldrado, pan de maiz, mogolla		30 g	30 g	30 g	2 unidad pequeña
CEREAL	Tostada		20 g	20 g	20 g	1 unidad
ACOMPAÑANTE <sup>1</sup>	Pan tajado		24 g	24 g	24 g	1 tajada
	Galleta de soda Galleta craker		16 g	16 g	16 g	Galleta de sal o craker: 2 unidades
FRUTA	Manzana, pera, mango, papaya, patilla,	Diario	53 - 125 g	50 g	50 g	4 - 5 cucharadas
	Granadilla		100 - 120 g	36 g	100-120 g	1 unidad
AZUCARES	Azúcar	Diario	3 g	3 g		
AZUCARES	Chocolate	3 veces a la semana	6 g	6 g		
GRASAS <sup>2</sup>	Aceite o margarina	Diario	1,5 - 2 g	1, 5 - 2 g		
			ALMUERZO			
Tipo de Alimento		Frecuencia	Canti		Porción servida	Medida casera
	Carne roja o blanca (res o pollo)		P. BRUTO 1g	<b>P. NETO</b> 1 g	120 cc	4 onzas
SOPA	Verduras	Tres veces por semana	20 - 45 g	18 g		
	Tubérculo		19 - 24 g	19 g		
	Cereal		6 g	6 g		
ALIMENTO PROTEICO <sup>3</sup>	Carne magra (res o cerdo)	· 1 a 2 veces por semana ·	40 g	40 g	29 g	3 cucharadas
	Carne molida de res		40 g	40 g	34 g	3.5 cucharadas
	Pollo pechuga	1 a 2 veces por semana	50 g	40 g	27 g	3 cucharadas
	Pescado filete merluza	1 vez al mes	40 g	40 g	24 g	2.5 cucharadas
	Visceras	3 veces al mes	40 g	40 g	29 g	3 cucharadas
	Leguminosas (frijol, lenteja, garbanzo, arveja verde seca)	1 vez por semana	10 g	10 g	22 g	2.5 cucharadas
CEREAL	Arroz	Diario	18 g	18 g	35 g	3 cucharadas
	Pasta		25 g	25 g	62 g	5 cucharadas
RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Yuca, papa criolla, papa común, plátano y arracacha.	Diario	30 - 50 g	30 g	Tuberculo cocido: 30 g Papa frita: 18 g Deditos de yuca y plátano asado: 22 g Plátano frito: 26 g	Un trozo o unidad pequeña



VERDURA COCIDA O ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTAS	Zanahoria, acelga, ahuyama, calabacin, arveja verde fresca, espinacas, habichuela, aguacate, lechuga, tomate, apio, remolacha, pepino cohombro, pepino común, coliflor.  Mango, manzana, papaya, fresa.	Diario	25 - 63 g	25 g	25 g	2.5 cucharadas
FRUTA	Mora , fresa, guayaba, lulo, piña, uva, lulo, piña, mango, melon.	Diario	29 - 58 g	30 g	120 cc	4 onzas
JUGO	Maracuyá		48 g	24 g		
AZUCARES <sup>4</sup>	Azúcar	Diario	5 - 6 g	5 - 6 g		
GRASAS <sup>2</sup>	Aceite o margarina	Diario	6 - 7 g	6 - 7 g		
			ONCES			
Tipo de Alimento		Frecuencia	Canti	Porción servida	Medida casera	
Tipo de Alimento	Lácteos	Treduction	P. BRUTO	P. NETO	1 oroion servica	medida oasera
	Leche entera pasteurizada, colada, sorbete, chocolate, yogurt.		120 cc	120 cc	120 cc	
	Queso		16 g	16 g	16 g	Leche, coladas, chocolate, yogurt;4 onzas
	Helado de crema		35 g	35 g	35 g	
BEBIDA LACTEA	Cereal y mezclas (colada) Fécula de maíz	Diario	25.0	25.7	En las coladas	Helado: 3 cucharadas
			3.5 g	3.5 g		Queso: un trozo pequeño
	Avena molida, harina de plátano  Fruta (sorbete)		6 g	6 g		Sorbete: 5 onzas
	Mango, banano, guanabana.		30 - 58 g	30 g	150 cc	
	Curuba		48 g	24		
	Croissant		20 g	20 g	20 g	1 unidad pequeña
	Ponqué, Torta de quinua		25 g	25 g	25 g	1 unidad
	Pan blandito, mogolla, Brownie, Torta con sabor a queso	Diario	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
CEREAL	Mantecada		15 g	15 g	15 g	Media unidad pequeña
ACOMPAÑANTE <sup>5</sup>	Hojuelas de maiz		15 g	15 g	15 g	2 cucharadas
	Galleta waffer		24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Galleta de leche Galleta craker		16 g	16 g	16 g	Galleta de sal o craker: 2 unidades Galleta de leche: 4 unidades
FRUTA	Pera, patilla, manzana, banano, fresas, mandarina, papaya, mango, banano	Diario	58 - 125 g	50 g	50 g	4 - 5 cdas
	Granadilla		100 - 120 g	36 g	100-120 g	1 unidad
AZUCARES <sup>4</sup>	Azúcar	Diario	3 g	3 g		
AZUCAKES	Chocolate	1 vez a la semana	6 g	6 g		
	ADODTE	NUTRICIONAL PROME	NO DIABIO DE MACRO	ONLITRIENTES MINI	TA DATRÓN	
	AFORTE	Kcal	Protei		Grasa g	CHO g
TOTAL		746	27,3		27,4	98,2
70% de las Recomendaciones diarias (1 - 2 años y 11 meses)		695	17,4 - 34,8		23,2 - 30, 9	86,9 - 112,9
NIVEL DE APORTE		107%	NIVEL ADECUADO		NIVEL ADECUADO	NIVEL ADECUADO
	APORTE	NUTRICIONAL PROMED	IO SEMANAL DE MICR	RONUTRIENTES MIN	UTA PATRÓN	
	TOTAL		HIERRO mg		SODIO mg	VITA A (ER)
			5,2 3,15- 28			
70% de las	TOTAL Recomendaciones diarias	391,5 350- 1750			855,2 700 - 1050	800,2

<sup>1.</sup> Cereal acompañante: Para la preparación sandwich de queso se debe dar cumplimiento al gramaje establecido para la porción de pan tajado y de queso.

Nota 1: La arveja verde seca (leguminosa) solo se utilizará en el menú 19. Para todas las demás preparaciones se utilizará arveja verde fresca (verdura).

Nota 2: Se deben estandarizar las medidas caseras de acuerdo a los implementos existentes en cada jardín.

Nota 3: Es importante mantener agua disponible para el consumo de los niños en los jardines, de acuerdo a su necesidad.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> Grasas: El peso bruto establecido en la minuta corresponde al promedio por tiempo de comida. Se debe tener en cuenta que este es un ingrediente de algunas preparaciones y para mayor exactitud en las cantidades se debe consultar el gramaje establecido en el analisis nutricional.

<sup>3.</sup> Alimento proteico: para la preparación tortilla de corazones con huevo el peso de la porción servida corresponde a la combinación de los dos alimentos (huevo + corazones de pollo).

<sup>&</sup>lt;sup>4</sup> Azucares: El peso bruto establecido en la minuta corresponde al promedio por tiempo de comida. Se debe tener en cuenta que este es un ingrediente de algunas preparaciones y para mayor exactitud en las cantidades se debe consultar el gramaje

<sup>5.</sup> Cereal acompañante: para la preparación arroz con leche el Peso servido debe ser de: 120 g.