

EP MUJERES TACNA

Programación de Menús

Diciembre 2017 – Enero 2018

PROGRAMACIÓN DE MENÚ DEL E. P. MUJERES DEL 15 DE DICIEMBRE AL 14 DE ENERO

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA
VIERNES	15 CEBADA + 1 PANES + ENCEBOLLADO DE ATÚN	PESCADO FRITO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	SOPA DE FIDEOS CON MENUDENCIA DE POLLO
SÁBADO	16 APL + 2 PANES + HUEVO	GUSO DE LENTILLAS CON CHAMCHO + ARROZ + ENSALADA	INFUSIÓN DE CEBOLÓN + 1 PAN + ACETUNA
DOMINGO	17 INFUSIÓN DE HIERBALUISA + 2 PANES + CAMOTE FRITO	POLLO AL SILLAO, PAPA, ARROZ	ARROZ ZAMBUTO + 1 PAN
LUNES	18 SENSILLA CON LECHE + 2 PANES + HOTDOGS	CHAMPANITA, ARROZ	POLLO A LA OLLA, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN
MARTES	19 SOYA + 2 PANES + ACETUNA	CAU CAU DE MONDONGO, ARROZ	REVUELTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
MIÉRCOLES	20 MACENA CON LECHE + 2 PANES + MERMELADA	SICCO D POLLO, ARROZ, PAPA	INFUSIÓN DE MANZANILLA + 1 PAN + JAMONADA
JUEVES	21 INFUSIÓN DE MAÍZ + 2 PANES + ACETUNA	MATASQUITA DE RES, ARROZ	ARROZ CON HUEVO FRITO, ENCEROLLADO, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	22 AVENA + 2 PANES + CAMOTE FRITO	ARROZ AMARILLO CON PESCADO	SOPA DE ARROZ CON MENUDENCIA DE POLLO
SÁBADO	23 SOYA + 2 PANES + HOT DOG	PREZIL A LA CHILENA, ARROZ, ENSALADA	INFUSIÓN DE CAMELA + 1 PAN + MARGARITA
DOMINGO	24 CAFÉ + 2 PANES + PALTA	POLLO AL MAME, ARROZ, PAPA	CEBADA CON LECHE + 1 PAN
LUNES	25 CHOCOLATADA + 2 BISCOCHOS	POLLO BROSTER, PAPA, ARROZ, ENSALADA	CAU CAU DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN
MARTES	26 AVENA + 2 PANES + ACETUNA	GUSO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	CHAMPANITA, ARROZ + INFUSIÓN
MIÉRCOLES	27 CEBADA CON LECHE + 2 PANES + HUEVO	ADONDO DE CHAMCHO, CAMOTE, ARROZ	INFUSIÓN + 1 PAN + MORTADELA
JUEVES	28 INFUSIÓN DE TÉ + 2 PANES + ACETUNA	GUSO DE FIDEOS DE RES, ARROZ	REVUELTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	29 APL + 2 PANES + ENCEBOLLADO DE ATÚN	PESCADO FRITO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	AJADITO CON MENUDENCIA DE POLLO
SÁBADO	30 SOYA + 2 PANES + ACETUNA	PATITA CON MAME, ARROZ	CAU CAU DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN
DOMINGO	31 INFUSIÓN DE HIERBALUISA + 2 PANES + JAMONADA	ARROZ CON POLLO, ENSALADA, SANDA CHOLLA	SOYA CON LECHE + 1 PAN
LUNES	1 COCOA + MACA + 2 PANES + ATÚN	LOCO DE SAPALLO, ARROZ	ARROZ CHAUFA DE POLLO + INFUSIÓN
MARTES	2 APL + 2 PANES + HOT DOG	ARVEJA CON CHAMCHO, ARROZ, ENSALADA	INFUSIÓN DE MANZANILLA + 1 PAN + MANJAR
MIÉRCOLES	3 INFUSIÓN DE MAÍZ + 2 PANES + MORTADELA	ESCABICHE DE POLLO, CAMOTE, ARROZ	ARROZ CON LECHE + 1 PAN
JUEVES	4 SOYA CON LECHE + 2 PANES + MERMELADA	CALDO DE POLLO + HUEVO + PAPA	ENTOFAGO DE POLLO, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN
VIERNES	5 AVENA + 2 PANES + HUNGAROLE DE PALTA	ARROZ CHAUFA DE POTA	GUSO DE FIDEOS CON POLLO + INFUSIÓN
SÁBADO	6 CEBADA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	CAU CAU DE POLLO, ARROZ	REVUELTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
DOMINGO	7 CAFÉ + 2 PANES + ENCEBOLLADO DE ATÚN	ASADO DE CHAMCHO, PAPA, ARROZ, ENSALADA	INFUSIÓN DE MANZANILLA + 1 PAN + ACETUNA
LUNES	8 SOYA + 2 PANES + PALTA	PATITA CON MAME, ARROZ	SOA DE SENSILLA CON MENUDENCIA DE POLLO
MARTES	9 TÉ + 2 PANES + HOT DOG	POLLO AL PIMENTÓN, ARROZ	MAZAMORRA MONADA CON MANDARINA + 1 PAN
MIÉRCOLES	10 SOYA CON QUÍNUA + 2 PANES + CAMOTE FRITO	PURE DE PAPA, ASADO DE GALLINA, ARROZ	INFUSIÓN DE CEBOLÓN + 1 PAN + MORTADELA
JUEVES	11 AVENA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	MENESTRÓN DE RES, PAPA	ASADO DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	12 APL + 2 PANES + HUEVO	PESCADO FRITO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	CHAMPANITA, ARROZ + INFUSIÓN
SÁBADO	13 SOYA CON LECHE + 2 PANES + ACETUNA	GUSO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	INFUSIÓN DE MENTA + 1 PAN + HUEVO DURO
DOMINGO	14 INFUSIÓN DE HIERBALUISA + 2 PANES + MORTADELA	AJÍ DE POLLO, PAPA, ARROZ	ARROZ CHAUFA DE POLLO + INFUSIÓN

SEMIJO CONCEDESSES Y SERVIDOS E.L.L.L.
LENGUA ATICAMU AMUJES E.L.L.L.

Karina Yau In. (Candari Cayur)
RESPETANDO LA DIVERSIDAD

SEMIJO CONCEDESSES Y SERVIDOS E.L.L.L.
LENGUA ATICAMU AMUJES E.L.L.L.

Karina Yau In. (Candari Cayur)
RESPETANDO LA DIVERSIDAD

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Viernes 15/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CND (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CND	KCAL
Desayuno: Cebada+Encebollado de Añus +02 panes								
Cebada								
Barilla cebada	25	4.20	0.50	16.05	16.80	5.10	67.40	89.38
Azúcar rubio	10	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.38
Canola entero	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.77	1.35
Pan frances+Encebollado de Añus +02 panes								
Encebollado de Añus +02 panes								
Cebada	25	0.25	0.05	2.18	1.40	0.45	8.70	10.55
Tomate	12	0.17	0.00	0.34	0.43	0.00	1.34	1.78
Limón	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Aceite	1	0.00	0.99	0.00	0.00	8.94	0.00	8.94
Sal yodada	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Añus	20	4.90	2.96	0.00	19.00	26.64	0.00	46.24
Pan frances	40	5.04	1.02	29.82	20.16	0.18	119.28	140.62
V.C. DESAYUNO								420.04
% DIST. DESAYUNO								19.33

Almuerzo: Pescado frito + ensalada +papa+arroz+Refresco+Fruta								
Pescado frito + ensalada +papa+arroz								
Pescado frito	250	49.25	70.00	0.75	197.00	90.00	3.00	290.00
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.45	12.00	2.70	133.80	149.10
Barilla de trigo	12	1.36	0.14	0.30	5.42	1.30	35.90	42.62
Cebaga	30	0.30	0.12	0.36	1.20	1.08	1.44	3.72
Tomate	25	0.27	0.00	0.70	0.90	0.00	2.00	3.70
Aceite	25	0.00	24.83	0.00	0.00	221.41	0.00	221.43
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Cajeno	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67
Ajos	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Vinagre	1.5	0.00	0.00	0.18	0.00	0.00	0.70	0.70
Refresco								
Azúcar rubio	13	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.42	0.06	9.60	10.93
Fruta								
Mandarina	150	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	31.60	59.25
V.C. ALMUERZO								1323.76
% DIST. ALMUERZO								61.93

Cena: Sopa de fideos c/ menudencia de pollo								
Sopa de fideos c/ menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.40	3.70	0.00	45.84	34.02	0.00	79.06
Fideos	40	5.44	0.40	33.92	21.76	3.60	135.60	161.04
Papa blanca	100	2.70	0.30	22.30	8.40	1.80	89.20	99.40
Cebolla machu	10	0.14	0.02	1.13	0.56	0.10	4.52	5.28
Ajón	20	0.18	0.04	0.28	0.72	0.76	2.04	2.12
Porro	8	0.15	0.00	0.04	0.61	0.00	2.56	3.17
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.60	2.20	1.00	30.64	33.92
Aceite	3	0.00	2.98	0.00	0.00	26.91	0.00	26.91
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajos	2	0.11	0.02	0.41	0.45	0.14	2.43	3.02
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
V.C. CENA								413.58
% DIST. CENA								18.74

VCT(Gr)	192.36	50.34	338.93
VCT(KCal)	409.42	453.03	1355.73
VCT(%)	18.46	20.42	61.12

2218.18

VALOR CALORICO TOTAL	2218
-----------------------------	-------------


Lic. Salma Flores Castro
NUTRICIONISTA
C.P. 445

TRANS CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL ANALÍTICA E.I.R.L.

Lic. Lugo Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.P. 444

TRANS CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL ANALÍTICA E.I.R.L.

Karina Rosa
NUTRICIONISTA

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Fecha: 16/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Designación					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Apil+Pan frances+Huevo								
Apil								
Harina de maiz	40	2.24	1.60	29.72	8.96	74.40	218.88	142.24
Lardo	20	0.16	0.12	1.60	0.04	1.00	6.64	8.76
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.40	0.00	120.60	120.20
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.00	0.12	1.20	1.40
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Huevo								
Huevo	25	9.23	8.18	0.00	26.90	72.50	0.00	210.40
Pan frances	60	5.04	1.02	30.00	20.16	9.10	157.12	202.46
V.C. DESAYUNO								565.62
% DIST. DESAYUNO								26.22

Almuerzo	Guiso de Lentejas + ensalada +curriz+Refresco+Fruta							
Guiso de Lentejas + ensalada +curriz								
Carnes de cerdo	50	4.50	5.35	0.00	18.00	48.75	0.00	66.15
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	463.60	527.05
Lentejas	120	27.04	1.32	73.20	117.36	11.88	292.80	416.04
papa	80	1.68	0.32	10.64	6.40	2.88	74.56	81.04
Cebolla picada	30	0.53	0.00	3.32	2.23	0.60	13.22	16.04
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almendra negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.07	0.07	0.11	0.50	0.27	0.67
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	2.56
Ajil poco seco	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.70	6.66
Vinagre	2	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.40	0.40
Herba buena	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.20	0.40
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Agua	2	0.00	0.02	0.21	0.37	0.27	0.84	1.40
Fruta								
Maná	150	0.75	0.15	8.70	3.00	1.35	74.00	79.15
							V.C. ALMUERZO	1207.35
							% DIST. ALMUERZO	57.60

Cena	Infusion +01 pan +aceituna							
Infusion +01 pan +aceituna								
Cebon	2	0.09	0.03	0.27	0.37	0.27	0.84	1.40
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Acetaria	40	12.04	2.92	2.92	51.30	26.20	11.60	89.32
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	20.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CDM								261.55
% DIST. CDM								12.17

VCY(%)	80.14	27.96	305.50
VCY(KCal)	320.55	251.65	1542.31
VCY(%)	74.06	11.47	71.50

7114.52

VALOR CALORICO TOTAL	2157
-----------------------------	-------------

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS
LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICO
FECHA: 16/12/2017
PAG: 2/2

ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL
LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICO
FECHA: 16/12/2017
PAG: 2/2

FECHA: 16/12/2017
PAG: 2/2

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Domingo 17/12/2017

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno								
Infusio de hierba Luisa+Pan frances+causado								
Infusio de hierba Luisa								
Hierba luisa	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.49
Azúcar rubio	13	0.08	0.09	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan frances+causado								
causado	40	0.54	6.12	10.28	2.24	1.08	41.12	44.44
Aceto	10	0.09	2.93	0.09	0.00	89.27	0.00	89.37
Pan frances	60	5.04	1.12	38.28	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO							377.39	
% DIST. DESAYUNO							16.89	

Almuerzo	Pollo al siliu,papa,arroz+Refresco+fruta							100%
Pollo al siliu,papa,arroz								
Carne de pollo	160	32.80	6.80	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	3.43	463.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.10	31.45	12.60	2.70	133.80	149.10
Perejil	1	0.05	0.09	0.19	0.19	0.83	0.40	1.40
Cebolla chusa	11	0.10	0.03	1.00	0.70	0.30	4.00	5.03
Pimiento	11	0.17	0.06	0.85	0.66	0.50	3.39	4.54
maizena	7	1.52	0.22	4.28	6.08	2.02	17.11	25.20
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentu	8.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Alfalfa	32	0.08	0.03	29.22	0.33	0.29	116.86	117.48
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Maizena	20	0.00	0.00	3.00	0.24	0.54	12.00	12.78
Fruta								
plátano	100	2.70	0.54	37.80	10.00	4.36	131.70	166.86
							V.C. ALMUERZO	1329.70
							% DIST. ALMUERZO	59.50

Cena		Arroz Zambito +01 pan					V. DIST. ALIMENTOS		50.50
Arroz Zambito +01 pan									
Leche evaporada	120	10.32	10.80	13.56	41.28	97.20	54.24	192.72	
Arroz pilado	35	2.73	0.25	27.16	10.92	2.21	109.64	121.77	
Azúcar rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.68	119.28	
Causado entero	0.4	0.02	0.01	0.52	0.06	0.12	1.28	1.46	
Clavo olor	0.2	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35	
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.39	76.56	91.23	
							V.C. CENA	527.80	
							% DIST. CENA	23.42	

VCT(Gr)	74.37	37.63	401.07
VCT(KCal)	297.32	333.27	1694.38
VCT(%)	13.30	14.91	71.79

2234.97

VALOR CALORICO TOTAL	2235
-----------------------------	-------------

BRAND CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EMPRESA INTEGRAL AMALZONCO E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Luis Flores Pasco
NUTRICIONISTA
E.I.R.L. 2008

BRAND CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EMPRESA INTEGRAL AMALZONCO E.I.R.L.
[Firma]
Karinna Ana Ina Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Saphie Colque Alvarado
NUTRICIONISTA
E.I.R.L. 145

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Lunes 10/12/2017

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILocalorias por nutrientes			TOTAL
Desayuno	Semola c/ leche+Pan frances+Hot dog				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Semola c/ leche								
Semola	25	3.40	0.25	31.20	13.60	1.25	94.00	108.85
Leche evaporada	70	4.62	6.30	7.91	24.08	56.70	31.64	312.42
Azúcar rubia	25	0.12	0.00	24.73	0.50	0.00	98.96	99.46
Canola entero	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clava olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+ Hot dog								
Hot dog	30	3.30	10.29	0.00	13.20	92.61	0.00	105.81
Pan frances	60	3.04	1.02	30.20	20.16	9.10	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								401.91
% DNST. DESAYUNO								25.02

Almuerzo	Champiñita+arroz+Refresco+Fruta							
Champiñita+arroz								
Bole	120	20.44	1.41	0.00	82.56	17.96	0.00	95.52
Papa blanca	150	3.00	0.60	34.95	12.00	5.40	179.80	197.20
Mais mote	25	1.16	0.28	9.73	4.62	2.52	38.92	46.06
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Ají puerco	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.60	6.64
Hierba buena	5	0.16	0.05	0.25	0.62	0.45	1.40	2.47
Mari	2	1.90	3.57	1.18	3.50	37.13	4.73	44.45
Acete	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.38
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	21.70	0.40	0.00	47.12	47.52
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.48	1.80	5.60	9.08
Fruta								
Pitóna	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1173.28
% DNST. ALMUERZO								46.53

Cena	Pollo a la olla+Infusion							
Pollo a la olla								
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.00	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	80	7.62	0.67	60.04	28.00	5.67	179.76	213.11
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	8.40	1.80	89.20	99.40
Acete	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.07	0.04	0.04	0.12	0.20
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónjolino	0.5	0.00	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.60
Preservita negra	0.25	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ají puerco seco	0	0.56	0.62	4.70	3.24	5.62	18.70	26.64
Cumin	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.5
Infusion								
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.74	60.04
Clava olor	2	0.10	0.60	2.04	0.72	5.40	7.34	13.46
V.C. ALMUERZO								606.65
% DNST. ALMUERZO								28.45

PCT(G+)	90.64	42.15	417.90
PCT(KCal)	362.55	179.39	1671.90
PCT(WJ)	15.02	15.72	69.26

2412.04

VALOR CALORICO TOTAL	2414
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMIDA INTEGRAL AGUASZANCO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Flores Paez
RESPONSABLE

[Firma]
RESPONSABLE NUTRICION
MAY 11 11 35 PM
2017

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMIDA INTEGRAL AGUASZANCO E.I.R.L.

[Firma]
Karinha Rosa P.
RESPONSABLE DIETA

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Martes 19/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CRO	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CRO	KCAL
Desayuno	Sopa +Pan frances+Aceituna							
Sopa								
Barra de sopa	25	6.18	2.09	14.93	24.40	10.00	59.70	102.10
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	14.73	8.50	0.00	98.90	99.40
Crema entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.09	0.14	1.60	1.82
Claro de	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.77	1.35
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.36	4.40	0.00	1.44	39.60	0.00	41.04
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.18	119.28	149.62
V.C. DESAYUNO							194.33	
% DIST. DESAYUNO							16.90	

Almuerzo	Cazou de Mondongo + arroz + Refresco + Fruta							
Cazou de Mondongo + arroz								
Mondongo	120	20.28	4.20	0.00	81.12	17.80	0.00	119.32
Arroz pilado	150	11.28	1.05	116.40	46.80	9.15	465.60	521.85
Papa blanca	200	4.20	0.40	44.60	18.80	3.60	178.40	198.80
Arvejas	30	6.51	0.36	10.73	26.04	8.64	73.32	108.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.08	30.64	33.92
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónjolito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.25	0.02	0.01	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Agua	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Parafí	1.5	0.07	8.14	0.13	0.29	1.22	0.59	2.19
Herba buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Ajónjolito molido	2	0.21	0.23	1.28	0.84	2.11	7.04	9.99
Patito	1.5	0.09	0.12	1.08	0.37	1.17	4.73	5.87
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	20	0.18	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Naranja dulce	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Sandía	150	1.85	0.15	0.85	4.20	1.25	75.40	80.95
V.C. ALMUERZO								1183.67
% DIST. ALMUERZO								50.73

Almuerzo	Revuelto de verduras c/ huevo + Infusión							
Revuelto de verduras c/ huevo								
Huevo	40	3.12	0.28	11.04	12.40	2.52	124.16	129.16
Arroz pilado	90	5.85	0.90	78.12	23.40	0.18	112.40	143.98
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Espinaca	25	0.21	0.04	0.84	0.84	0.32	3.36	4.52
Coliflor	15	0.31	0.09	0.68	1.32	0.01	2.64	4.27
Zanahoria	40	2.20	0.48	30.64	8.80	4.32	122.56	135.68
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónjolito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.25	0.02	0.01	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Infusión								
Azúcar rubio	20	0.18	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Cedros	2	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.48
V.C. CENA								755.16
% DIST. CENA								32.97

PCT(Gr)	68.06	26.79	454.18
PCT(NGr)	275.43	240.99	1816.74
PCT(%)	11.81	10.33	77.87

2333.36

VALOR CALORICO TOTAL	2333
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
GRUPO INTEGRAL ALIMENTICIO S.A.S.

[Firma]
Luz María Pérez Pardo
MANAGER GENERAL
C.A.P. 104

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
GRUPO INTEGRAL ALIMENTICIO S.A.S.

[Firma]
Karina Rosa Pae Condori Lopez
RESPONSABLE

[Firma]
Luz María Pérez Pardo
NUTRICIONISTA
C.A.P. 104

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Mercedes 28/12/2017

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Malsena c/ leche+Pan frances+Mermelada				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Malsena c/ leche								
Malsena	39	0.10	0.06	24.01	0.72	0.54	104.04	105.30
Leche evaporada	70	4.02	6.70	7.91	24.00	54.70	31.44	112.42
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.00	0.00	118.60	118.28
Canola entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.10	1.46
Chico alor	0.3	0.02	0.06	0.70	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Mermelada								
Mermelada	25	0.00	0.00	17.30	0.10	0.00	69.50	69.60
Pan frances	60	5.04	1.02	38.20	20.16	7.18	153.12	180.46
V.C. DESAYUNO								391.86
% DIST. DESAYUNO								20.16

Almuerzo	Sopa de Pollo+arroz+papa+Refresco+Fruta							
Sopa de Pollo+arroz+papa								
Carne de pollo	160	29.20	15.52	0.00	117.12	179.68	0.00	236.80
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	3.45	465.80	571.05
Papa blanca	150	3.15	0.70	31.45	12.60	2.70	133.80	149.10
Arvejas	25	5.43	0.00	15.20	21.70	7.20	61.10	90.00
Patataria	30	1.10	0.24	15.32	4.40	2.16	61.20	67.04
Cebolla macha	15	0.70	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Culantro	50	1.65	0.65	2.50	6.60	5.85	14.00	20.45
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Aj amarillo	10	0.09	0.07	0.00	0.36	0.67	3.57	4.51
Cumari	0.35	0.06	0.00	0.15	0.25	0.70	0.62	1.57
Agu	2.6	0.15	0.02	0.79	0.58	0.19	3.16	3.97
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.60	10.93
Fruta								
Plátano	160	2.40	0.40	33.60	9.60	4.32	174.40	140.72
V.C. ALMUERZO								1410.90
% DIST. ALMUERZO								61.30

Cena	Infusion de manzanilla+01 pan +jamonado							
Infusion de manzanilla+01 pan +jamonado								
Manzanilla	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.40
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Jamonado	30	2.85	0.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.50	76.56	91.27
V.C. CENA								259.23
% DIST. CENA								11.46

PCT(Sr)	72.41	40.69	401.56
PCT(MCd)	289.65	366.20	1606.24
PCT(N)	12.80	16.19	71.91

2262.09

VALOR CALORICO TOTAL	2262
----------------------	------

BRUNO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 LEGAL INTEGRAL ANALITICO E.I.R.L.
 Lic. Laidy Flores Pisco
 NUTRICIONISTA
 C.R.P. 445

Lic. Salome Colque Ramos
 NUTRICIONISTA
 C.R.P. 445

BRUNO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 LEGAL INTEGRAL ANALITICO E.I.R.L.
 Karina Ana Pn - Condon Lopez
 REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Jueves 21/12/2017

Paises 11/12/2017								
ALIMENTO	gr/por (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	K/LOCALIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
Desayuno		Infusion de maiz+Pan frances+Aceituna						
Infusion de maiz								
Maiz	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.40
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	00.90	99.40
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.36	4.40	0.00	1.44	21.60	0.00	41.04
Pan frances	60	5.04	1.02	30.20	20.16	9.18	153.12	182.46
							V.C. DESAYUNO	324.38
							% DIST. DESAYUNO	16.14

Almuerzo	Motosquillo de res +arroz+fruta							
Motosquillo de res +arroz								
Res	80	16.00	0.08	0.00	64.00	72.72	0.00	136.72
Arroz pilado	150	11.70	1.03	116.40	46.00	9.45	445.60	521.85
Choclo entero	40	1.32	0.32	11.12	3.28	2.80	44.48	52.64
Papa blanca	200	0.80	0.16	9.32	3.20	1.44	37.28	41.92
Cebolla machuca	15	0.21	0.03	1.77	0.04	0.27	5.22	6.37
Arvejas	30	6.51	0.96	10.77	26.04	8.64	73.32	108.00
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Huevo entero	2	0.06	0.02	0.14	0.25	0.10	0.56	0.99
Al. puerca seco	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.62
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.17	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.62
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	14.73	0.50	0.00	00.90	99.40
Cebolla	3	0.23	0.02	2.40	0.92	0.22	4.59	10.73
Limon	15	0.47	0.15	1.05	1.86	1.35	4.20	7.41
fruta								
Mandarina	150	0.90	0.45	12.00	3.60	4.05	51.60	59.25
V.C. ALMUERZO								1074.42
% DIST. ALMUERZO								53.46

Cena	Arroz con huevo frito+ ensaladado+infusion							
Arroz con huevo frito+ ensaladado								
Huevo entero crudo	75	9.23	0.18	0.00	36.50	71.58	0.00	110.48
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	20.00	5.67	279.36	312.11
Cebolla machuca	40	0.56	0.08	3.40	2.24	0.72	17.92	16.00
Tomate	24	0.29	0.00	0.73	0.94	0.00	2.91	3.85
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.62
Infusion								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	14.73	0.50	0.00	00.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
V.C. CENA								611.12
% DIST. CENA								30.40

VC7(Gr)	61.47	39.56	352.01
VC7(KCal)	245.88	354.02	1460.01
VC7(%)	12.23	17.71	70.05

2000.00

VALOR CALORICO TOTAL	2010
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION ORIGINAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Torres Pisco
Nutricionista
C.R.P. 144

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION ORIGINAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Sylvia Colina (Nutr)
NUTRICIONISTA
C.R.P. 145

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Viernes 22/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CRO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Designado	Avena +Pan frances+cumole				PROT	GRASAS	CRO	KCAL
Avena								
Avena	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Canela olor	0.3	0.02	0.00	0.18	0.07	0.54	0.72	1.35
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.50	99.40
Pan frances+cumole								
Pan frances	60	3.04	1.02	38.28	20.16	9.18	153.12	182.46
cumole	40	0.56	0.12	10.28	2.24	1.08	41.12	44.44
Acete	10	0.00	9.93	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
V.C. DESAYUNO								520.94
% DIST. DESAYUNO								23.76

Almuerzo	Arroz Amarillo con papa+Refresco+Fruta							
Arroz Amarillo con papa								
Papa	200	32.00	2.20	0.00	128.00	19.00	0.00	147.00
Arroz pilado	200	15.60	1.40	155.20	62.40	12.60	620.80	695.00
Arvejas	21	6.73	0.99	18.94	26.91	0.91	75.76	111.60
Zanahoria	40	2.20	0.40	14.64	8.80	4.32	58.56	71.68
Cebolla mediana	25	0.35	0.05	2.18	1.40	0.45	8.70	10.55
Acete	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajonomate	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pañillo	0.25	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Pimienta	20	0.30	0.10	1.54	1.20	0.90	6.16	8.26
Agua	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Perejil	1	0.05	0.00	0.00	0.21	0.00	0.00	0.21
Aj fresco	3	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	61.68
Limon	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	8.36
Fruta								
Paltano	170	2.55	0.51	35.76	18.20	4.59	142.80	157.59
V.C. ALMUERZO								1344.45
% DIST. ALMUERZO								60.29

Cena	Sopa de arroz c/ menudencia de pollo							
Sopa de arroz c/ menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.95	3.70	0.00	45.84	34.02	0.00	79.86
Arroz pilado	30	2.34	0.21	23.20	9.36	1.89	93.12	104.37
Papa blanca	80	1.68	0.36	17.04	6.72	1.44	71.76	79.52
Cebolla mediana	6	0.08	0.01	0.60	0.34	0.11	2.71	3.16
Agua	20	0.18	0.04	0.26	0.72	0.36	1.84	2.12
Papa	20	0.30	0.00	1.60	1.52	0.00	6.40	7.92
Zanahoria	10	0.55	0.12	2.66	1.10	1.08	30.64	33.92
Acete	1	0.00	4.97	0.00	0.00	46.09	0.00	46.09
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.32	0.27	0.62
Agua	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
V.C. CENA								764.76
% DIST. CENA								16.36

VC(Gr)	89.22	35.42	388.63
VC(KCal)	356.87	718.77	1554.51
VC(%)	16.00	14.29	69.70

2240.15

VALOR CALORICO TOTAL	2239
----------------------	------

SEATO CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES
 L.C. Luis Flores Pineda
 M.D. 445

Lic. [Firma] Colaborador
 M.D. 445

SEATO CONCLUSIONES Y OBSERVACIONES
 L.C. [Firma]
 M.D. 445

MENU DIFERENCIADO PARA POBLACION PENAL

Fecha: 23/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Soya+Pan frances+Hot dog							
Soya								
Harina de soya	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Azúcar rubia	25	0.12	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canola entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.04	0.12	1.28	1.46
Chorizo	0.2	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	30	3.70	10.20	0.00	13.20	32.61	0.00	105.81
Pan frances	40	5.04	1.92	38.28	20.16	9.10	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								492.57
% DIST. DESAYUNO								21.08

Almuerzo	Frijol a la chilena c/ ensalada +arroz+Refresco+Fruta							
Frijol a la chilena c/ ensalada +arroz								
Carne de cerdo	50	7.20	7.53	0.00	28.00	67.93	0.00	94.75
Arroz pilado	150	11.70	1.03	126.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Fideos tallarin	20	2.72	0.20	12.96	10.00	1.00	51.84	64.52
Frijol	120	15.80	2.04	72.04	103.20	18.76	291.36	412.92
Ensalda	40	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	12.08
Cebolla morada	30	0.53	0.09	3.71	2.13	0.60	13.22	16.04
Tomate	15	0.14	0.08	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Acidito	3	0.00	4.97	0.00	0.00	44.59	0.00	44.69
Sal yudada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajonomate	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.22	0.67
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.76	6.08	7.56
Ají dulce seco	2.5	0.10	0.29	1.47	0.70	1.76	5.87	8.33
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Vinagre	2	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.40	0.40
Hierba buena	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.00	0.28	0.49
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.12	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Haricoyol	20	0.45	0.03	0.05	1.80	0.45	32.20	34.43
Fruta								
plátano	170	2.33	0.51	35.70	18.20	4.79	142.80	157.59
V.C. ALMUERZO							1480.05	
% DIST. ALMUERZO							63.33	

Cena	Infusion de canela +81 pan +margarina						% DIST. ALIMENTACION	63.33
Infusion de canela +81 pan +margarina								
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Margarina	25	0.15	21.25	0.03	0.60	191.25	0.10	191.95
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.50	76.26	91.23
V.C. CENA								364.52
% DIST. CENA								15.60

VCTIGr	49.40	51.96	392.98
VCTNCHO	277.59	467.64	1391.92
VCTN%	11.88	20.01	60.17

2337.75

VALOR CALORICO TOTAL	2337
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CORONA INTEGRAL AMAZONICO S.A.S.

[Firma]
Dra. Lina Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.R. 504

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CORONA INTEGRAL AMAZONICO S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
NUTRICIONISTA

[Firma]
Dra. Lina Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.R. 504

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Diagnostico 24/12/2017

ALIMENTO	gr/mc	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Café+Pan frances+Palo							
Café								
Café	4	0.12	0.04	0.28	0.58	0.36	1.12	1.98
Antico rubio	25	0.13	0.80	24.73	0.50	0.00	91.90	99.40
Pan frances+Palo								
Palo	30	0.51	3.79	1.68	2.04	33.75	6.72	42.31
Pan frances	60	5.04	1.82	29.82	20.16	9.18	119.28	140.62
							V.C. DESAYUNO	292.51
							% DIST. DESAYUNO	22.41

Almuerzo	Pollo al mmi , papa, arroz+Refresco+Fruta							
Pollo al mmi , papa, arroz								
Carne de pollo	160	29.20	15.52	0.00	117.22	139.68	0.00	256.80
Arroz pilado	150	11.70	1.85	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	73.45	12.60	2.70	173.80	199.10
Maiz	33	8.94	16.82	5.58	35.77	151.47	22.31	209.55
Perejil	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Cebolla machaca	50	0.70	0.10	5.65	2.80	0.90	22.60	26.30
Acete	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal pilada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Aji panca seco	7	0.49	0.55	4.11	1.56	4.91	16.44	23.7
Carmino	0.15	0.03	0.02	0.07	0.11	0.30	0.27	0.6
Agua	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Antico rubio	45	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Mazana	20	0.06	0.66	3.08	0.24	0.54	12.00	13.78
Fruta								
plátano	170	2.55	0.51	25.78	10.20	4.39	142.00	157.59
						V.C. ALMUERZO		1472.52
						% DIST. ALMUERZO		67.50

Cena		Cebada c/ leche+01 pan				% DIST. ALIMENTO		67.50
Cebada c/ leche+01 pan								
Barina cebada	70	5.04	0.49	20.22	20.26	6.21	80.00	107.25
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Antico rubio	30	0.15	0.60	29.67	0.60	0.09	118.68	119.28
Canola cocida	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Queso cur	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances	30	2.52	0.51	14.91	10.00	4.59	59.64	74.37
						V.C. CENA		416.43
						% DIST. CENA		19.09

VCT(g)	76.90	32.49	358.36
VCT(KCal)	292.61	472.40	1401.45
VCT(%)	14.70	21.80	64.24

2181.66

VALOR CALORICO TOTAL	2181
----------------------	------

BRAN CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
 LUISA INES DEL ALBERGO S.A.S.
 E.C. Celia Pineda Gordo
 REPRESENTANTE
 E.C. del

E.C. Salazar + Maria Naranjo
 N. 15
 15

BRAN CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
 LUISA INES DEL ALBERGO S.A.S.
 E.C. del
 Karina Ana
 REPRESENTANTE

MENU OBRERADO PARA POBLACION PENAL

Lunes 25/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Chocolatada+82 Biscochos								
Chocolatada								
Chocolote	37	1.96	11.10	17.39	7.84	99.00	69.56	177.30
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	45.00	101.25	56.50	200.75
Mastazo	1	0.02	0.01	2.60	0.02	0.05	10.40	10.52
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.7	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Sal yodado	0.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
82 Biscochos								
Biscocho	60	2.70	1.62	21.04	11.54	14.58	87.36	112.90
V.C. DESAYUNO								624.01
% DIST. DESAYUNO								19.99

Almuerzo Broster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada+Refresco+Fruta								
Broster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada								
Carné de pollo	100	47.50	25.22	0.00	190.12	226.90	0.00	417.02
Arroz pilado	150	13.70	1.05	116.40	46.80	9.45	445.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	13.45	12.60	2.70	133.40	149.10
Mastazo	5	0.16	0.41	0.25	1.42	3.69	1.00	6.11
Maipo	30	1.49	3.27	0.00	14.76	29.42	0.00	44.19
Lechuga	25	0.25	0.10	0.30	1.00	0.90	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	5.60	9.80
Peperón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Harina	37	3.21	1.18	29.67	22.85	10.66	110.70	142.20
Aceite	35	0.00	24.76	0.00	0.00	312.00	0.00	312.00
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajón	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	0.04	0.20	0.00	25.24	25.44
Clavo olor	2	0.10	0.00	1.04	0.72	5.40	7.34	13.46
Fruta								
Sandía	150	1.05	0.15	0.85	4.20	1.35	35.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1704.94
% DIST. ALMUERZO								54.80

Cena Cau cau de pollo+arroz+Infusion								
Cau cau de pollo+arroz								
Carné de pollo	100	20.50	4.70	0.00	82.00	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.04	28.00	5.67	279.36	311.11
Papa blanca	100	2.10	0.20	23.70	8.40	1.80	89.20	99.40
Aceite	25	5.43	0.00	15.70	21.70	7.20	61.10	90.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	31.92
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajón	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperón negro	0.25	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Ajón	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Peru	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Harina blanca	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Ajón amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.84	2.11	7.04	9.99
Pollo	1.5	0.09	0.12	1.00	0.37	1.17	4.33	5.87
Infusion								
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	14.84	0.70	0.00	59.34	59.64
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
V.C. CENA								750.90
% DIST. CENA								25.23

PROT(g)	124.77	102.96	424.47
PROT(Kcal)	497.40	426.84	1697.73
PROT(%)	75.94	29.60	54.30

3121.86

VALOR CALORICO TOTAL	3722
----------------------	------

DAVA CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
COMERCIO INTEGRAL ALIMENTOS S.R.L.
[Firma]
C. L. P. 445

DAVA CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
COMERCIO INTEGRAL ALIMENTOS S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Frutos Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
C. L. P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Marzo 26/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Avena + Pan frances + Aceituna							
Avena								
Avena	25	6.70	2.09	14.92	24.40	18.80	59.70	192.18
Azúcar rubia	25	0.13	0.09	24.73	0.50	0.00	90.90	99.49
Canola extra	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.69	1.82
Clavo olor	0.2	0.02	0.06	0.10	0.02	0.54	0.72	1.35
Pan frances + Aceituna								
Aceituna	40	0.50	0.00	5.02	2.30	0.00	20.20	22.40
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	20.16	9.10	119.20	140.62
V.C. DESAYUNO								175.69
% DIST. DESAYUNO								15.27

Almuerzo	Guiso de filetes c/res+arroz+Refresco+Fruta							
Guiso de filetes c/res+arroz								
Carne de res	80	14.00	3.44	0.00	59.20	30.96	0.00	90.16
Arroz pilado	150	11.79	1.05	116.40	46.00	0.05	463.40	521.05
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	19.00	2.16	167.04	119.20
Patata	00	10.80	0.00	67.84	43.52	7.20	271.36	322.80
Zanahoria	15	0.03	0.10	11.49	3.70	1.62	45.96	50.88
Cebolla mediana	12	0.10	0.03	1.12	0.73	0.23	4.52	5.49
Arvejas	31	6.73	0.99	10.94	26.92	0.93	75.76	111.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.50	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	2	0.00	6.95	0.00	0.00	62.50	0.00	62.50
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.01	0.02	0.02	0.10	0.16
Saborito	0.5	0.09	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.5	0.09	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Ajo	2	0.09	0.03	0.21	0.12	0.22	0.04	1.48
Fruta								
Melón	150	0.75	0.15	8.79	3.00	1.25	34.00	39.15
V.C. ALMUERZO								1209.34
% DIST. ALMUERZO								57.03

Cena	Chaufalito+arroz+Infusión							
Chaufalito+arroz								
Beife	100	17.29	1.20	0.00	60.00	10.80	0.00	79.60
Papa blanca	100	2.00	0.40	23.30	8.00	3.60	93.20	104.80
Maiz mote	20	0.56	0.16	5.56	2.64	1.44	22.24	26.32
Arroz pilado	00	7.02	0.67	69.04	20.08	5.67	279.36	313.11
Aji panca	2	0.14	0.26	1.12	0.56	1.40	4.68	6.94
Hierba buena	5	0.16	0.05	0.25	0.62	0.45	1.40	2.42
Mami	5	1.76	2.55	0.05	5.40	22.95	3.28	31.75
Aceite	5	0.00	4.92	0.00	0.00	44.00	0.00	44.00
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.02	0.02	0.25	0.39
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Almizclillo	2	0.09	0.03	0.21	0.12	0.22	0.04	1.48
V.C. CENA								670.45
% DIST. CENA								27.65

YCE(Gr)	90.07	27.41	461.62
YCE(Kcal)	300.29	246.69	1846.50
YCE(%)	14.00	10.05	75.26

2453.40

VALOR CALORICO TOTAL	2453
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL ANALÍTICA S.A.S.
[Firma]
Lc. Carlos Pineda Franco
Médico Nutricionista

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL ANALÍTICA S.A.S.
[Firma]
Karina Ana P. Cardón López
Médico Nutricionista

[Firma]
Lc. Carlos Pineda Franco
Médico Nutricionista

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Miércoles 27/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Cebada c/ leche+Pan frances+Huevo								
Cebada c/ leche								
Harina cebada	35	5.88	0.81	23.59	23.52	7.25	94.26	125.13
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.97	24.09	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubio	45	0.23	0.00	44.37	0.90	0.00	178.02	178.92
Grasla extra	0.3	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Cloro salar	0.1	0.02	0.04	0.18	0.02	0.54	0.72	1.35
Pan frances+Huevo								
Huevo	65	8.08	7.09	0.00	31.90	62.77	0.00	95.75
Pan frances	90	7.56	1.53	44.73	30.24	12.77	178.92	222.93
V.C. DESAYUNO							738.31	
% DIST. DESAYUNO							32.16	

Almuerzo <i>Adobo de chunchu,comida,arroz+Refresco+fruta</i>								
<i>Adobo de chunchu,comida,arroz</i>								
<i>Carne de cerdo</i>	160	23.04	24.16	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60
<i>Arroz pilado</i>	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
<i>comida</i>	150	2.10	0.45	30.55	8.40	4.05	154.20	166.65
<i>Asado</i>	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.00	0.00	44.00
<i>Cebolla machada</i>	13	0.18	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
<i>Jal picada</i>	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<i>Pinicula negra</i>	0.15	0.01	0.01	0.17	0.04	0.12	0.43	0.59
<i>Maiz</i>	45	0.00	0.00	2.25	0.00	0.00	9.00	9.00
<i>Ajil pinto seco</i>	3	0.21	0.27	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
<i>Azúcar rubia</i>	2	0.01	0.00	1.98	0.04	0.00	7.91	7.95
<i>Comas</i>	0.13	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
<i>Ajos</i>	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
<i>Azúcar rubia</i>	15	0.00	0.00	8.04	0.30	0.00	25.34	25.64
<i>Membillo</i>	20	0.00	0.00	3.00	0.24	0.54	12.00	12.78
<i>fruta</i>								
<i>platano</i>	200	3.00	0.60	42.00	12.00	5.40	168.00	185.40
V.C. ALMUERZO								1217.85
% DIST. ALMUERZO								57.40

Cena <i>Infusioa +01 pan +mordadela</i>								
<i>Infusioa +01 pan +mordadela</i>								
<i>Menta</i>	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
<i>Azúcar rubia</i>	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
<i>Mordadela</i>	30	2.85	0.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
<i>Pan frances</i>	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.50	76.56	91.23
V.C. CENA								239.69
% DIST. CENA								10.44

RET(Gr)	71.87	56.75	371.29
RET(Kcal)	295.50	587.18	1493.17
RET(%)	12.87	22.09	63.04

2295.05

VALOR CALORICO TOTAL	2296
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMIDA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Edo. Ludo Torres Pardo
Médico Generalista
C.R.P. 444

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMIDA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Karina Ana P. Llanos
Nutricionista
R.E.P. 444

Dr. Salome Colina Gutierrez
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Jueves 28/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Infusion de Te+Pan frances+Aceituna							
Infusion de Te								
Te	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.36	1.12	1.98
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.70	0.00	59.34	59.64
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.36	4.40	0.00	1.44	39.40	0.00	41.04
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.10	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								251.28
% DIST. DESAYUNO								16.24

Almuerzo	Guiso de fideos c/res+ arroz+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	10.24
Guiso de fideos c/res+ arroz									
Cerveza de res	80	14.80	3.44	0.00	59.20	30.56	0.00	90.16	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	405.60	521.05	
Papa blanca	120	7.32	0.24	26.76	10.08	2.16	107.94	119.28	
Papas	80	10.80	0.80	67.84	43.52	7.20	271.36	322.08	
Zanahoria	15	0.83	0.18	11.49	3.70	1.62	45.96	50.08	
Cebolla machada	13	0.10	0.03	1.13	0.73	0.27	4.52	5.49	
Arroz	32	4.72	0.99	18.94	26.91	8.90	75.76	111.60	
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96	
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56	
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10	0.1	
Schicito	0.5	0.09	0.11	0.22	0.76	1.00	0.80	2.1	
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Comino	0.5	0.09	0.11	0.22	0.76	1.00	0.80	2.24	
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.32	0.36	6.00	7.56	
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00	
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.70	0.00	59.34	59.64	
Jugo	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25	
Fruta									
Salda	120	1.05	0.15	0.05	4.20	1.15	35.40	40.95	
							V.C. ALMUERZO	1400.51	
							% DIST. ALMUERZO	57.10	

Cena	Brevetto de verduras c/huevo+Infusion								% DIST. ALMORZADO	57.78
Brevetto de verduras c/huevo										
Huevo	40	3.12	0.28	31.04	12.48	2.32	124.16	139.16		
Arroz pilado	90	5.85	0.90	78.12	23.40	8.10	312.40	343.98		
Aceite	12	0.00	11.92	0.00	0.00	107.24	0.00	107.24		
Paprika	25	0.21	0.09	0.84	0.84	0.32	3.36	4.52		
Coliflor	15	0.33	0.09	0.86	1.32	0.81	2.64	4.77		
Zanahoria	40	2.20	0.48	30.64	0.80	4.32	122.56	125.68		
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Ajionabo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Pimentón negro	0.35	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.2		
Infusion										
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	14.84	0.70	0.00	59.34	59.64		
Huonville	3	0.09	0.03	0.21	0.77	0.27	0.04	1.48		
V.C. CENA								797.84		
% DIST. CENA								32.56		

PCT(g)	66.92	31.43	479.50
PCT(Kcal)	262.71	200.07	1882.31
PCT(%)	10.93	12.25	76.83

2450.03

VALOR CALORICO TOTAL	2450
----------------------	------

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
COMERCIALIZADORA S.R.L.

[Firma]
Eduardo Torres Pasco
19000000000000000000
C.R. 445

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
COMERCIALIZADORA S.R.L.

[Firma]
Kyrina Ana Iris Canton Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Eduardo Torres Pasco
19000000000000000000
C.R. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Viernes 29/12/2017

ALIMENTO	gr/per (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Aplé Encabulado de Atun +62 panes</i>								
Aplé								
Harina de maíz	25	1.40	1.00	10.58	5.40	9.00	74.30	88.90
Cebolla	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.76
Azúcar rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.60	119.20
Canela extera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Chico sob	0.2	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Encabulado de Atun +62 panes								
Cebolla	25	0.15	0.05	2.18	1.40	0.45	0.70	10.55
Tomate	12	0.11	0.00	0.34	0.43	0.00	1.34	1.78
Limón	7	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Aceto	1	0.00	0.19	0.00	0.00	0.94	0.00	0.94
Sal yodado	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Atun	20	4.90	2.96	0.00	19.40	76.64	0.00	96.24
Pan francés	60	5.04	1.02	29.02	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								437.09
% DIST. DESAYUNO								19.55

Almuerzo <i>Pescado frito + ensalada + papa+arroz+Refresco+fruta</i>								
Pescado frito + ensalada + papa+arroz								
Pescado frito	250	49.25	10.00	0.25	197.00	90.00	3.00	290.00
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	445.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	73.45	12.60	2.70	133.00	149.10
Harina de trigo	10	1.13	0.12	7.48	4.52	1.00	29.92	35.52
Lechuga	25	0.25	0.10	0.30	1.00	0.90	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Aceto	25	0.00	24.83	0.00	0.00	223.43	0.00	223.43
Sal yodado	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67
Ajón	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.20	6.00	7.56
Vinagre	2.5	0.00	0.00	0.18	0.00	0.00	0.70	0.70
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Maná	150	0.75	0.13	8.70	3.00	1.25	24.00	39.15
V.C. ALMUERZO								1342.92
% DIST. ALMUERZO								60.06

Cena <i>Aguadito de menudencia de pollo</i>								
Aguadito de menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	1.70	0.00	45.04	34.02	0.00	79.86
Arroz pilado	30	3.34	0.21	27.20	9.36	1.00	93.12	104.37
Culantro	10	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.00	5.29
Pimiento	10	0.15	0.05	0.77	0.60	0.45	3.00	4.12
Arvejas	15	3.26	0.48	9.17	13.02	4.32	36.66	54.00
Espinaca	5	0.07	0.01	0.12	0.12	0.05	0.40	0.65
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.90	44.60	49.70
Maíz, grano fresco (choc)	65	2.15	0.52	10.07	8.50	4.00	72.20	85.54
Ajón	20	0.18	0.04	0.20	0.72	0.36	1.04	2.12
Para	7	0.13	0.00	0.54	0.53	0.00	2.24	3.77
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Cebolla mediana	6	0.09	0.01	0.52	0.34	0.11	2.00	2.53
Aceto	3	0.00	2.90	0.00	0.00	24.81	0.00	24.81
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67
Ajón	2	0.11	0.02	0.07	0.43	0.14	2.43	3.02
Orégano	3	0.02	0.01	0.06	0.07	0.25	0.25	0.39
V.C. CENA								453.70
% DIST. CENA								20.39

VCT(Gr)	100.95	51.39	342.37
VCT(KCAL)	403.80	462.53	1303.47
VCT(%)	10.06	20.60	61.25

22.15.70

VALOR CALORICO TOTAL	22.16
-----------------------------	--------------

AYD CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDIFICIO INTEGRAL DE LA CIUDAD DE LA PAZ

[Firma]
2017

AYD CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDIFICIO INTEGRAL DE LA CIUDAD DE LA PAZ

[Firma]
Karina Ana Ina Condori Lopez
RESPONSABLE

[Firma]
E.L.C. Salome Condori Lopez
NUTRICIONISTA
C. 24 413

MENU DISEÑADO PARA POBLACION PENAL

Subodo 20/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Soya + Pan frances + Aceituna</i>								
Soya								
Harina de soya	30	7.72	2.00	17.31	29.28	18.00	71.64	118.92
Azúcar rubia	25	0.13	0.09	24.73	0.50	0.00	98.90	99.49
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances + Aceituna								
Aceituna	40	0.50	0.00	5.02	2.30	0.00	20.70	22.40
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.14	0.10	129.20	148.62
V.C. DESAYUNO								292.51
% DUT. DESAYUNO								15.20

Almuerzo <i>Pañita con maiz + arroz + Refresco + Fruta</i>								
Pañita con maiz + arroz								
Carne de cerdo	100	20.00	22.00	0.00	80.00	198.00	0.00	278.00
Papa blanca	200	4.00	0.80	46.60	16.00	7.20	186.40	209.40
Cebolla mediana	37	0.52	0.07	4.70	2.07	0.57	16.73	19.46
Arroz pilado	150	11.78	1.85	116.40	48.89	9.45	465.69	521.63
Aji panca	21	0.77	0.06	6.44	3.00	7.72	25.74	36.54
Maiz	5	1.36	2.55	0.85	5.42	22.95	3.10	31.75
Aceite	15	0.00	14.90	0.00	0.00	124.06	0.00	124.06
Sol pasado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.09	11.70	0.40	0.00	47.12	47.52
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.89	5.40	9.88
Fruta								
plátano	150	2.23	0.45	37.50	9.00	4.05	126.00	139.03
V.C. ALMUERZO								1435.27
% DUT. ALMUERZO								55.57

Cena <i>Cas casu de pollo + arroz + Infusion</i>								
Cas casu de pollo + arroz								
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.00	38.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.63	68.04	28.00	5.87	279.36	313.17
Papa blanca	100	2.30	0.28	22.30	8.40	1.80	89.20	99.89
Arroz	15	3.26	0.48	9.17	13.02	4.32	36.66	54.09
Zamburba	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.08	30.64	33.82
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sol pasado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajmonado	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimiento negro	0.25	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Ajor	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Perejil	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	1.10
Hierba buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Aji amarillo molido	3	0.23	0.23	1.76	0.84	2.11	7.04	9.90
Pañita	1.5	0.09	0.13	1.00	0.37	1.17	4.93	5.87
Infusion								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
V.C. CENA								754.90
% DUT. CENA								28.23

VCT(Gr)	88.93	57.31	427.79
VCT(KCal)	355.73	515.38	1711.17
VCT(W)	13.77	19.97	66.26

2542.68

VALOR CALORICO TOTAL	2502
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.L.
LONCA INTEGRAL AMAZONIA E.L.L.
[Firma]
Lic. Cielo Flores Páez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Sofía Calderón
NUTRICIONISTA
C. P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.L.
LONCA INTEGRAL AMAZONIA E.L.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Laque
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Domingo 31/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusion de Hierbabuena+Pan frances+jamunado								
Hierba buena	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan frances+jamunado								
Jamunado	28	2.85	8.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan frances	90	7.56	1.53	44.72	39.24	13.77	178.92	272.93
V.C. DESAYUNO								371.55
% DIST. DESAYUNO								16.61

Almuerzo		Arroz con pollo + salsa criolla+Refresco+fruta				% DIST. ALMUERZO		36.01
Arroz con pollo + salsa criolla								
Carne de pollo	160	29.60	6.80	0.00	170.40	61.92	0.00	190.72
Arroz pilado	200	15.60	1.40	153.20	62.40	12.60	620.80	693.80
Aguaje	31	6.73	0.99	18.94	26.91	0.93	75.76	111.60
Zamora	40	2.20	0.40	14.64	8.80	4.32	58.56	71.68
Cebolla asada	45	0.63	0.09	1.92	2.52	0.07	15.66	18.99
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.32
Placenta	5	0.31	0.08	1.19	1.24	0.68	4.74	6.66
Espinaca	10	0.51	0.05	0.14	2.04	0.45	0.56	3.05
Limon	20	0.02	0.07	0.48	0.12	0.09	1.32	2.13
Culantro	15	0.50	0.20	1.85	1.98	1.76	4.20	7.94
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Ajo	2	0.21	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Aj amarillo	1	0.01	0.01	0.09	0.04	0.06	0.15	0.43
Salsifyado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja	28	0.16	0.04	2.10	0.64	0.16	8.40	9.40
fruta								
Melon	150	0.75	0.15	8.70	3.00	1.35	34.80	39.15
V.C. ALMUERZO							1274.60	
% DIST. ALMUERZO							56.99	

Cena	Sopa c/ leche +01 pan							% DIST. ALMOZARZO	36.99
Sopa c/ leche +01 pan									
Harina de trigo	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10	
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.97	24.08	56.70	31.64	112.42	
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40	
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46	
Clavo olor	0.2	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35	
Pan frances	90	7.56	1.53	57.42	39.24	13.77	229.68	272.69	
							V.C. CENA		690.41
							% DIST. CENA		26.40

VC(g)	87.79	37.21	387.63
VC(kcal)	351.16	334.88	1550.52
VC(%)	15.78	14.97	69.23

2236.56

VALOR CALORICO TOTAL	2237
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.L.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICO S.L.L.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Chian - Nutri
NUTRICIONISTA

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.L.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICO S.L.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condon Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION FEMEA

Larrea tridactyla (2018)

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Cocao c/ leche+Pan frances+Atun</i>								
<i>Cocao c/ leche</i>								
Leche	35	1.83	0.36	24.03	7.32	1.24	96.12	106.68
Cocao	2	0.10	0.24	0.96	1.52	1.00	3.82	6.42
Arroz cocido	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.50	99.00
Pan frances+Atun								
Atun	30	7.35	4.44	0.00	29.40	29.96	0.00	69.36
Pan frances	90	7.56	1.53	57.42	30.24	13.77	278.60	279.60
					V.C. DESAYUNO			357.55
					% DES. DESAYUNO			21.92

Alimento	Licor de Zapallo+Refresco+Fruta						% 08/7, 08/54 H/90	21.94
Licor de Zapallo								
Zapallo	100	1.26	0.36	11.57	5.04	1.24	48.80	54.3
Aceite girasol	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.95
Papa blanca	100	2.10	0.70	22.30	0.40	1.00	89.20	99.40
Helado	25	4.20	0.58	16.85	16.80	5.18	67.40	69.30
Leche evaporada	25	2.15	2.25	2.87	0.60	28.25	11.30	40.15
Huacaya	3	8.15	0.02	0.26	0.60	0.22	1.06	1.87
Queso	40	6.32	7.00	0.08	25.28	61.00	1.52	91.80
Choclo	20	0.66	0.16	5.56	2.64	1.44	22.24	26.32
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	4.08	7.1
Refresco								
Asalor rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.98	99.40
Bicarbono	20	0.12	0.02	3.42	0.40	0.10	13.68	14.34
Fruta								
Melon	200	1.00	0.36	13.60	4.00	1.00	46.40	52.3

Covar		Arroz Chaufa de pollo + infusión				N.º DIST. ALMORZO		44.99	
Arroz Chaufa de pollo									
Carne de pollo	100	18.50	4.70	0.00	74.00	24.70	0.00	112.70	
Huercía	20	2.34	0.21	21.20	9.36	1.89	93.12	104.37	
Cebolla china	20	0.46	0.00	1.50	1.04	0.72	0.00	0.56	
Pimiento	15	0.23	0.00	1.16	0.90	0.00	4.62	0.20	
Har. dog	10	1.10	0.43	0.00	4.40	20.03	0.00	15.27	
Rón	3	0.27	0.10	2.13	1.09	1.61	0.52	11.22	
Arroz pilado	120	0.36	0.04	93.12	37.44	7.56	372.48	417.48	
Aceto	7	0.00	0.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56	
Sal yuhada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Séban	6	0.47	0.01	0.23	1.07	0.11	0.91	2.09	
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Comino	0.15	0.02	0.03	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67	
Ajor	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	7.56	
Infusión									
Asúcar rubio	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.24	59.64	
Endras	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.00	9.60	10.93	
						V.C. CENA		840.64	
						% DIST. CENA		23.00	

WCTGrJ	88.54	39.77	46.54
WCTMACd	322.10	357.97	1861.10
WCTONJ	12.40	14.09	73.34

2004-11-01

VALOR CALCULADO TOTAL	75,40
-----------------------	-------

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CAROLINA INTEGRAL AMADOR S.A.S.

ATO CONSIDERADO 1 COPIA
CONSUMO INTEGRAL AMALGAMADO
Lito Ludo Flores Pizarro
MAO (MAGNIFICENTE) 100
E.S.P. 100

CARRO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
 EDIFICIO INTEGRAL AMALTECOS S.A.S.
 Karina Ana Iru Cordero Lopez
 REPRESENTANTE

Dr. Sybil Colgate Barron
 CLINICIAN
 142 845

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACIÓN PENAL

Martes 02/01/2018

ALIMENTO	gr/ppr (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Apil+Pan c/ hot dog				PROT	GRASAS	CNO	KCAL
Apil								
Barra de maiz	75	1.96	1.40	26.07	7.04	12.60	194.02	124.46
Leche	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.26
Azúcar rubio	30	0.13	0.00	29.67	0.60	0.00	170.60	119.20
Canela extra	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Chico otar	0.3	0.02	0.06	0.16	0.07	0.54	0.79	1.35
Pan c/ hot dog								
Bueno	75	5.85	0.57	50.70	23.40	4.73	232.00	260.93
Pan frances	40	5.04	1.07	29.02	20.16	0.10	119.20	140.62
V.C. DESAYUNO								664.45
% DIST. DESAYUNO								30.29

Almuerzo	Guiso de Arvejas + ensalada +carroz+Refresco+fruta								% DIST. RESUMIDO	39.29
Guiso de Arvejas + ensalada +carroz										
Carne de cerdo	50	4.50	5.15	0.00	10.00	48.15	0.00		66.15	
Arroz pilado	150	11.70	2.01	116.40	46.00	9.45	455.60		521.85	
Papa blanca	80	1.60	0.16	17.84	6.72	1.44	71.36		79.52	
Arveja seca	120	16.04	3.84	73.32	104.16	34.56	293.28		432.80	
Arveja	2	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00		44.60	
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	
Ajicamote	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	
Al puerro seco	3	0.21	0.21	1.76	0.04	2.11	7.04		9.99	
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27		0.67	
Alca	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00		7.56	
Cebolla macha	30	0.53	0.08	3.71	2.17	0.60	13.22		16.04	
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60		2.22	
Hierba buena	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.00	0.28		0.49	
Leche	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64		8.26	
Refresco					0.00	0.00	0.00		0.00	
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12		79.52	
Alca	2	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00		1.25	
Fruta										
Sandía	150	1.05	0.75	0.05	4.20	1.35	35.40		40.95	
V.C. ALMUERZO									1311.26	
% DIST. ALMUERZO									59.77	

Cena		Infusion +01 pan +manjar					% DIST. ALMORZADO		28.77
Infusion +01 pan +manjar									
Manzanilla	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.62	
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	91.40	
Manjar	25	0.23	2.73	0.00	0.90	24.75	0.00	25.65	
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.70	76.56	91.23	
							V.C. CENA	210.10	
							% DIST. CENA	9.94	

PT(Gr)	62.53	22.46	475.37
PT(KG/d)	250.21	202.14	1741.46
PT(%)	11.41	9.21	79.38

2193.81

VALOR CALORICO TOTAL	7194
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.

[Firma]
Cic. Lado Plano
NUTRICIONISTA

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Ines Cordón Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Cic. Lado Plano
NUTRICIONISTA

MENU DISEÑADO PARA POBLACION PENAL

Miércoles 03/01/2018

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusión de Maíz+Pan francés+Mortadela								
Infusión de Maíz								
Maíz	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan francés+Mortadela								
Mortadela	40	1.80	11.20	0.00	15.20	100.00	0.00	116.00
Pan francés	60	3.04	1.02	25.02	20.36	3.10	119.28	140.62
							V.C. DESAYUNO	165.04
							% DIST. DESAYUNO	17.57

Almuerzo Escabeche de pollo+camote+arroz+Refresco+Fruta								
Escabeche de pollo+camote+arroz								
Carnes de pollo	160	32.00	6.00	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	0.43	495.60	521.03
camote	100	1.52	0.54	46.26	10.00	4.06	185.04	199.90
Acidiana	15	0.14	1.65	0.00	0.54	14.05	0.00	15.29
Cebolla machada	62	0.87	0.12	5.39	3.47	1.12	21.50	26.16
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajmonito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Aj amarillo	10	0.09	0.07	0.00	0.36	0.62	3.52	4.57
Orégano	0.3	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.1
Comino	0.15	0.03	0.03	0.02	0.11	0.10	0.27	0.67
Vinagre	15	0.00	0.00	0.75	0.00	0.00	3.00	3.00
Refresco								
Arúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Licor	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.76
Fruta								
Melón	170	0.85	0.17	9.06	3.40	1.52	39.44	44.37
							V.C. ALMUERZO	1149.16
							% DIST. ALMUERZO	56.14

Cena Arroz c/ leche +01 pan								
Arroz c/ leche +01 pan								
Leche evaporada	120	10.32	10.80	13.56	41.28	97.20	54.24	192.72
Arroz pilado	35	2.73	0.25	27.16	10.92	2.21	100.64	121.77
Azúcar rubia	35	0.18	0.00	34.62	0.70	0.00	100.46	102.16
Carota entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.04	0.17	1.28	1.46
Ciavo alar	0.7	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan francés	30	2.52	0.52	19.14	10.00	4.59	76.56	91.27
							V.C. CENA	547.68
							% DIST. CENA	26.30

VCT(G)	74.32	39.51	357.45
VCT(KCal)	297.79	355.57	1429.82
VCT(%)	11.27	17.07	60.65

2002.68

VALOR CALORICO TOTAL	2002
----------------------	------

GRUPO CONCESIONARIAS Y SERVICIOS S.R.L.
EMPRESA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Lic. Ludo Flores Pardo
Médico Generalista
C.M.P. 445

GRUPO CONCESIONARIAS Y SERVICIOS S.R.L.
EMPRESA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Solange Colares Pantoja
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Jueves 04/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	ATENCIONES POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Sopa c/ leche + Pan frances + Mermelada</i>								
<i>Sopa c/ leche</i>								
Morosa de soja	25	6.18	2.80	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubio	25	0.13	0.80	29.73	0.50	0.00	90.90	91.40
Carola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Carola dor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances + Mermelada								
Mermelada	25	0.07	0.60	17.30	0.70	0.00	60.50	60.60
Pan frances	60	5.04	1.02	20.78	28.16	0.18	151.12	182.46
V.C. DESAYUNO								509.15
% DIST. DESAYUNO								24.54

Almuerzo	Caldo de pollo + huevo+papa+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	24.54
Caldo de pollo + huevo+papa									
Carne de pollo	100	18.50	10.30	0.00	74.00	92.70	0.00	186.70	
Papa blanca	100	2.08	0.40	73.30	0.00	3.60	93.70	104.80	
Pollo	90	12.24	0.30	76.32	48.96	0.10	395.28	387.24	
Huevo entero crudo	60	7.38	6.54	0.00	29.52	50.00	0.00	89.38	
Sal	3	0.27	0.18	2.13	1.09	1.61	8.52	11.27	
Agua	15	0.14	0.03	0.20	0.54	0.27	0.78	1.50	
Para	10	0.19	0.00	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96	
Cebolla china	7	0.11	0.02	0.64	0.45	0.10	2.55	3.12	
Aceite	3	0.00	2.90	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81	
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Apio	2	0.11	0.02	0.64	0.45	0.14	2.43	3.62	
Orégano fresco	4	0.04	0.02	0.12	0.14	0.14	0.50	0.78	
Refresco									
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	11.78	0.40	0.00	47.12	47.52	
Durazno	20	0.12	0.02	3.42	0.40	0.10	13.68	14.34	
Fruta									
Melon	170	0.05	0.27	9.06	3.40	1.53	70.44	44.37	
V.C. ALMUERZO								879.62	
% DIST. ALMUERZO								37.93	

Cena	Estofado de Pollo +arroz+infusión							
Estofado de Pollo +arroz								
Carne de pollo	100	18.50	9.70	0.00	73.20	87.70	0.00	166.50
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.04	28.08	5.67	279.36	313.11
Papa Blanca	100	2.10	0.20	72.30	8.40	1.80	89.20	99.40
Arvejas	31	6.73	0.99	10.94	26.91	0.93	75.76	111.60
Zanahoria	15	0.81	0.70	11.49	3.30	1.62	45.96	50.88
Cebolla mediana	13	0.10	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Tomate	26	0.23	0.00	0.73	0.94	0.00	2.91	3.85
Aceite	3	0.00	2.90	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81
Aji pimentado	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.70	6.68
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónjolillo	0.35	0.00	0.00	0.03	0.01	0.02	0.12	0.16
Cumino	0.35	0.06	0.00	0.15	0.25	0.70	0.62	1.57
Agua	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.09	7.56
Infusión								
Azúcar rubio	20	0.10	0.60	11.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Carola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
						V.C. CENA		869.02
						% DIST. CENA		37.50

VC(Gr)	=	95.29	45.97	380.48
VC(KCal)		381.57	413.71	1521.91
VC(%)		16.47	17.85	65.68

2317.19

VALOR CALORICO TOTAL 2317

CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Lic. Edo. J. [Firma]

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Karinna Ana Iru Condori Laque
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Cornejo Gutierrez
NUTRICIONISTA

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Viernes 5/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CMD (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CMD	REAL
Desayuno								
Avena + Pan frances + Muesli de Paja								
Avena								
Avena	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.20	102.10
Canela entera	0.5	0.02	0.03	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.04	0.10	0.07	0.54	0.77	1.35
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.50	91.40
Pan frances + Muesli de Paja								
Muesli de Paja								
Cebolla madura	40	0.56	0.00	4.52	2.24	0.72	10.00	21.04
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.94
Paja	20	0.74	2.50	1.12	1.36	22.50	4.48	28.34
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	5.60	9.00
Pan frances	40	5.04	1.02	20.02	20.14	9.18	119.20	240.62
V.C. DESAYUNO								413.51
% DIST. DESAYUNO								14.40

Almuerzo	Chaucho de Pato+Refresco+Fruta								14.40
Chaucho de Pato									
Pato	200	32.00	2.20	0.00	120.00	19.00	0.00	147.00	
Harina	40	3.12	0.20	21.04	12.40	2.52	124.16	139.16	
Cebolla china	20	0.46	0.00	1.50	1.04	0.72	6.00	8.56	
Patatas	15	0.23	0.00	1.16	0.50	0.60	4.62	6.20	
Pat dug	10	2.20	0.06	0.00	0.00	41.74	0.00	30.5	
Kiwi	3	0.27	0.10	2.13	1.09	1.61	0.52	11.22	
Al fresco amarillo	5	0.05	0.04	0.44	0.10	0.32	1.76	2.26	
Arroz pilado	200	15.60	1.40	133.20	62.40	12.60	420.00	605.00	
Aceite	7	0.00	6.75	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56	
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Silao	6	0.47	0.01	0.23	2.87	0.12	0.91	2.89	
Peperonc negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Comino	0.15	0.01	0.00	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67	
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56	
Refresco									
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64	
Canela entera	1.5	0.06	0.05	1.20	0.22	0.43	4.00	5.47	
Clavo olor	1.5	0.00	0.30	0.32	0.36	2.70	3.67	6.73	
Fruta									
platano	150	2.25	0.45	21.50	9.00	4.05	126.00	139.05	
						V.C. ALMUERZO		1306.69	
						% DIST. ALMUERZO		47.33	

Cena	Guiso de fideos c/pollo + arroz+infusion								W DIST. ALMORZADO	47.33
Guiso de fideos c/pollo + arroz										
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.00	30.70	0.00	130.20		
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.00	20.00	5.67	270.36	313.11		
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.90	44.60	63.70		
Fideos	00	10.00	0.00	67.00	43.52	7.20	271.36	322.0		
Zanahoria	15	0.03	0.10	11.40	3.00	1.62	45.96	50.00		
Cebolla madura	13	0.10	0.03	1.13	0.71	0.23	4.52	5.49		
Ajoveno	31	4.73	0.99	10.04	20.97	8.93	75.76	111.60		
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.94		
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60		
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.01	0.10	0.16		
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Silao	0.5	0.00	0.13	0.22	0.36	1.00	0.80	2.24		
Comino	0.5	0.00	0.13	0.22	0.36	1.00	0.80	2.24		
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56		
Infusion										
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64		
Cedra	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.00	9.60	10.03		
V.C. CENA								1103.90		
% DIST. CENA								38.25		

VCT(g)	110.20	37.29	519.67
VCT(Kcal)	472.02	334.69	2078.68
VCT(%)	16.38	11.60	72.02

2006.10

VALOR CALORICO TOTAL	2006
-----------------------------	-------------

SAVIA CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
C/ VIAL INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Karina Ana Pro Condori Lago
MANTENEDORA
C.A.S. 445

SAVIA CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
C/ VIAL INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Karina Ana Pro Condori Lago
MANTENEDORA
C.A.S. 445


Karina Ana Pro Condori Lago
MANTENEDORA
C.A.S. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Subido 06/01/2018

ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Cebada c/ leche+Pan frances+Queso								
Cebada c/ leche								
Harina cebada	30	5.04	0.49	20.22	20.16	6.21	85.86	107.23
Leche evaporada	20	6.02	6.30	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubia	25	0.23	0.00	24.73	0.50	0.00	98.99	99.40
Cuando entero	0.4	0.02	0.01	0.12	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	8.73	1.39
Pan frances+Queso								
Queso	30	4.74	5.23	0.66	10.96	47.23	2.64	68.85
Pan frances	60	5.04	1.62	29.62	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								579.34
% DIST. DESAYUNO								26.30

Almuerzo		%						DISTR. DISTRITO		26.70	
Cou cou de pollo +arroz+Refresco+Fruta											
Cou cou de pollo +arroz											
Carne de pollo	100	28.50	4.30	0.00	82.00	36.70	0.00		126.70		
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.65			
Papa blanca	200	4.20	0.40	44.00	16.00	3.60	178.40	198.00			
Arvejas	30	6.51	0.96	18.33	26.04	8.64	73.72	106.00			
Zucchini	15	0.63	0.10	11.49	3.20	1.67	45.96	50.88			
Aceite	20	0.00	19.06	0.00	0.00	178.74	0.00	178.74			
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00			
Ajicomote	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00			
Platano negro	0.35	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37			
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.54			
Perejil	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.23	0.59	2.10			
Herba buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74			
Aj amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	2.04	5.99			
Polillo	1.5	0.09	0.13	1.00	0.37	1.17	4.33	5.87			
Refresco											
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.70	0.00	59.34	59.64			
Naranja dulce	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.26	8.40	9.40			
Fruta											
Naranja	150	1.05	0.15	0.05	4.20	1.35	35.40	40.95			
V.C. ALMUERZO								1316.50			
% DIST. ALMUERZO								54.30			

Cena		Infusion de manzanilla +01 pan + acetuna					V.C. ALARUM27		34.90
Infusion de manzanilla +01 pan + acetuna									
Manzanilla	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82	
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52	
Acetuna	40	0.50	0.00	1.02	2.70	0.00	20.10	22.40	
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.27	
V.C. CENA								194.97	
% DIST. CENA								9.51	

VCT(Gr)	69.36	41.30	349.66
VCT(Kcal)	279.62	372.45	1396.67
VCT(W)	13.64	10.16	68.29

2050.90

VALOR CALORICO TOTAL	2051
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iru Condoo Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Colina Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Domingo 07/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Café+Encebollado de Atun +02 panes				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Café								
Café	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.79	0.40	0.00	79.12	79.52
Encebollado de Atun +02 panes								
Cebolla	25	0.35	0.05	3.18	1.40	0.45	8.20	10.55
Tomate	12	0.11	0.00	0.34	0.43	0.00	1.34	1.78
Ajiso	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Aceto	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	0.04
Sal yodada	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Atun	20	4.90	2.96	0.00	19.60	26.84	0.00	46.24
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								208.07
% DIST. DESAYUNO								12.40

Almuerzo	Asado de chunchu + papa+arroz+Refresco+Fruta							17.40
Asado de chunchu + papa+arroz								
Carné de cerdo	160	23.04	24.16	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	405.60	521.85
Papa blanca	120	3.57	0.34	37.91	14.28	3.06	131.64	168.90
Aceto	5	0.00	0.02	0.00	0.00	0.09	0.00	0.09
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.03	0.02	0.04	0.12	0.20
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajismonte	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.03	0.29
Aji panca seco	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.71	7.04	9.99
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	22	0.11	0.00	21.76	0.44	0.00	87.03	87.47
Clavo olor	3	0.10	0.00	1.84	0.22	5.40	7.34	13.46
Fruta								
plátano	170	2.35	0.51	35.70	10.20	4.59	142.80	157.59
							V.C. ALMUERZO	1321.65
							% DIST. ALMUERZO	55.24

Cena	Revuelto de verduras c/huevo+Infusión							IN 1931, ALMORZADO	55.24
Revuelto de verduras c/huevo									
Huevo	40	3.12	0.28	31.04	12.48	2.52	124.16	139.16	
Arroz pilado	90	5.85	0.90	70.12	23.40	8.10	312.40	343.90	
Aceto	7	0.00	0.05	0.00	0.00	0.26	0.00	0.26	
Espinaca	35	0.21	0.04	0.04	0.04	0.32	1.36	1.57	
Coliflor	15	0.12	0.00	0.66	1.32	0.07	2.64	4.77	
Zanahoria	40	2.20	0.40	30.64	8.00	4.32	122.56	135.60	
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Ajismonte	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Pimentón negro	0.35	0.02	0.02	0.23	0.09	0.27	1.01	1.37	
Infusión									
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52	
Manzanilla	2	0.00	0.02	0.21	0.37	0.27	0.84	1.40	
V.C. CENA							773.03		
% DIST. CENA							32.20		

VCT(G+)	64.26	45.83	421.27
VCT(RCaf)	257.02	412.44	1723.09
VCT(%)	10.73	17.22	72.04

2394.55

VALOR CALORICO TOTAL	2395
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDIFICIO INDUSTRIAL GUATEMALA E.I.R.L.
Lic. Carlos Flores Pardo
nutricionista
C.M.P. 443

Cdr. Solange Cruz
NUTRICIONISTA
C.M.P. 443

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDIFICIO INDUSTRIAL GUATEMALA E.I.R.L.
Lic. Carlos Flores Pardo
nutricionista
C.M.P. 443

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Lunes 08/01/2018

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Soya+Pan frances+Paltu							
Soya								
Harina de soya	25	8.19	2.80	14.91	24.40	18.00	39.70	192.10
Cancha entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clava olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Anisac rubia	30	0.25	0.80	28.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Pan frances+Paltu								
Paltu	20	0.34	2.50	1.12	1.76	22.50	4.48	70.74
Pan frances	90	7.56	1.53	57.47	30.24	13.77	229.68	273.69
V.C. DESAYUNO								526.58
% DIST. DESAYUNO								21.54

Almuerzo	Patita con mani + arroz+Refresco+Fruta							
Patita con mani + arroz								
Carne de cerdo	120	24.60	26.40	0.00	96.00	237.60	0.00	373.60
Papa blanca	200	4.00	0.80	44.00	16.00	7.20	186.40	209.60
Cebolla madura	37	0.52	0.07	4.18	2.07	0.67	16.72	19.46
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	461.60	521.83
Aji panca	11	0.77	0.86	6.44	3.08	7.73	25.74	36.54
Mani	1	1.36	2.55	0.85	5.42	22.95	3.38	31.75
Aceto	20	0.00	19.06	0.00	0.00	178.78	0.00	178.78
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajia	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Anisac rubia	15	0.08	0.00	8.84	0.30	0.00	35.34	35.64
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	5.60	9.88
Fruta								
platano	150	2.25	0.45	31.50	0.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1523.67
% DIST. ALMUERZO								62.74

Cena	Sopa de semola con menudencia de pollo							
Sopa de semola con menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	1.70	0.00	45.04	34.02	0.00	79.86
Semola	40	5.44	0.40	33.92	21.78	3.60	131.60	181.04
Papa blanca	80	1.60	0.16	17.84	6.72	1.44	71.36	79.52
Cebolla madura	6	0.08	0.01	0.68	0.34	0.11	2.71	3.16
Ajo	20	0.18	0.04	0.28	0.72	0.36	1.04	2.32
Poro	20	0.20	0.08	1.60	1.52	0.60	6.40	7.92
Zapallo	15	0.11	0.07	0.96	0.42	0.27	3.04	4.53
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Aceto	2	0.00	2.22	0.00	0.00	17.87	0.00	17.87
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón rojo	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajia	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.29
V.C. CENA								293.94
% DIST. CENA								16.12

VCT(G+)	79.77	64.95	385.13
VCT(KCal)	279.09	584.58	1540.52
VCT(%)	13.06	23.92	63.03

2444.19

VALOR CALORICO TOTAL	2444
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Ciro Pineda Pasco
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Pri. Condor Lopez
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

[Firma]

Lic. Sofía Condor Alfaro
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Martes 09/01/2018

ALIMENTO	gr./por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Te+Pan frances+Hot dog							
Te								
Te	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.26	1.12	1.98
Azúcar rubio	25	0.13	0.05	24.73	0.50	0.60	98.90	99.40
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	40	4.40	13.72	0.60	17.60	123.40	0.60	141.08
Pan frances	60	5.04	1.02	38.20	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO							424.92	
% DIST. DESAYUNO							20.66	

Almuerzo	Pollo al pimenton+arroz +papa+Refresco+Fruta							% DIST. ALMUERZO	20.66
Pollo al pimenton+arroz +papa									
Carne de pollo	160	32.88	6.88	0.00	171.20	61.92	0.00	193.12	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85	
papa	180	3.60	0.72	41.94	14.40	6.40	167.76	188.64	
Pimiento	15	0.23	0.09	1.16	0.90	0.60	4.62	6.20	
Cebolla mediana	10	0.53	0.08	3.71	2.13	0.60	13.22	16.04	
Aceite	5	0.00	4.57	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60	
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Pimiento rojo	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.70	0.27	0.67	
Ajo	5	0.70	0.04	1.52	1.12	9.76	6.88	7.56	
Refresco									
Azúcar rubio	25	0.13	0.05	24.73	0.50	0.60	98.90	99.40	
Hembrillo	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.78	
Fruta									
Sandia	200	1.40	0.20	71.80	5.60	1.80	47.20	54.60	
V.C. ALMUERZO								1146.12	
% DIST. ALMUERZO								55.71	

Cena	Mozzarella de masa morada + 01 panes						% DIST. ALMORCZO	55.71
Mozzarella de masa morada + 01 panes								
Mozzarella	40	0.24	0.08	24.60	0.96	0.72	130.72	140.40
Pan frances	30	2.52	0.51	14.91	10.08	4.20	59.64	74.21
Azúcar rubio	40	0.20	0.09	19.56	0.80	0.60	150.24	159.04
Masa morada	87	2.74	0.66	23.07	10.96	5.98	92.30	109.23
Cebolla entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Chico alor	0.2	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
V.C. CENA								486.15
% DIST. CENA								23.63

YCT(G+)	66.18	38.22	380.11
YCT(GC+)	264.73	272.80	1520.45
YCT(%)	12.87	13.22	73.91

2057.19

VALOR CALORICO TOTAL	2057
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
LABORATORIO ANALITICO S.A.S.

[Firma]
Lic. Luis Hernán Pérez
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

[Firma]
Lic. Solimar Luján Arreaga
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
LABORATORIO ANALITICO S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Prión Cordero
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Miércoles 10/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	REAL
Desayuno <i>Soya c/ quinoa+Pan frances+canote</i>								
<i>Soya c/ quinoa</i>								
Harina de soya	75	6.18	2.08	14.93	24.40	18.60	39.78	182.18
Quinoa	20	3.45	2.46	20.01	17.89	22.24	80.04	115.90
Azúcar rubia	35	0.18	0.08	14.62	0.79	0.00	138.46	139.16
Canche entero	0.5	0.02	0.02	0.46	0.08	0.24	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.72	1.25
Pan frances+canote								
canote	40	0.56	0.12	10.28	7.24	1.88	41.12	44.44
Arroz	10	0.09	0.03	0.09	0.00	89.57	0.00	89.37
Pan frances	68	5.04	1.02	29.82	28.16	0.28	179.28	188.62
V.C. DESAYUNO								642.84
% DIST. DESAYUNO								29.27

Almuerzo <i>Pure de papa+asado de gallina,arroz+Refresco+Fruta</i>								
Pure de papa+asado de gallina,arroz								
Gallina	168	22.89	4.88	0.09	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz cocido	158	11.79	1.85	116.48	46.80	9.45	465.60	523.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.45	12.60	2.70	173.80	149.10
Leche evaporada	25	2.15	7.80	2.58	8.68	63.80	10.30	81.90
Margarina	18	0.06	8.50	0.01	8.24	76.50	0.04	78.78
Arroz	7	0.09	4.25	0.09	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajovainilla	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.47	0.59
Aji panca seco	3	0.21	0.23	1.76	0.84	2.11	7.04	9.99
Comino	0.15	0.02	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.07
Refresco								
Azúcar rubia	28	0.10	0.00	19.28	0.40	0.00	79.12	79.52
Clavo olor	3	0.18	0.60	1.84	0.72	5.40	7.34	13.46
Fruta								
Melon	200	1.09	0.20	11.60	4.60	1.80	46.40	52.80
V.C. ALMUERZO								1244.77
% DIST. ALMUERZO								56.68

Cena <i>Infantina +01 pan + mortadela</i>								
Infantina +01 pan + mortadela								
Cebolla	0.5	0.02	0.02	0.48	0.08	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	25	0.12	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Mortadela	40	3.89	11.20	8.00	15.20	180.98	8.00	216.08
Pan frances	20	2.52	0.51	19.14	19.68	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								388.45
% DIST. CENA								14.85

PROT(g)	73.32	39.11	342.69
PROT(KCal)	293.10	531.99	1378.77
PROT(%)	17.36	24.72	62.42

2196.06

VALOR CALORICO TOTAL	2196
----------------------	------

BRAYO CONSULTORES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCIA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
L.C. Luis Flores Pineda
REPRESENTANTE

[Firma]
L.C. Salvador Cordero Laguarda
NUTRICIONISTA
F.N.P. 445

BRAYO CONSULTORES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCIA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karin Ana Iris Cordero Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Jueves 11/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Avena c/ leche+Pan frances+Queso</i>								
<i>Avena c/ leche</i>								
Avena	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Leche evaporada	70	6.82	6.20	7.93	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubia	25	8.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.30	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.48	0.08	0.14	1.60	1.82
Queso alor	0.5	0.02	0.04	0.18	0.07	0.34	0.79	1.25
<i>Pan frances+Queso</i>								
Queso	30	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
Pan frances	90	7.56	1.53	44.73	30.24	13.77	178.92	222.93
V.C. DESAYUNO								688.87
% DIST. DESAYUNO								25.89

Almuerzo <i>Morcron c/ res+Refresco+fruta</i>								
<i>Morcron c/ res</i>								
Carne de res	100	18.50	4.30	0.00	74.00	36.70	0.00	112.70
Leche evaporada	10	1.10	1.49	1.81	5.50	12.96	7.23	25.70
Queso de vaca (fresco)	25	3.95	4.30	0.55	15.00	39.38	2.20	57.38
Papa	90	12.24	0.90	74.32	40.96	6.19	305.20	362.74
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	0.40	1.80	89.20	99.40
Col blanca	10	0.19	0.00	0.30	0.76	0.00	1.52	2.20
Choclo	30	0.90	0.24	8.34	3.96	2.76	33.36	39.40
Papa	20	4.30	0.34	12.14	17.20	3.06	48.56	68.1
Patata	10	0.24	0.03	0.01	0.96	0.27	3.24	4.47
Apio	10	0.09	0.02	0.13	0.76	0.18	0.52	1.06
Albahaca	11	0.32	0.13	0.00	1.28	1.19	3.21	5.68
Papa	10	0.19	0.00	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96
Zapallo	15	0.11	0.03	0.96	0.42	0.27	3.84	4.52
Zanahoria	5	0.20	0.06	3.83	1.10	0.54	15.22	18.96
Cebolla madura	6	0.08	0.01	0.52	0.74	0.11	2.08	2.52
Tomate	10	0.09	0.00	0.28	0.76	0.00	1.12	1.40
Aceite	3	0.00	2.98	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.70	0.27	0.67
Ajo	2	0.11	0.02	0.61	0.43	0.14	2.43	3.02
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	0.04	0.70	0.00	35.74	35.64
Mentolillo	20	0.06	0.06	3.08	0.24	0.54	12.00	12.78
<i>fruta</i>								
plátano	160	2.40	0.40	31.60	0.60	4.32	134.40	148.32
V.C. ALMUERZO								1076.01
% DIST. ALMUERZO								41.05

Cena <i>Asado de Pollo+arroz+papa+infusion</i>								
<i>Asado de Pollo+arroz+papa</i>								
Carne de pollo	100	18.30	9.70	0.00	73.20	87.70	0.00	168.1
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	20.08	5.67	279.36	313.11
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	0.40	1.80	89.20	99.40
Aceite	3	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.28
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajónjolico	3	0.11	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.29
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.70	0.27	0.67
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.76	6.00	7.56
Infusion								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.74	59.64
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.00	9.60	10.91
V.C. CENA								787.27
% DIST. CENA								30.87

PCT(%)	100.44	46.72	202.40
PCT(Kcal)	401.77	420.47	1529.91
PCT(%)	17.88	17.08	65.04

2352.15

VALOR CALORICO TOTAL	2352
-----------------------------	-------------

ESADO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CENTRO INTEGRAL AMERICANO S.A.S.

[Firma]
Rafael Pérez
C.N.P. 445

ESADO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CENTRO INTEGRAL AMERICANO S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Iru Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Edu Salazar Cordero
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Viernes 12/01/2018

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Apl+Pan frances+Huevo							
Apl								
Huevo de vaca	25	1.40	1.00	18.58	5.40	9.00	74.30	88.90
Lardo	20	0.16	8.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.36
Azúcar refin	25	0.13	0.00	74.71	0.50	0.00	30.90	99.40
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.37	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.71	1.35
Pan frances+Huevo								
Huevo	65	0.00	7.89	0.00	31.98	67.77	0.00	95.75
Pan frances	60	5.04	1.82	38.28	20.16	9.10	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								477.67
% DINT. DESAYUNO								19.11

Almuerzo	Pescado frito + ensalada + papa+Refresco+fruta							
Pescado frito + ensalada + papa								
Pescado furel	250	49.25	10.00	0.75	197.00	99.00	3.00	250.00
Ayaca pilado	150	11.79	1.05	116.40	40.00	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.43	12.60	2.70	133.80	149.10
Harina de trigo	10	1.17	0.12	7.40	4.52	1.08	29.92	35.52
Lechuga	25	0.25	0.10	0.30	1.00	0.90	1.20	3.10
Tomate	13	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Aceto	25	0.00	24.03	0.00	0.00	273.43	0.00	273.43
Sal yodado	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.07	0.07	0.21	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Vinagre	1.5	0.00	0.00	0.18	0.00	0.00	0.79	0.79
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.26	0.40	0.40
Fruta								
Melón	150	0.75	0.15	8.70	3.00	1.35	34.80	39.15
							V.C. ALMUERZO	1742.92
							% DINT. ALMUERZO	53.74

Cena	Chaufalutu+ arroz+Infusión								33.74
Chaufalutu+ arroz									
Bafo	100	17.20	1.20	0.60	60.00	10.00	0.00	79.40	
Papa blanca	100	2.00	0.40	23.30	8.00	2.60	93.20	104.80	
Maiz mote	20	0.46	0.18	5.56	2.64	1.44	12.24	26.32	
Arroz pilado	90	7.02	0.67	69.04	20.00	5.67	279.36	312.11	
Apl pasco	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.60	6.94	
Hierba buena	5	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47	
Mari	5	1.36	2.55	0.05	5.42	22.95	3.38	31.75	
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69	
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56	
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39	
Infusión									
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64	
Mucamilla	3	0.00	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.48	
V.C. CENA								878.45	
% DINT. CENA								27.15	

VCF(Gr)	110.67	56.16	387.74
VCF(KCal)	442.66	585.42	1550.96
VCF(%)	17.71	20.23	62.86

2499.05

VIAJE CALORICO TOTAL	2499
----------------------	------

MAIYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CINCEA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
L.C. Lado Flores Casco
NUTRICIONISTA
C.M. 445

MAIYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CINCEA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Ino Condon Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Lado Flores Casco
NUTRICIONISTA
C.M. 445

RENU DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Submitted: 11/01/2018

Subtotal 13/01/2018								
ALIMENTO	gr/gr	PROT	GRASA	CHO	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)		PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno								
<i>Soya c/ leche+Pan frances+Aceituna</i>								
Soya c/ leche								
Leche evaporada	70	0.02	0.70	7.91	24.08	58.70	31.64	112.42
Mantequilla	25	0.10	2.00	14.82	24.40	18.00	59.76	102.10
Azúcar refinada	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	91.40
Canela en polvo	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.69	1.91
Chico color	0.2	0.02	0.00	0.18	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.50	0.00	5.02	2.30	0.00	20.10	22.40
Pan francés	60	1.04	1.00	29.82	20.14	8.10	179.28	198.62
							V.C. DESAYUNO	488.17
							% DIST. DESAYUNO	22.58

Alimentos	Guiso de fideos c/ res + arroz + Refresco + Fruta							
Guiso de fideos c/ res + arroz								
Carne de res	100	14.50	3.44	0.00	59.20	30.96	0.00	90.16
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	463.69	521.05
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	10.00	2.16	107.04	129.28
Fideos	80	10.08	0.00	67.04	41.52	7.20	271.36	322.08
Zanahoria	15	0.15	0.10	11.49	3.30	1.62	45.56	58.88
Cebolla mediana	13	0.10	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Aceite	31	0.73	0.09	10.94	26.91	0.03	75.76	111.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.09	0.00	44.09
Queso fresco	0.00	0.01	0.00	0.01	0.03	0.03	0.10	0.16
Salada	0.5	0.00	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.5	0.00	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar refin	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	50.14	59.64
Canela entera	2	0.12	0.10	2.40	0.47	0.00	9.60	10.91
Fruta								
Melón	150	0.75	0.15	0.70	3.00	1.35	34.00	39.15
						V.C. ALMUERZO		1700.91
						% DIST. ALMUERZO		44.13

Gen	Infusion +0.1 ppm + hervor						
Infusion +0.1 ppm + hervor							
Infusion	0.5	0.07	0.02	0.40	0.08	0.14	1.00
Infusion rubis	20	0.10	0.00	19.78	0.00	0.00	79.12
Infusion extera cruda	75	0.23	0.18	0.00	36.90	73.50	0.00
Pan francos	30	2.52	0.31	19.14	10.00	4.99	76.56
						P.C. CEN4	203.05
						% DIST. CEN4	13.09

PCT(Gr)	78.38	30.50	393.35
PCTAR(h)	115.94	272.72	1573.41
PCT(%)	14.61	12.61	72.77

and of

WARM CALORIC TOTAL	2162
--------------------	------

GRUPO COMERCIOLES Y SERVICIOS S.R.L.
SUCURSAL INTEGRAL MAZAMORAS S.A.S.
[Firma]
Lic. Laila Torres Ochoa
Mazamoras, 20 de mayo de 2014

[Handwritten Signature]
C. Salazar, MSc, PhD
NUTRICIONISTA
C. 100

GRAND CONCESSIONS & SERVICES S.R.L.
EDMUNDO TRUJILLO GARCIA S.R.L.

MENÚ DOSIFICADO PARA POBLACION PENAL

Domingo 14/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CRO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CRO	KCAL
Desayuno Infusión de hierbabuena+Pan francés+Mortadela								
Infusión de hierbabuena								
Hierba Buena	4	0.12	0.04	0.78	0.59	0.36	1.12	1.98
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.39	0.00	59.34	59.64
Pan francés+ Mortadela								
Mortadela	30	2.85	8.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan francés	60	5.94	1.02	30.78	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								321.08
% DIST. DESAYUNO								13.40

Almuerzo Aji de pollo + arroz + papa+Refresco+Fruta								
Aji de pollo + arroz +papa								
Carne de pollo	160	32.80	6.88	0.00	133.28	61.92	0.00	195.12
Arroz griseo	150	11.70	1.05	116.40	46.09	9.45	465.00	521.65
Papa blanca	180	3.78	0.36	40.14	15.12	3.24	180.56	198.92
Pan francés	45	1.78	0.77	20.71	15.12	4.89	114.94	134.85
Queso de vaca	20	3.26	3.50	0.44	13.04	31.50	1.76	46.30
Leche evaporada	23	1.98	2.67	2.60	7.91	18.63	10.46	36.94
Aceitona	15	0.14	1.65	0.00	0.54	14.85	0.00	15.39
Cebolla machu	40	0.56	0.08	3.40	2.24	0.72	13.92	16.88
Perejil	1	0.03	0.19	0.10	0.19	0.01	0.40	1.40
Aceite	5	0.00	4.37	0.00	0.00	44.49	0.00	44.69
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	7.56
Comiso	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Limon	1	0.04	0.01	0.47	0.17	0.11	1.08	2.16
Aji fresco	1	0.03	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
Refresco								
Azúcar rubio	70	0.18	0.00	10.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Limon	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	8.36
Fruta								
Melon	200	1.00	0.20	11.60	4.00	1.20	46.40	52.20
V.C. ALMUERZO								1345.03
% JUST. ALMUERZO								54.43

Cena Chuño de Pollo+Infusión								
Chuño de Pollo								
Carne de Pollo	100	16.00	1.10	0.00	64.00	9.90	0.00	73.90
Maiz	20	1.56	0.14	13.52	6.24	1.26	62.00	69.58
Cebolla china	10	0.23	0.04	0.75	0.82	0.36	1.00	4.28
Hot dog	15	1.65	5.15	0.00	6.40	46.31	0.00	52.91
Kala	3	0.27	0.18	2.13	1.09	1.61	8.52	11.22
Pimentón	15	0.23	0.08	1.16	0.90	0.60	4.62	6.28
Aji fresco amarillo	3	0.03	0.02	0.26	0.11	0.19	1.06	1.35
Arroz griseo	120	9.36	0.94	93.12	37.44	7.56	373.40	417.48
Aceite	10	0.00	9.93	0.00	0.00	40.37	0.00	40.37
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Salsa	4	0.33	0.01	0.15	1.25	0.97	0.61	1.93
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comiso	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Agua	3	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
Infusión								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.39	0.00	59.34	59.64
Cedron	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.48
V.C. CENA								795.13
% DIST. CENA								32.18

PCT(Gr)	97.79	40.09	410.02
PCT(Kcal)	391.17	440.00	1640.09
PCT(Ng)	15.89	17.00	66.37

2471.26

VALOR CALORICO TOTAL	2471
-----------------------------	-------------

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CINSA INTEGRAL AMAZONICO S.A.S.

[Firma]
E.E. Cado Torres Pardo
SU PROPIETARIO
C.E.P. 1441

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CINSA INTEGRAL AMAZONICO S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Tr. Salome Laque
REPRESENTANTE

[Firma]
Salome Laque
1ª INTERCONISTA
1445

PROGRAMACION DE MENU PARA PERSONAL DE SEGURIDAD DEL I.P. MUJERES DEL 15 DE DICIEMBRE AL 14 DE ENERO

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO		FRUTA	REFRESCO	CENA
15,16,17	LOCOMO DE PESCADO-01 PAN + TE	ENSALADA RUSA-ARROZ CON POLLO, SARDAS CRELLA		FRUTA	REFRESCO	ARROZ CHALUPA DE CHANCCHO-REFUSION
18,19,20	CAZUELA DE POLLO + 01 PAN + CORDON	CONTON-ESCABICH DE PESCADO, ARROZ, LEGUMES		FRUTA	REFRESCO	PEPINO APARADO, ARROZ, INFUSION
21,22,23	LOCOMO DE ZAPALLO, ARROZ-01 PAN + TE	CALDO DE POLLO, AGUADO DE BEL-PAÑA, ARROZ		FRUTA	REFRESCO	TALLARIN ROSO CON POLLO-REFUSION
24, 25	CAZUELA DE RES CON ARROZ + 01 PAN + ENSALADA	PAPILLADA DE CARNE, CHOCLO, PAPA ENSALADA		FRUTA	REFRESCO	GUISO DE DADOS CON POLLO + INFUSION
26	CAZUELA DE RES CON ARROZ + 01 PAN + ENSALADA	PAPILLADA DE CARNE, CHOCLO, PAPA ENSALADA		FRUTA	REFRESCO	GUISO DE DADOS CON POLLO + INFUSION
27,28,29	ENTRADA-HUEVO FRITO-ARROZ -01 PAN + HERBES-LOMA	MILPICON DE POLLO-ESTOFADO DE POLLO, ARROZ, PAPA		FRUTA	REFRESCO	SOPA A LA MINUTA-REFUSION
30,31,01	MONESTRON DE RES-01 PAN + TE	CREMA DE PIMENTON, ARROZ CON PELLU, MANA CRELLA		FRUTA	REFRESCO	MATACUETA DE RES + INFUSION
03,4	AL DE POLLO + 01 PAN + MANA DE SIENITA	CHOCLO CON QUESO, AGUADO A LA TACHENSA, ARROZ, PAPA		FRUTA	REFRESCO	SOPA DE SEMOLA + INFUSION
05,6,7	CARITTO- 01 PAN + CARNE	PAPA A LA HUANCAJARA, TALLARIN ROSO CON POLLO		FRUTA	REFRESCO	ESTOFADO DE POLLO, INFUSION
08,9,10	MILPICO DE HUEVO-01 PAN + TE	SARDAS DE CAJENA, SECO DE RES CON MINESTRA, ARROZ		FRUTA	REFRESCO	CALDO DE POLLO-REFUSION
11,12,13	PELUCO CON HUEVO FRITO, ARROZ-01 PAN + ENSALADA	CAJENA DE POLLO, PESCADO FRITO, ARROZ, PAPA, SARDAS CRELLA		FRUTA	REFRESCO	TALLARIN SALTADO- INFUSION
14	CHAMPANITA-01 PAN + CARNE	CREMA DE ROSQUITO, POLLO BROSTER, ARROZ, PAPA, ENSALADA		FRUTA	REFRESCO	ARROZ CHALUPA DE CHANCCHO- REFUSION

ES UNO CONDUCTORES Y SERVIDORES ELAL
COMESA INTEGRAL AMALGAMA ELAL

[Firma]
C.E. Lado Puntos Quico
M. P. 445

ES UNO CONDUCTORES Y SERVIDORES ELAL
COMESA INTEGRAL AMALGAMA ELAL

[Firma]
Ximena Roca P.
M. P. 445

[Firma]
C.E. Salazar Colina Quico
NUTRICIONISTA
C.E.P. 445

[Firma]
C.E. Salazar Colina Quico
NUTRICIONISTA
C.E.P. 445

[illegible][illegible][illegible]

PP-T150-1	1000-1000	1000-1000	1000-1000
PP-T150-2	1000-1000	1000-1000	1000-1000
PP-T150-3	1000-1000	1000-1000	1000-1000

[illegible]

CHINA MEXICO
[Signature]
 Lic. Elias Flores Pardo
 MAJESTAD 10
 E.M.F. 001

Karina Ana Iru Condori Lagar
DIRECTOR GENERAL

Elie Salame (elie.salame@gmail.com)
JURISTIONISTA
C. 412

SAVIO CONSERVADOR Y SERVICIOS S.R.L.
C/ALFONSO VARELA 1400 MONTEVIDEO 11101
[Signature]
Lic. Luis Mario Pardo
MONTESCLAROS 18
C.A.B. 1111


Leticia Salazar
NUTRICIONISTA
C.R.P. 412

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 EDINSA INTEGRAL AMARCON E.I.R.L.
Roberto
 Karina Ana Iris Condon Lacue
 DIRECTOR GENERAL

[illegible]

ESTADO CONEXIONES Y SERVICIOS S.A. S.L.
C/ALFONSO DE ARAGON, 100 - 1º - 28014 MADRID
Antonio
D.ª Ana I.
10/04/2015

1994

[illegible]

100

[illegible][illegible][illegible]

PROGRAMACIÓN DE MENÚ LA POBLACIÓN NIÑOS DEL E. P. MUJERES DEL 13 DE DICIEMBRE 14 DE ENERO

FECHA	DESAYUNO	ALMORZO	COMIDA
VIERNES	15 HARINA CON LECHE + PAN + ACEITUNA	PESCADO FRITO + ARROZ	REFRESCO
SÁBADO	16 AVENA CON MANGAÑA + PAN + HUEVO	ESTOFADO DE POLLO, ARROZ	REFRESCO
DOMINGO	17 MANGA CON LECHE + PAN + MANGA	GUISO DE LENTILLAS, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO
LUNES	18 SOYA CON LECHE + PAN + HOT DOG	TALLARINES VERDE CON POLLO	REFRESCO
MARTES	19 SEMOLA CON LECHE + PAN + HUEVO	SOYA DE ARROZ CON POLLO	REFRESCO
MÉRCOLES	20 QUINUA CON MANGAÑA + PAN + QUESO	GUISO DE SARDINAS CON ESPINACA, ARROZ	REFRESCO
JUEVES	21 AVENA CON LECHE + PAN + ARJÓN	RECIO DE POLLO, ARROZ, PAPA	REFRESCO
VIERNES	22 HARINA CON LECHE + PAN + MONTAÑOLA	ESCABECHE DE PESCADO	REFRESCO
SÁBADO	23 AVENA CON MANGAÑA + 2 PANES + PALTA	ARROZ DE POLLO + ARROZ	REFRESCO
DOMINGO	24 MANGA CON LECHE + PAN + HOT DOG	HIGADO FRITO CON PURÉ DE PAPAS, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO
LUNES	25 CHOCOLATADA + 2 BEBIDAS	POLAJA	REFRESCO
MARTES	26 MANGA CON LECHE + PAN + QUESO	CARREOLA DE RES CON FIDEOS	REFRESCO
MÉRCOLES	27 SOYA CON LECHE + PAN + HUEVO	GUISO DE PALLARES, ENSALADA, ARROZ	REFRESCO
JUEVES	28 SEMOLA CON LECHE + PAN + ACEITUNA	TALLARINES VERDE CON BISTEC DE CARNE	REFRESCO
VIERNES	29 QUINUA CON MANGAÑA + PAN + HUEVO	ATOMATADO DE RES + ARROZ	REFRESCO
SÁBADO	30 AVENA CON LECHE + PAN + QUESO	HIGADO APANADO, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO
DOMINGO	31 HARINA CON LECHE + PAN + PALTA	LOCOMO DE CARVALLO, ARROZ	REFRESCO
LUNES	1 AVENA CON MANGAÑA + PAN + QUESO	PURÉ DE PAPAS CON BUTEC	REFRESCO
MARTES	2 MANGA CON LECHE + PAN + MONTAÑOLA	MANGA LUGUERA DE LENTEJA	REFRESCO
MÉRCOLES	3 SOYA CON LECHE + PAN + ARJÓN	POLLO AL PIMENTÓN + ARROZ	REFRESCO
JUEVES	4 SEMOLA CON LECHE + PAN + HUEVO	TALLARINES VERDE CON BISTEC	REFRESCO
VIERNES	5 QUINUA CON MANGAÑA + PAN + QUESO	POLLO AL SILLAO	REFRESCO
SÁBADO	6 CEBADA CON LECHE + PAN + MONTAÑOLA	ARROZ CON POLLO + ENSALADA	REFRESCO
DOMINGO	7 HARINA CON LECHE + PAN + HUEVO	HIGADO FRITO CON PURÉ DE PAPAS, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO
LUNES	8 AVENA CON MANGAÑA + PAN + QUESO	HIGADO DE PESCADO, ARROZ, PAPA	REFRESCO
MARTES	9 MANGA CON LECHE + PAN + PALTA	ESCABECHE DE POLLO, ARROZ, CARVOTE	REFRESCO
MÉRCOLES	10 CEBADA CON LECHE + PAN + ACEITUNA	BISTEC CON ENCINO, LADO, PAPA, ARROZ	REFRESCO
JUEVES	11 CODOA CON LECHE + PAN + ARJÓN	POLLO A LA PLANCHA, ARROZ, PAPA, ENSALADA	REFRESCO
VIERNES	12 CEBADA CON LECHE + PAN + QUESO	ARROZ CON POLLO + ENSALADA	REFRESCO
SÁBADO	13 HARINA CON LECHE + PAN + HUEVO	HIGADO FRITO CON PURÉ DE PAPAS, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO
DOMINGO	14 AVENA CON MANGAÑA + PAN + PALTA	HIGADO DE PESCADO, ARROZ, PAPA	REFRESCO

BRINDO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.B.L.
ENTREROS DEL E.I.B.L. AMALGUERO E.I.B.L.

BRINDO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.B.L.
ENTREROS DEL E.I.B.L. AMALGUERO E.I.B.L.

Marina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

Marina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

DISTRIBUCION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA

16/12/2017

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL	
Desayuno	Bollo con leche + Pan frances + Arroz + Chicharrón								
Bollo con leche									
Bollo	20	4.76	0.46	12.04	19.04	4.14	40.14	71.34	
Leche evaporada	70	6.02	0.30	7.91	24.00	56.70	31.64	112.42	
Arroz rubio	20	0.10	0.00	14.78	0.00	0.00	79.17	79.17	
Canela entera	0.3	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82	
Choco. der.	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.77	1.35	
Pan frances + Arroz + Chicharrón									
Arroz	25	0.23	2.75	0.00	0.00	24.75	0.00	25.65	
Pan frances	20	2.52	0.51	14.91	10.00	4.10	59.44	74.31	
						F.C. DESAYUNO		166.41	
						% DIST. DESAYUNO		22.94	
Refrigerio	Orzo								
Orzo	140	0.58	0.28	27.26	7.24	2.52	89.84	93.80	
						F.C. REFRIGERIO		93.80	
						% DIST. REFRIGERIO		5.07	
Almuerzo									
Pescado frito + ensalada + papa + Refresco									
Pescado frito + ensalada + papa									
Pescado frito	80	15.76	3.20	0.24	63.04	28.80	0.96	92.80	
Arroz pilado	60	4.68	0.42	46.56	18.72	3.78	106.20	208.74	
Papa blanca	50	1.03	0.10	11.15	8.20	0.90	44.60	49.70	
Harina de trigo	10	1.12	0.12	7.48	4.52	1.00	29.92	35.52	
Lechuga	15	0.13	0.00	0.10	0.60	0.54	0.72	1.06	
Tomate	10	0.09	0.00	0.20	0.70	0.00	1.12	1.48	
Arroz	40	0.00	39.72	0.00	0.00	237.48	0.00	317.48	
Sal eschada	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Peperón rojo	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Comino	0.15	0.01	0.01	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67	
Ajor	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	4.08	7.56	
Limón	3.5	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.70	0.70	
Refresco									
Ajúcar rubio	15	0.08	0.00	14.04	0.70	0.00	23.34	39.64	
Naranja	20	0.10	0.04	2.10	0.64	0.36	0.40	9.40	
						F.C. ALMUERZO		826.14	
						% DIST. ALMUERZO		51.72	
Refrigerio	Yogurt								
Yogurt	125	5.25	1.50	11.70	21.00	12.50	41.50	80.00	
						F.C. REFRIGERIO		80.00	
						% DIST. REFRIGERIO		5.01	
Cena	Camote de Mungo								
Camote de Mungo									
Mozzarella	7	0.04	0.01	6.07	0.17	0.13	24.28	24.57	
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82	
Leche evaporada	70	0.06	0.30	7.13	3.40	0.10	4.52	16.06	
Choco. der.	0.5	0.02	0.10	0.31	0.12	0.90	1.22	2.34	
Ajúcar rubio	30	0.15	0.00	24.67	0.60	0.00	110.60	115.20	
Mungo	100	0.40	0.20	13.90	1.60	1.80	63.60	67.00	
						F.C. CENA		230.90	
						% DIST. CENA		14.44	
VC7(Gr)									49.89
VC7(Kcal)									172.54
VC7(%)									11.11
VALOR CALORICO TOTAL									1597.33

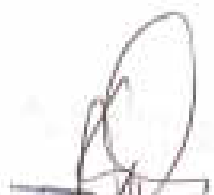
[Firma]
Lic. Selma Córdova Duran
NUTRICIONISTA
C.A. 443

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
UNIDAD INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Lic. Lido Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.A. 444

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
UNIDAD INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Cordon Caspe
REPRESENTANTE

IDENTIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
16/12/2017

ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CNO	BIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CNO	KCAL
Desayuno	Avena con manzana + Pan frances + Huevo							
Avena con manzana								
Leche evaporada	70	6.02	6.70	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Avena	20	2.66	0.00	14.40	10.64	2.20	57.60	75.44
Margarin	40	0.12	0.12	6.03	0.48	1.00	24.00	25.56
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	13.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Castaña	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Ciavo clor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances + Huevo								
Huevo	50	6.15	5.45	0.00	24.60	49.05	0.00	73.65
Pan frances	30	2.52	0.13	9.56	10.00	2.97	10.14	31.29
							P.C. DESAYUNO	401.03
							% DIST. DESAYUNO	23.97
Refrigerio	Mandarina							
Mandarinas	140	0.04	0.42	12.04	3.36	1.78	40.76	55.30
							P.C. REFRIGERIO	55.30
							% DIST. REFRIGERIO	3.50
Almuerzo	Estofado de pollo + Refresco							
Estofado de pollo								
Carne de pollo	120	21.96	11.64	0.00	87.04	104.76	0.00	192.60
Avena picada	60	4.60	0.42	46.56	18.72	3.70	106.24	206.74
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.90	44.60	63.70
Arroz	15	3.26	0.40	9.17	11.02	4.32	36.58	54.00
Zanahoria	0	0.44	0.10	0.13	0.76	0.06	24.51	27.14
Cebolla mediana	0	0.11	0.02	0.70	0.45	0.14	2.70	3.30
Tomate	12	0.12	0.00	0.36	0.47	0.00	1.46	1.92
Aceite	3	0.00	2.50	0.00	0.00	26.01	0.00	26.01
Sal iodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	2.6	0.25	0.02	0.79	0.50	0.10	3.16	3.93
Orégano fresco	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Laurel	0.5	0.07	0.04	0.33	0.27	0.32	1.37	1.92
Refresco								
Maracajá	20	0.45	0.05	0.05	1.00	0.45	32.10	34.45
Azúcar rubio	12	0.01	0.00	11.04	0.05	0.00	46.56	46.61
							P.C. ALMUERZO	651.29
							% DIST. ALMUERZO	42.10
Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	20	10.60	0.00	25.00	42.4	0	341.7	105.6
							P.C. REFRIGERIO	105.60
							% DIST. REFRIGERIO	12.02
Cena	Leche							
Leche								
Leche evaporada	100	0.60	3.00	14.00	34.40	81.00	56.00	171.40
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	13.00	0.40	0.00	79.20	79.60
							P.C. CENA	251.00
							% DIST. CENA	16.25
PROT(g)	70.04	30.73	279.76					
GRASA(g)	200.17	343.01	978.00					
CNO(g)	10.14	22.24	59.52					
				1244.24				
VALOR CALORICO TOTAL								1544


C. Salazar (C. Salazar)
AUT. 10.10.17
C. Salazar

GRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS E.I.R.L.
LUGAR INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

C. Luis Flores
REP. PRESENTANTE

GRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS E.I.R.L.
LUGAR INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Karina Ana In
REP. PRESENTANTE

POSICIONAMIENTO, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
12/02/2017

ALIMENTO	GT/MG (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
Desayuno	Masa c/leche+Pan frances+Manjar				PROT	GRASAS	CHO	
Masa c/leche								
Leche evaporada	70	6.02	7.09	7.21	34.08	62.00	28.89	115.92
Masa	20	1.30	0.16	15.99	5.20	1.44	63.92	70.56
Asucar rubia	10	0.05	0.00	0.02	0.20	0.00	39.56	39.76
Pan frances+Manjar								
Manjar	7	0.50	0.47	4.40	2.016	4.221	17.594	23.821
Pan Frances	30	2.52	0.57	14.91	10.00	4.59	59.64	74.71

V.C. DESAYUNO 124.37
% DIST. DESAYUNO 21.40

Refrigerio	Platano							
Platano	140	2.18	0.42	33.04	0.40	3.70	172.16	144.74

V.C. REFRIGERIO 144.34
% DIST. REFRIGERIO 9.56

Almuerzo	Lenteja+ ensalada+Refresco							
Lenteja+ ensalada								
Pollo guiso	90	22.77	0.73	0.00	91.00	20.57	0.00	160.65
Ajaca pilada	60	4.68	0.42	46.56	14.72	3.79	186.24	204.74
Lentajas	50	10.85	1.69	30.55	43.40	14.40	122.20	180.00
Cebolla machada	15	0.21	0.03	1.31	0.04	0.27	5.22	6.73
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Limón	4	0.03	0.01	0.19	0.12	0.00	1.92	2.13
Aceite	2	0.00	1.99	0.00	0.00	17.87	0.00	17.87
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.1	0.02	0.02	0.04	0.02	0.20	0.18	0.45
Ajaca	3	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
Worba hawa	1	0.03	0.03	0.07	0.12	0.00	0.28	0.49
Refresco								
Asucar rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Limón	3	0.03	0.03	0.40	0.12	0.00	1.92	2.13

V.C. ALMUERZO 612.26
% DIST. ALMUERZO 42.52

Refrigerio	Uva							
Uva	140	0.50	0.20	22.26	2.24	2.52	09.04	32.00

V.C. REFRIGERIO 32.00
% DIST. REFRIGERIO 4

Cena	Guiso de pollo c/ fideos							
Guiso de pollo c/ fideos								
Pollo guiso	60	13.18	1.62	0.00	68.72	52.50	0.00	113.10
Fideos	20	2.72	0.20	16.96	10.00	1.00	67.04	80.52
Papa blanca	30	0.62	0.00	6.69	2.52	0.54	26.76	29.82
Col blanca	10	0.19	0.00	0.30	0.76	0.00	1.52	2.28
Choclo	30	0.99	0.24	0.34	3.96	2.16	33.36	39.40
Ajaca	10	0.09	0.02	0.13	0.36	0.18	0.52	1.06
Coro	10	0.19	0.00	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96
Zapallo	15	0.21	0.03	0.96	0.42	0.27	3.04	4.31
Zanahoria	5	0.08	0.00	1.03	1.10	0.54	13.32	16.96
Cebolla machada	3	0.04	0.01	0.26	0.17	0.05	1.04	1.27
Aceite	1	0.00	0.29	0.00	0.00	0.24	0.00	0.94
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almorcito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.02	0.02	0.07	0.17	0.20	0.27	0.67
Ajaca	2	0.21	0.02	0.67	0.45	0.14	2.47	3.02

V.C. CENA 305.61
% DIST. CENA 20.81

MC10G)	72.59	29.16	238.40
MC10G4)	180.35	262.44	957.60
MC10G6)	19.22	17.38	62.40

1310.39

VALOR CALORICO TOTAL 1310

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 EDICION INTEGRAL GUARDADO E.I.R.L.
 L.C. Carlos Torres Caceres
 01/02/2017

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 EDICION INTEGRAL ALIMENTICIO E.I.R.L.
 Karina Ana In...
 REPRESENTANTE

Lic. Soledad Concha Duran
 NUTRICIONISTA
 C.R.P. 445

ESPECIFICACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DE MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
18/12/2017

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Sopa c./fresco + Pan frances + Hot dog							
Sopa c./fresco								
Lente evaporada	70	6.02	0.30	7.97	24.08	56.70	31.64	112.42
Harina de trigo	20	4.00	2.00	11.94	18.52	10.00	47.76	85.28
Arroz rubio	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Cebolla entera	0.5	0.02	0.02	0.48	0.03	0.14	1.60	1.82
Carne choc	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances + Hot dog								
Hot dog	20	2.20	0.00	0.00	0.00	61.74	0.00	70.34
Pan frances	30	2.52	0.23	4.56	10.08	2.87	10.24	31.29

F.C. DESAYUNO
% DIST. DESAYUNO

Refrigerio	Merienda							
Merienda								
Merienda choc	150	1.50	0.30	15.73	4.40	2.70	63.00	70.50

F.C. REFRIGERIO
% DIST. REFRIGERIO

Almuerzo	Tallarines rojos c./ pollo + Refresco							
Tallarines rojos c./ pollo								
Carne de pollo	120	10.36	11.64	0.00	121.44	104.76	0.00	226.20
Papas	50	12.24	0.90	76.32	40.94	0.10	105.20	162.34
Cebolla madura	10	0.14	0.02	0.07	0.54	0.18	3.40	4.22
Tomate	25	0.23	0.00	0.70	0.90	0.00	2.80	3.70
Zanahoria	7	0.29	0.00	5.36	1.54	0.76	21.45	23.24
Ajo	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Plumero negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.02	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Laurel	1	0.04	0.01	0.47	0.17	0.11	1.00	1.16
Hongos	1	0.19	0.05	0.63	0.75	0.41	2.52	3.68
Aceite	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Arroz rubio	12	0.06	0.00	11.87	0.24	0.00	47.47	47.71
Merienda choc	5	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47

F.C. ALMUERZO
% DIST. ALMUERZO

Refrigerio	Merienda							
Merienda	140	0.62	0.42	21.00	1.68	1.78	86.00	89.46

F.C. REFRIGERIO
% DIST. REFRIGERIO

Cena	Arroz amarillo + Infusión							
Arroz amarillo								
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.60	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	70	5.46	0.49	54.32	21.04	6.41	217.20	247.57
Papa	2	0.10	0.10	0.20	0.30	1.62	0.79	2.80
Plumero	10	0.13	0.05	0.77	0.60	0.45	3.08	4.13
Zanahoria	15	0.03	0.18	11.49	3.30	1.62	45.96	50.80
Ajo	20	4.24	0.64	12.22	17.36	0.76	48.08	72.60
Cebolla madura	7	0.10	0.01	0.01	0.10	0.13	2.44	2.65
Ajo	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Plumero	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Aceite	2.5	0.14	0.02	0.76	0.56	0.10	3.04	3.70
Alfalfa	6	0.05	0.04	0.53	0.22	0.30	2.11	2.77
Infusión								
Arroz rubio	12	0.06	0.00	11.87	0.24	0.00	47.47	47.71
Cebolla entera	5	0.41	0.01	0.70	1.60	0.00	1.56	3.33

F.C. CENA
% DIST. CENA

PC7(57)	93.04	44.99	273.05
PC7(850)	274.56	404.97	1002.21
PC7(96)	20.01	21.63	50.35

1871.70

VALOR CALÓRICO TOTAL 1872

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMERCIO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Lic. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
E.I.R.L. 001

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMERCIO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Katya
NUTRICIONISTA
E.I.R.L. 001

Lic. Salome Colina Torres
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

DISTRIBUCION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
15/12/2017

ALIMENTO	HT/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Sémola c/leche + Pan francés + Huevo							
Sémola c/leche								
Leche evaporada	70	6.03	7.00	7.21	24.00	63.00	20.84	115.32
Sémola	20	2.72	0.20	10.96	10.00	1.00	62.84	80.52
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Pan francés + Huevo								
Huevo	65	0.00	7.09	0.00	31.90	63.77	0.00	95.75
Pan francés	20	2.52	0.33	4.56	10.00	2.97	10.24	31.29
E.C. DESAYUNO								403.00
% DIST. DESAYUNO								32.71
Refrigerio	Yagurt							
Yagurt	125	5.25	1.50	11.20	21.00	13.50	45.50	80.00
E.C. REFRIGERIO								80.00
% DIST. REFRIGERIO								6.44
Almuerzo	Sopa de arroz con pollo + Refresco							
Sopa de arroz con pollo								
Pollo pollo	120	22.82	7.50	0.00	31.60	60.04	0.00	151.72
Arroz pilado	20	1.56	0.14	15.52	4.24	1.26	62.00	69.50
Eggs Molidos	30	0.67	0.06	6.60	2.52	0.54	26.76	29.82
Cebolla molida	6	0.00	0.01	0.60	0.24	0.11	2.71	3.16
Ajón	15	0.24	0.03	0.20	0.54	0.23	0.78	1.59
Papa	15	0.29	0.00	1.20	1.10	0.00	4.00	5.94
Zanahoria	7	0.39	0.00	5.36	1.54	0.76	21.45	23.74
Espefio	10	0.07	0.02	0.64	0.28	0.18	2.56	3.02
Aceto	1	0.00	0.32	0.00	0.00	0.94	0.00	0.94
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajos	1	0.06	0.03	0.30	0.22	0.07	1.22	1.51
Orégano fresco	2	0.02	0.03	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
Refresco								
Azúcar rubio	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Limon	10	0.03	0.01	0.40	0.12	0.09	1.92	2.13
Nota clarada	20	0.06	0.00	2.30	0.24	0.72	9.52	10.48
E.C. ALMUERZO								368.32
% DIST. ALMUERZO								29.89
Refrigerio	Plátano							
Plátano de isla	140	2.10	0.42	23.04	0.00	3.70	131.16	144.74
E.C. REFRIGERIO								144.7
% DIST. REFRIGERIO								11.71
Cena	Mazamorra de maíz morado							
Mazamorra de maíz morado								
Morera	25	0.35	0.05	21.60	0.60	0.45	86.70	87.75
Azúcar rubio	30	0.35	0.00	29.67	0.60	0.00	119.60	119.20
Maíz morado	30	0.66	0.16	3.56	2.04	1.44	21.24	26.32
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Chico de	0.2	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
E.C. CENA								236.52
% DIST. CENA								19.20
WCTGr	94.00	25.04	195.90					
WCTKCal	216.02	232.51	793.60					
WCT%	12.53	18.07	63.60					
				1232.17	VALOR CALORICO TOTAL			1232

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EMPRESA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Dr. Luis Torres Pardo
Médico Generalista
E.A.P. 002

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EMPRESA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Laque
REPRESENTANTE

[Firma]
Dr. Salomé Colina Chorro
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

CLASIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPOSTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
20/12/2017

ALIMENTO	PT/PT	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CHO	
Desayuno	Quinua con manzana+Pan frances+Queso							
Quinua con manzana								
Manzana	40	0.12	0.12	6.00	0.48	1.00	24.50	25.50
Quinua	20	2.20	1.04	13.24	9.20	14.76	53.76	77.12
Azúcar rubia	10	0.05	0.00	0.00	0.20	0.00	39.56	39.76
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan frances+Queso								
Queso	20	3.16	3.50	0.44	12.64	31.50	1.76	45.90
Pan frances	30	2.52	0.51	14.91	18.00	4.59	59.64	74.17

V.C. DESAYUNO
% DIST. DESAYUNO

Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	20	10.60	0.00	35.00	42.4	0	143.7	195.3

V.C. REFRIGERIO
% DIST. REFRIGERIO

Almuerzo	Caula de Carbanzo c/ espárrago y arroz criollo+Refresco							
Caula de Carbanzo c/ espárrago y arroz criollo								
Pollo guiso	90	22.77	0.73	0.00	91.00	70.57	0.00	100.63
Carbofugo	50	9.60	3.05	38.10	38.60	27.45	170.40	186.25
Arroz pilado	60	4.80	0.42	46.50	18.72	1.70	186.24	200.74
Espárrago	0	0.15	0.05	0.50	0.61	0.43	2.62	3.06
Tomate	17	0.16	0.04	0.06	0.64	0.36	2.44	4.44
Zanahoria	4	0.00	0.00	0.37	0.00	0.00	1.47	1.47
Cebolla	10	0.00	0.00	2.05	0.00	0.00	8.21	8.27
Limon	15	0.03	0.01	0.40	0.12	0.09	1.92	2.13
Aceto	4	0.00	3.97	0.00	0.00	33.75	0.00	33.75
Sal iodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajor	2	0.06	0.01	0.30	0.22	0.07	1.22	1.51
Orégano fresco	0.5	0.00	0.00	0.02	0.03	0.02	0.06	0.10
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Limon	10	0.03	0.01	0.40	0.12	0.09	1.92	2.13
Cebolla con queso	3	0.42	0.01	0.39	1.60	0.09	1.56	3.33

V.C. ALMUERZO
% DIST. ALMUERZO

Refrigerio	Naranja							
Naranja dulce	140	1.12	0.70	14.70	4.48	2.52	50.00	65.00

V.C. REFRIGERIO
% DIST. REFRIGERIO

Cena	Sensado con Arroz							
Sensado con Arroz								
Leche evaporado	70	6.07	7.00	7.21	24.00	67.00	20.94	115.02
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	13.20	0.40	0.00	79.12	79.52
Sensado	30	2.72	0.20	16.96	10.00	1.80	67.04	86.52
Canola entera	0.3	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.72	1.35

V.C. CENA
% DIST. CENA

VCTGr)	66.75	29.70	238.18
VCTRCa)	266.99	267.22	936.71
VCTT%)	10.15	18.17	63.68

1471.02

VALOR CALORICO TOTAL

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
SOLSA INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.
[Firma]
Lic. Cesar Flores Ponce
Representante

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
SOLSA INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
Representante

[Firma]
Lic. Salvador Lugo Rivas
AUTENTICADO
C.A.P. S.S.

DOSEIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
24/12/2017

ALIMENTO	RE/PST	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(G)	(G)	(G)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Muska con leche+Azúcar rubio+Pan frances+Hot dog</i>								
Muska con leche								
Leche evaporada	70	6.02	7.09	7.21	24.06	63.00	28.94	115.32
Muska	20	1.30	0.16	15.96	5.20	1.44	63.92	70.56
Azúcar rubio	20	0.10	0.02	13.73	0.40	0.00	79.12	79.52
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	20	2.20	0.86	0.00	0.00	61.74	0.00	70.54
Pan frances	20	2.52	0.52	14.97	10.00	4.50	59.64	74.31
							P.C. DESAYUNO	410.85
							% DIST. DESAYUNO	23.06
Refrigerio <i>Plátano</i>								
Plátano de isla	140	2.10	0.42	33.04	0.40	2.70	132.16	144.34
							P.C. REFRIGERIO	144.34
							% DIST. REFRIGERIO	0.10
Almuerzo <i>Rigodo frío con puré de papa+Refresco</i>								
<i>Rigodo frío con puré de papa</i>								
Rigodo	60	10.00	1.60	0.00	64.00	32.12	0.00	92.12
Arroz cocido	60	4.50	0.42	46.56	10.72	1.70	100.24	200.74
Papa blanca	50	1.00	0.30	11.65	4.00	1.00	46.60	52.40
Leche evaporada	20	1.72	1.00	2.24	6.88	16.20	9.84	32.12
Margarina	10	0.06	0.20	0.00	0.24	73.00	0.00	74.04
Aceite	15	0.00	14.90	0.00	0.00	134.65	0.00	134.65
Sal yodada	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	2.5	0.14	0.02	0.75	0.36	0.18	3.00	3.74
Orégano	1	0.02	0.01	0.11	0.00	0.01	0.45	0.56
Refresco								
Azúcar rubio	12	0.06	0.00	13.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Linda	10	0.00	0.00	0.03	0.32	0.34	3.32	4.10
							P.C. ALMUERZO	694.67
							% DIST. ALMUERZO	36.74
Refrigerio <i>Morzuela</i>								
Morzuela	150	0.45	0.45	22.50	1.00	4.05	90.00	95.85
							P.C. REFRIGERIO	95.85
							% DIST. REFRIGERIO	5
Cena <i>Guiso de pollo+Infusión</i>								
<i>Guiso de pollo</i>								
pollo pavo	60	15.10	1.82	0.00	60.72	52.30	0.00	113.10
Arroz pilado	40	3.12	0.20	51.04	12.40	2.52	124.16	139.16
Papa blanca	50	1.00	0.30	11.65	4.00	1.00	46.60	52.40
Cebolla machada	0	0.00	0.03	0.52	0.34	0.11	2.00	2.53
Zanahoria	10	0.05	0.00	0.20	0.36	0.00	1.12	1.48
Brocolini	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Aceite	15	3.26	0.40	0.17	13.82	4.32	36.60	54.00
Arroz	2	0.00	2.30	0.00	0.00	26.01	0.00	26.01
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	1	0.06	0.03	0.70	0.32	0.02	1.22	1.51
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Infusión								
Azúcar rubio	12	0.06	0.00	13.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Cebolla con azúcar	2	0.42	0.03	0.39	1.60	0.00	1.56	3.73
							P.C. CENA	470.06
							% DIST. CENA	26.72
PCT(GJ)	62.77	24.59	260.72					
PCT(KCal)	243.06	491.32	1041.30					
PCT(%)	13.00	27.57	30.45					
				1701.76				
				VALOR CALORICO TOTAL				1702

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDUCACIÓN INTEGRAL AMIGOS S.A.S.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
Médico Nutricionista
E.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDUCACIÓN INTEGRAL AMIGOS S.A.S.

[Firma]
Karlos Ana J. Condori Lopez
Representante

[Firma]
Lic. Salome Condori Gutierrez
NUTRICIONISTA
E.N.P. 445

DISIPINACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
13/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Avena con Manzana + Pan frances + Paflo							
Avena con Manzana								
Manzana	40	0.12	0.12	6.08	0.48	1.00	24.00	25.56
Avena	20	1.64	0.08	11.40	10.84	7.10	52.60	75.44
Arroz rubio	20	0.18	0.08	19.72	0.40	0.00	79.12	79.52
Canola	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Cheesaler	0.1	0.02	0.04	0.10	0.02	0.54	0.73	1.25
Pan frances + Paflo								
Paflo	25	0.43	3.13	1.40	1.70	20.13	5.60	35.43
Pan frances	30	2.52	0.13	4.56	10.00	2.97	18.24	31.29
							V.C. DESAYUNO	230.40
							% DIST. DESAYUNO	17.50
Refrigerio	Durazno							
Durazno	140	0.64	0.14	23.94	3.36	1.20	55.76	100.30
							V.C. REFRIGERIO	100.30
							% DIST. REFRIGERIO	7.81
Almuerzo	Arroz de Paflo + Refresco							
Arroz de Paflo								
Carne de res	120	21.96	11.64	0.00	87.04	104.76	0.00	192.60
Arroz blanco	40	0.60	0.42	46.56	16.72	3.78	186.24	208.74
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.90	44.60	49.20
Papa frita	21	0.00	0.00	1.06	0.00	0.00	7.44	7.44
Cebolla machada	7	0.10	0.01	0.61	0.39	0.13	2.44	2.95
Zanahoria	25	1.30	0.30	10.15	5.50	2.70	76.60	84.80
Aguja	10	2.17	0.32	8.71	0.68	2.80	24.44	26.02
Arroz	10	0.00	0.33	0.69	0.00	89.37	0.00	89.37
Sal de Yarete	25	0.53	0.15	5.80	2.20	1.35	20.00	22.55
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimientos verdes	0.15	0.01	0.01	0.21	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.01	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.22	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Manzanita	20	0.45	0.05	0.65	1.00	0.45	32.20	34.45
Arroz rubio	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
							V.C. ALMUERZO	706.14
							% DIST. ALMUERZO	54.92
Refrigerio	Uva							
Uva	140	0.56	0.20	22.26	2.24	2.52	89.04	93.80
							V.C. REFRIGERIO	93.80
							% DIST. REFRIGERIO	6.55
Cena	Leche							
Leche								
Leche evaporada	100	0.60	5.00	11.30	34.40	01.00	45.20	163.60
Arroz rubio	70	0.05	0.00	9.09	0.20	0.00	39.56	39.76
							V.C. CENA	203.36
							% DIST. CENA	14.60

VCT(g)	40.62	36.08	226.17
VCT(Kcal)	194.49	331.93	904.66
VCT(%)	13.59	23.19	63.22

1471.00

VALOR CALORICO TOTAL	1471
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
COMERCIALIZADORA AMALONCO S.R.L.
[Firma]
Lic. Ludo Flores Pardo
AUTORIZADO

[Firma]
Lic. Salvador Flores Sotomayor
NUT. D. DISTA
R.C. 412

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
COMERCIALIZADORA AMALONCO S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Laque
NUTRICIONISTA

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DETACNA
24/12/2017

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (G)	GRASA (G)	CMD (G)	KILOCALORIAS POR INGREDIENTES			TOTAL KCAL
Desayuno	Macha con leche+Pan frances+Queso				PROT	GRASAS	CMD	
Macha con leche								
Leche evaporada	70	6.02	7.00	7.21	24.00	63.00	28.84	115.82
Macha	20	1.30	0.16	15.58	5.70	1.44	63.92	70.66
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Canela	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Queso tipo	0.3	0.02	0.00	0.10	0.02	0.54	0.73	1.25
Pan frances+Queso								
Queso	20	3.15	3.50	0.44	12.14	31.50	1.70	45.30
Pan Frances	30	2.52	0.33	4.50	10.00	2.92	10.24	21.22
					V.C. DESAYUNO			246.36
					% DIST. DESAYUNO			23.16
Refrigerio	Plátano							
Plátano de Jala	140	2.10	0.42	32.04	0.40	3.70	172.16	144.34
					V.C. REFRIGERIO			144.34
					% DIST. REFRIGERIO			9.63
Almuerzo	Cazuela de res c/ fideos+Refresco							
Cazuela de res c/ fideos								
Corte de res cuba	20	14.00	7.07	0.00	56.00	63.62	0.00	119.62
Fideos	20	2.22	0.20	16.36	10.00	1.00	62.84	80.52
Papa blanca	30	0.63	0.06	6.69	2.52	0.54	26.76	29.82
Choclo	35	2.16	0.20	9.73	4.62	2.52	30.92	40.06
Apio	10	0.09	0.02	0.13	0.36	0.10	0.52	1.06
Poro	10	0.19	0.00	0.00	0.76	0.00	2.20	3.36
Zapallo	20	0.14	0.04	1.28	0.56	0.36	5.12	6.04
Emulsoria	15	0.03	0.18	11.49	2.70	1.62	45.96	50.88
Cebolla machuca	5	0.07	0.01	0.44	0.20	0.00	1.74	2.11
Aceite	2	0.00	1.94	0.00	0.00	12.02	0.00	17.07
Sal yodado	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alca	2	0.17	0.02	0.61	0.45	0.14	2.42	3.02
Refresco								
Limón	15	0.12	0.00	1.25	0.40	0.01	4.50	6.27
Azúcar rubio	12	0.06	0.00	11.67	0.24	0.00	47.47	47.71
					V.C. ALMUERZO			495.0
					% DIST. ALMUERZO			27.75
Refrigerio	Uva							
Uva	140	0.50	0.20	27.26	2.24	2.52	80.04	93.00
					V.C. REFRIGERIO			93.0
					% DIST. REFRIGERIO			6.27
Cena	Leche de Zapallo+Infusión							
Leche de Zapallo								
Zapallo	40	0.56	0.16	5.12	2.24	1.44	20.40	24.16
Arroz pilado	40	3.12	0.20	31.04	12.40	2.52	124.16	139.16
Papa blanca	40	0.04	0.00	0.32	3.36	0.72	25.60	29.76
Aceite	12	2.00	0.30	7.33	10.42	3.46	29.32	43.20
Mascotas	3	0.15	0.02	0.20	0.60	0.22	1.06	1.07
Choclo	15	0.50	0.12	4.17	1.80	1.00	16.60	19.74
Leche evaporada	15	1.25	1.38	1.70	5.16	12.15	6.70	24.09
Queso de vaca	30	4.05	5.25	0.66	19.36	42.25	2.64	69.45
Cebolla machuca	12	0.10	0.03	1.13	0.72	0.22	4.52	5.49
Aceite	7	0.00	0.35	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alca	2.5	0.14	0.02	0.76	0.56	0.10	3.04	3.70
Infusión agua	0.15	0.02	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Infusión								
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	50.34	50.64
Mercha Jala	5	0.16	0.05	0.15	0.62	0.45	1.40	2.47
					V.C. CENA			495.95
					% DIST. CENA			23.17
VCTG()					30.42	76.43	241.47	
VCT(KCal)					203.68	277.82	965.90	
VCT(%)					13.49	21.92	64.59	1495.41
					VALOR CALORICO TOTAL			1495

BRATO COMISIONES Y SERVICIOS E.A.R.L.
CURSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Lic. Luis Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

BRATO COMISIONES Y SERVICIOS E.A.R.L.
CURSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Lic. Ana Iris Comodo Lopez
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

Lic. Salome Colque Sarmiento
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

DOSEIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA

25/12/2017

ALIMENTO	DT/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
MAYEPI								
Chocolatado								
Chocolate	37	2.96	11.18	17.39	7.84	99.90	69.56	177.39
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	42.88	191.35	56.50	289.73
Mazena	3	0.02	0.02	2.60	0.07	0.05	10.40	10.53
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.24	1.60	1.82
Claro de	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.34	0.73	1.31
Salpicado	0.1	0.02	0.00	0.09	0.00	0.00	0.00	0.09
Asucar rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Paneton								
Paneton	100	0.00	20.00	14.00	0.00	252.00	216.00	468.00
P.C. DESAYUNO								979.01
% DIST. DESAYUNO								51.48
Refrigerio	Mandarina							
Mandarina	150	0.90	0.45	12.90	1.60	4.05	51.60	59.25
P.C. REFRIGERIO								59.25
% DIST. REFRIGERIO								3.12
Almuerzo	Pañudo + Refresco							
Pañudo								
Corte de pollo	120	24.60	5.16	0.00	98.40	45.44	0.00	144.04
Pure blanco	80	1.60	0.16	17.04	6.72	1.44	71.36	79.52
Arroz	4	0.00	3.97	0.00	0.00	35.75	0.00	35.75
Salpicado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Mollete	30	1.65	0.40	13.90	6.60	3.60	35.40	65.80
Al puerco	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.40	6.68
Morina de trigo	15	1.70	0.18	11.22	6.78	1.67	44.80	53.28
Pimentado negro	0.15	0.02	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Carne	0.5	0.09	0.11	0.77	0.36	1.09	0.80	2.24
Lechuga	15	0.15	0.06	0.18	0.60	0.54	0.72	1.86
Tomate	10	0.09	0.00	0.28	0.36	0.00	1.12	1.48
Ajo	3	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
Limon	10	0.03	0.01	0.48	0.12	0.09	1.92	2.13
Refresco								
Asucar rubio	12	0.06	0.00	11.87	0.24	0.00	47.47	47.71
Limon	10	0.03	0.01	0.48	0.12	0.09	1.92	2.13
P.C. ALMUERZO								448.60
% DIST. ALMUERZO								23.6
Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	20	10.60	0.00	35.80	42.4	0	14.3	185.8
P.C. REFRIGERIO								185.60
% DIST. REFRIGERIO								9.76
Cena	Mozzarella de manzana							
Mozzarella de manzana								
Mazena	25	0.15	0.05	71.60	0.60	0.45	86.79	87.75
Asucar rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Mazena	30	0.09	0.00	4.50	0.70	0.01	10.60	19.17
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Claro de	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.34	0.73	1.31
P.C. CENA								229.17
% DIST. CENA								12.06

KCT(G-)	55.25	61.77	282.12
KCT(KCal)	271.81	352.37	1120.46
KCT(%)	11.62	29.04	39.34

1901.85

VALOR CALORICO TOTAL	1902
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Carlos Flores Tasso
REPRESENTANTE

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Irujo de Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
LISTA

DISPOSICION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACHA
28/12/2017

ALIMENTO	HC/PT (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
Desayuno	Semola con leche+Pan frances+Aceituna				PROT	GRASAS	CHO	
Semola con leche								
Leche evaporada	70	6.02	7.00	7.21	24.08	63.00	28.04	115.12
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	58.34	59.64
Semola	70	4.08	0.70	25.44	16.32	2.79	101.76	120.90
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.11	1.68	1.82
Claro de afor	0.2	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	25	0.76	0.00	1.14	1.44	0.00	12.56	14.00
Pan frances	30	2.52	0.22	4.56	18.08	2.97	18.24	31.29
V.C. DESAYUNO								144.90
% DIST. DESAYUNO								22.11
Refrigerio	Fajuri							
Fajuri	125	5.25	1.50	11.00	21.00	13.50	45.50	80.00
V.C. REFRIGERIO								80.00
% DIST. REFRIGERIO								5.15
Almuerzo								
Tallarín Verde c/ bistec de carne+Refresco								
Tallarín Verde c/ bistec de carne								
Carne de res pollo	70	14.00	1.12	0.00	56.00	10.00	0.00	66.00
Papas	90	12.24	0.90	76.32	48.96	8.10	305.28	362.24
Achafra	20	0.50	0.24	1.46	2.22	2.16	5.88	10.72
Espinaca	10	0.06	0.01	0.24	0.24	0.00	0.96	1.20
Queso	20	2.16	1.10	0.44	12.64	21.50	1.76	45.90
Cebolla mediana	44	0.62	0.09	3.80	2.46	0.79	15.71	20.57
Ajajamón	5	0.05	0.04	0.44	0.10	0.32	1.76	2.26
Procesado negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Procesado	4	0.08	0.00	0.20	0.00	0.00	0.80	0.88
Sal	4	0.22	0.05	0.38	0.90	0.47	1.52	2.88
Aceite	10	0.00	0.33	0.00	0.00	20.37	0.00	49.17
Sal yodado	4	0.08	0.00	10.00	0.00	0.00	40.00	40.00
Ajos	2	0.14	0.02	0.75	0.50	0.10	2.00	2.74
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	0.00	11.87	0.24	0.00	47.47	47.71
Claro de afor	3	0.10	0.09	1.84	0.72	5.40	7.34	13.46
V.C. ALMUERZO								705.71
% DIST. ALMUERZO								45.43
Refrigerio	Platano							
Platano de el	140	2.10	0.42	33.04	0.40	3.70	172.16	144.34
V.C. REFRIGERIO								144.34
% DIST. REFRIGERIO								9.30
Cena								
Causado de res c/ Bistec								
Causado de res c/ Bistec								
Carne de res asado	50	10.00	1.05	0.00	40.00	45.45	0.00	85.45
Papas	20	2.72	0.20	16.96	10.00	1.80	67.84	80.52
Papa blanca	70	0.61	0.06	6.63	2.52	0.94	26.78	29.82
Cal blanca	10	0.10	0.00	0.38	0.76	0.00	1.52	2.20
Chico	30	0.99	0.24	0.34	2.36	2.16	22.36	25.40
Ajos	10	0.09	0.02	0.73	0.36	0.10	0.52	1.06
Queso	10	0.12	0.00	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96
Zanahia	15	0.11	0.03	0.96	0.42	0.27	3.84	4.52
Zucchini	5	0.08	0.06	3.01	1.10	0.54	13.12	16.96
Cebolla mediana	3	0.04	0.01	0.26	0.17	0.05	1.04	1.27
Aceite	1	0.00	0.19	0.00	0.00	0.94	0.00	0.94
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajajamón	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Queso	0.75	0.03	0.05	0.07	0.71	0.10	0.27	0.67
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	2.92
V.C. CENA								277.86
% DIST. CENA								17.01
V.C.(Gr)				67.13	32.84	247.08		
V.C.(Kcal)				268.01	245.50	988.31		
V.C.(%)				17.30	16.04	63.66		
1532.41								VALOR CALORICO TOTAL
								1532

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZÓNICA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Mario Pardo
NUTRICIONISTA

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZÓNICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iru Condori Lopez
NUTRICIONISTA

[Firma]
Lic. Fabiana Coloma Garza
NUTRICIONISTA
C.N.D 445

DOSEIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA

27/11/2017

ALIMENTO	ACAR	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CHO	KCAL
Desayuno	Sopa c/L leche + Pan Frances + Huevo							
Sopa c/L leche								
Leche evaporada	70	6.87	6.70	7.91	24.00	26.70	31.64	112.32
Harina de trigo	20	4.80	2.00	11.94	19.52	18.00	47.76	85.28
Azúcar rubio	20	0.19	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Queso galleta	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.68	1.92
Clavo olor	0.2	0.02	0.06	0.18	0.02	0.54	0.72	1.32
Pan Frances + Huevo								
Huevo	65	5.07	0.46	50.44	20.28	4.10	201.76	226.14
Pan Frances	30	2.52	0.23	4.56	10.08	2.97	10.24	31.29
							V.C. DESAYUNO	537.01
							% DIST. DESAYUNO	37.26
Refrigerio	Naranja dulce							
Naranja dulce	140	1.12	0.28	14.79	4.48	2.52	50.80	65.80
							V.C. REFRIGERIO	65.80
							% DIST. REFRIGERIO	4.56
Almuerzo	Cebiche de paltas + empuñado + Refresco							
Cebiche de paltas + empuñado								
Carne de res	70	14.00	1.12	0.69	56.00	10.08	0.00	66.08
Arroz pilado	60	4.68	0.42	46.56	19.72	3.78	106.74	200.74
paltas	50	10.20	0.48	30.70	40.80	5.40	122.00	169.80
Cebolla macha	15	0.21	0.03	1.31	0.04	0.27	5.22	6.33
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Lima	4	0.03	0.01	0.48	0.12	0.09	1.92	2.13
Aceite	2	0.09	1.35	0.00	0.00	17.07	0.00	17.07
Sal yodado	2	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.1	0.02	0.02	0.09	0.02	0.20	0.18	0.42
Ajo	3	0.17	0.02	0.31	0.67	0.02	3.65	4.34
Hierba buena	2	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.28	0.49
Refresco								
Azúcar rubio	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Clavo olor	3	0.18	0.40	1.04	0.72	5.40	7.34	13.16
							V.C. ALMUERZO	579.07
							% DIST. ALMUERZO	37.34
Refrigerio	Dulce							
Dulce	140	0.04	0.14	23.04	1.26	1.26	95.76	108.30
							V.C. REFRIGERIO	108.30
							% DIST. REFRIGERIO	6.95
Cena	Leche							
Leche								
Leche evaporada	100	0.60	0.00	11.30	34.40	0.00	45.20	100.60
Azúcar rubio	10	0.05	0.00	0.89	0.30	0.00	39.56	39.70
							V.C. CENA	200.16
							% DIST. CENA	13.00
PCT(%)		58.95	23.40	249.24	1443.39			
PCT(KG/H)		235.80	210.63	996.96				
PCT(%)		16.74	14.59	89.07				
					VALOR CALORICO TOTAL			
					1443			

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
LIMSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Carlos Flores Pineda
REPRESENTANTE

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
LIMSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana In. / Yordani Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Saldy Colina
AUTENTICISTA
E.C.P. 445

IDENTIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
29/12/2017

ALIMENTO	g/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
Desayuno	Quinua c/mantequilla+Pan francés+Huevo entero							
Quinua c/mantequilla								
Mantequilla	50	0.15	0.15	7.50	0.60	2.35	30.00	31.95
Quinua	70	3.45	2.46	20.07	13.00	22.14	89.04	115.92
Arroz rubio	70	0.10	0.02	19.78	0.40	0.08	79.12	79.52
Carota entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.68	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.33
Pan francés+Huevo entero								
Huevo entero	30	0.15	0.45	0.00	2.160	49.05	0.00	72.63
Pan francés	30	2.32	0.51	14.97	10.00	4.59	59.64	74.31
					F.C. DESAYUNO			178.56
					% DIST. DESAYUNO			27.47
Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	70	10.60	0.90	33.80	42.4	0	243.2	185.6
					F.C. REFRIGERIO			185.60
					% DIST. REFRIGERIO			13.56
Almuerzo	Almuerzo de pescado+Refresco							
Almuerzo de pescado								
Pescado Ajof filete	80	17.36	3.20	0.24	69.44	20.80	0.96	99.20
Arroz blanco	60	4.68	0.42	46.56	18.72	3.79	180.24	208.74
Papa amarilla	50	1.00	0.20	13.65	4.00	1.80	46.60	52.40
Arveja	15	1.02	0.09	2.82	4.26	0.81	11.20	16.33
Lechuga	7	0.00	0.00	0.64	0.00	0.00	2.58	2.58
Cebolla morada	7	0.10	0.01	0.61	0.39	0.17	2.44	2.95
Tomate	40	0.36	0.00	3.12	1.44	0.80	4.48	5.92
Almendra	3	0.00	2.98	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81
Alfalfa seco	1	0.02	0.00	0.59	0.28	0.70	2.15	3.23
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajof	1	0.06	0.01	0.30	0.22	0.87	1.22	1.51
Refresco								
Arroz rubio	12	0.06	0.00	11.87	0.24	0.00	47.47	47.71
Leche	20	0.16	0.12	1.96	0.64	1.00	6.64	8.36
Cebolla con cascara	3	0.42	0.01	0.39	1.68	0.09	1.56	3.33
					F.C. ALMUERZO			479.20
					% DIST. ALMUERZO			35.82
Refrigerio	Sorbetes dulce							
Sorbetes dulce	140	1.12	0.28	14.70	4.40	2.52	50.00	63.00
					F.C. REFRIGERIO			63.00
					% DIST. REFRIGERIO			4.81
Cena	Sorbetes con leche							
Sorbetes con leche								
Leche evaporado	70	6.02	7.60	7.11	24.00	63.00	20.04	115.92
Arroz rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.10	0.00	30.34	30.64
Arroz	20	2.72	0.20	16.96	10.00	1.00	67.04	80.52
Carota entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.68	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.33
					F.C. CENA			259.28
					% DIST. CENA			18.95
					F.C. TOTAL			1760.42
					% DIST. TOTAL			100.00

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CINISA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Pizarro Pardo
NUTRICIONISTA
C.R.P. 004

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CINISA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Selenia Condori (AUTOR)
NUTRICIONISTA
C.R.P. 442

POSICIONAMIENTO, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACHA
31/12/2017

ALIMENTO	GT/ONG	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CHO	KCAL
Desayuno <i>Habas c/leche + Pan Frances + Paltu</i>								
Habas c/leche								
Leche evaporada	70	6.07	6.38	8.18	24.00	26.70	36.40	117.18
Harina habas	20	4.80	0.36	71.94	19.52	3.24	47.76	70.52
Azúcar rubia	10	0.05	0.00	9.89	0.20	0.00	39.56	39.76
Pan Frances + Paltu								
Paltu	25	0.43	3.13	1.40	1.70	28.13	5.60	35.43
Pan Frances	30	2.52	0.33	4.56	10.00	2.97	10.21	31.23
							V.C. DESAYUNO	294.10
							% DIST. DESAYUNO	22.90
Refrigerio <i>Uva</i>								
Uva	140	0.56	0.38	22.26	2.24	2.52	81.04	93.00
							V.C. REFRIGERIO	93.00
							% DIST. REFRIGERIO	7.30
Almuerzo <i>Lecro de Zapallo + Refresco</i>								
Lecro de Zapallo								
Zapallo	80	0.56	0.16	5.12	2.24	1.44	20.48	24.16
Jeringa pilado	40	3.12	0.20	31.04	12.40	2.52	124.16	139.16
Papa blanca	40	0.04	0.00	0.92	3.96	0.72	35.60	39.76
Jeringa	12	2.60	0.30	7.32	10.42	3.48	29.32	43.20
Margarita	3	0.15	0.02	0.26	0.60	0.22	1.06	1.87
Queso	15	0.50	0.12	4.17	1.90	1.08	10.60	13.74
Leche evaporada	15	1.29	1.25	1.70	5.10	12.15	6.78	24.09
Queso de vaca	30	4.09	5.25	0.66	13.50	47.25	2.64	69.45
Caballo madero	12	0.18	0.02	1.13	0.72	0.20	4.52	5.49
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	2.5	0.14	0.02	0.76	0.56	0.18	3.04	3.70
Proteína agua	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Limon	2	0.03	0.01	0.40	0.12	0.09	1.92	2.13
							V.C. ALMUERZO	403.69
							% DIST. ALMUERZO	37.66
Refrigerio <i>Gelatina</i>								
Gelatina	20	10.60	0.00	35.80	42.4	0	743.2	185.6
							V.C. REFRIGERIO	185.60
							% DIST. REFRIGERIO	14.45
Cena <i>Campeste de mango</i>								
Campeste de mango								
Mango	25	0.15	0.05	21.60	0.60	0.45	26.70	27.75
Queso entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.04	0.14	1.60	1.82
Leche evaporada	10	0.06	0.26	1.13	3.44	0.70	4.52	16.06
Queso oler	0.5	0.03	0.10	0.81	0.12	0.30	1.22	2.24
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.60	113.28
Mango	100	0.60	0.20	13.90	1.60	1.80	63.60	67.00
							V.C. CENA	227.16
							% DIST. CENA	17.69
PCT(Gr)		40.63	26.13	221.68				
PCT(Kcal)		163.54	235.16	886.72				
PCT(%)		12.65	18.31	69.04				
					1284.42			
					VALOR CALORICO TOTAL		1284	

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
MD ENRIQUETA
C.R.P. 104

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Iru Condori Lagus
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Sofía Cordero Gutierrez
NUTRICIONISTA
C.R.P. 415

IDENTIFICACION, COMPONENTES Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL CP. DE TACNA
02/01/2018

ALIMENTO	gr/per (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
Desayuno	Muska c./leche+Pan frances+Mortadela							
Muska c./leche								
Leche evaporada	70	6.02	7.00	7.23	24.88	67.60	28.81	115.82
Muska	20	7.20	0.10	15.98	5.20	1.41	63.92	70.50
Ancho rubia	10	0.05	0.00	9.89	0.20	0.00	39.56	39.76
Cañeta	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Chivo alar	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.15
Pan frances+Mortadela								
Mortadela	20	1.90	5.60	0.00	7.60	50.40	0.00	58.00
Pan frances	30	2.52	0.13	4.56	10.80	2.97	10.24	21.29
F.C. DESAYUNO								210.70
% DIST. DESAYUNO								19.94
Refrigerio	Plátano							
Plátano de isla	100	2.10	0.42	33.04	0.40	3.70	132.16	144.34
F.C. REFRIGERIO								144.34
% DIST. REFRIGERIO								9.03
Almuerzo	Hamburguesa de lenteja+Refresco							
Hamburguesa de lenteja								
Lenteja	25	5.47	0.00	15.20	21.70	7.20	61.10	90.00
Arroz pilado	60	4.60	0.42	46.56	10.72	3.70	186.24	208.74
Cebolla sudada	10	0.14	0.02	0.07	0.56	0.10	3.40	4.27
Lechuga	15	0.15	0.06	0.10	0.60	0.54	0.77	1.86
Maiz entero	20	3.65	3.27	0.00	14.76	29.42	0.00	44.19
Baritas	15	3.65	3.00	0.56	14.84	10.00	30.82	60.00
Polenta	10	0.15	0.05	0.77	0.60	0.45	3.00	4.12
Tomate	15	0.14	0.00	0.12	0.54	0.00	1.80	2.32
Zanahoria	4	0.00	0.00	0.17	0.00	0.00	1.47	1.47
Pan refrito	30	2.52	0.13	4.56	10.80	2.97	10.24	21.29
Lenteja	15	0.07	0.03	0.40	0.12	0.09	1.92	2.13
Arroz	10	0.00	0.13	0.00	0.00	0.17	0.00	0.17
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	1	0.06	0.03	0.30	0.22	0.07	1.22	1.51
Orégano fresco	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.00	0.10
Refresco								
Ancho rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Lenteja	15	0.12	0.09	1.20	0.60	0.01	4.90	6.27
F.C. ALMUERZO								603.67
% DIST. ALMUERZO								57.77
Refrigerio	Burrito							
Burrito	140	0.04	0.14	23.94	3.30	1.20	95.76	100.38
F.C. REFRIGERIO								100.38
% DIST. REFRIGERIO								4
Cena	Guiso de pollo+Infusión							
Guiso de pollo								
pollo picado	60	15.20	5.02	0.00	60.72	52.30	0.00	112.10
Arroz pilado	60	3.12	0.20	31.04	12.40	3.52	124.16	139.28
Papa blanca	50	1.00	0.20	11.65	4.00	1.00	46.60	52.80
Cebolla sudada	6	0.00	0.01	0.52	0.34	0.11	2.09	2.51
Tomate	10	0.00	0.00	0.20	0.36	0.00	1.12	1.48
Arroz	3	0.00	2.90	0.00	0.00	26.82	0.00	26.82
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	1	0.06	0.01	0.30	0.22	0.07	1.22	1.51
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.00	0.10
Infusión								
Ancho rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Cebolla sin sudada	3	0.42	0.01	0.39	1.60	0.00	1.50	3.33
Infusión								
Ancho rubia	10	0.05	0.00	9.89	0.20	0.00	39.56	39.76
Cebolla sin sudada	3	0.42	0.01	0.39	1.60	0.00	1.50	3.33
F.C. CENA								431.27
% DIST. CENA								26.90

PROT(g)	56.07	48.04	233.42
PROT(Kcal)	124.29	368.33	1013.69
PROT(%)	14.03	27.54	67.42

1590.37

VALOR CALORICO TOTAL 1590

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CONSEA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Cado Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.R.P. 004

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CONSEA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Cado Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.R.P. 004

[Firma]
Lic. Cado Flores Pasco
NUTRICIONISTA

NOFIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
01/01/2018

ALIMENTO	GR/GR (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Sopa c/leche+Pan frances+Alm							
Sopa c/leche								
Leche evaporada	70	6.02	6.20	2.91	24.08	56.70	31.44	112.22
Harina de trigo	70	3.88	2.00	11.04	19.52	10.00	47.76	85.28
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	18.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Carote en conserva	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.11	1.69	1.82
Queso chur	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Alm								
Alm	20	4.90	2.06	0.00	19.60	26.44	0.00	46.04
Pan frances	70	2.52	0.21	14.91	10.08	4.59	59.64	74.31
V.C. DESAYUNO								408.94
% DIST. DESAYUNO								29.14
Refrigerio	Naranja dulce							
Naranja dulce	140	1.12	0.28	14.70	4.48	2.52	50.00	65.00
V.C. REFRIGERIO								65.00
% DIST. REFRIGERIO								4.70
Almuerzo	Pollo al pimenton+arroz+papa+Refresco							
Pollo al pimenton+arroz+papa								
Carne de pollo	120	24.00	3.16	0.00	96.00	46.44	0.00	144.84
Arroz pilado	60	4.68	0.42	46.06	18.72	2.70	106.24	208.74
Jaipi	50	1.00	0.20	11.65	4.00	1.00	46.68	52.60
Papa cocida	12	0.10	0.00	0.92	0.22	0.54	2.70	4.96
Cebolla mediana	20	0.20	0.04	1.74	1.12	0.36	6.76	8.44
Aceite	5	0.00	4.92	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimenton negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.10	0.27	0.47
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Mierva buena	3	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47
V.C. ALMUERZO								523.08
% DIST. ALMUERZO								38.02
Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	20	10.60	0.00	35.00	42.4	0	143.2	185.6
V.C. REFRIGERIO								185.60
% DIST. REFRIGERIO								13.49
Cena	Leche							
Leche								
Leche evaporada	100	0.60	3.00	11.30	34.40	81.00	45.10	160.60
Azúcar rubia	10	0.05	0.00	3.09	0.20	0.00	39.56	39.76
V.C. CENA								200.36
% DIST. CENA								14.56
VECTG(1)	70.10	32.11	201.60	1375.76				
VECTG(2)	200.70	208.97	804.40					
VECTG(3)	70.30	21.00	58.61					
VALOR CALORICO TOTAL								1376

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 EMPRESA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
 Lic. Carlos Torres Tello
 040 0000 000

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 EMPRESA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
 Karina Ana I. Lora Lopez
 0000 0000 0000

Lic. Salvador Cruz, Jarama
 NUTRICIONISTA
 C.N.º 443

HOSPITALIZACIÓN, COMPOSICIÓN Y VALOR CALÓRICO TOTAL DE MENÚ PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACHA
04/01/2019

ALIMENTO	GR/100 (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CMD (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CMD	
Desayuno <i>Semola c/leche+Pan frances+Huevo</i>								
Semola c/leche								
Leche evaporada	70	6.02	7.00	7.21	24.00	62.00	20.84	116.82
Semola	20	2.72	0.20	26.96	10.80	1.80	67.84	80.52
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Pan frances+Huevo					0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo	65	5.07	0.40	50.44	20.20	4.20	201.76	226.14
Pan frances	20	2.52	0.57	24.91	10.00	4.50	59.44	74.01
V.C. DESAYUNO								576.41
% DIST. DESAYUNO								26.40
Refrigerio <i>Yagurt</i>								
Yagurt	125	3.25	1.30	11.30	71.00	12.50	45.50	80.00
V.C. REFRIGERIO								80.00
% DIST. REFRIGERIO								3.66
Almuerzo <i>Tallarín verde c/ bistech+Refresco</i>								
Tallarín verde c/ bistech								
Carné de res	70	14.91	1.12	0.00	50.64	10.00	0.00	60.72
Alfalfa	30	9.01	0.45	60.20	39.24	4.05	177.56	220.85
Albahaca	30	0.07	0.16	2.12	3.40	3.24	0.76	15.40
Espeintá	25	0.79	0.22	1.22	2.00	2.03	4.00	9.72
Queso fresco	6	1.03	1.21	0.20	4.20	10.05	0.79	15.05
Queso parmesano	13	0.36	0.72	0.64	1.46	1.05	2.55	5.06
Leche evaporada	10	6.26	4.00	0.70	23.02	43.62	1.15	69.01
cebolla	5	1.72	20.64	2.47	0.00	105.76	3.62	202.27
Aceite	15	0.00	14.50	0.00	0.00	134.06	0.00	134.06
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajonomar	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperón	2	0.22	0.07	1.42	0.00	0.39	3.60	7.15
Ajo	2	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.63	4.54
Al parrillero seco	1	0.07	0.00	0.65	0.29	0.57	2.59	2.45
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Limón	15	0.47	0.10	1.05	1.00	1.35	4.20	7.41
V.C. ALMUERZO								913.00
% DIST. ALMUERZO								41.01
Refrigerio <i>Naranja</i>								
Naranja dulce	140	1.12	0.20	14.70	4.40	2.32	50.00	65.00
V.C. REFRIGERIO								65.00
% DIST. REFRIGERIO								3.01
Cena <i>Pure de papa con pollo a la olla + Infusión</i>								
Pure de papa con pollo a la olla + Infusión								
Palo aduza	60	12.00	2.50	0.00	40.20	23.22	0.00	72.42
Arroz pilado	30	1.00	0.25	30.00	15.00	3.75	155.20	173.95
Cebolla madura	0	0.11	0.02	0.70	0.45	0.14	2.70	2.30
Tomate	20	0.10	0.00	0.06	0.72	0.00	2.44	4.16
Pure Huevo	80	1.60	0.10	17.04	6.72	1.84	71.36	79.52
Peperón	10	0.15	0.05	0.77	0.60	0.45	3.00	4.12
Leche evaporada	20	1.72	7.00	2.06	6.00	62.00	0.24	70.12
Ajo	2	0.17	0.02	0.91	0.43	0.24	2.42	3.02
Margarina	10	0.06	0.50	0.01	0.24	76.50	0.04	76.70
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	2	0.17	0.02	0.91	0.45	0.24	2.42	3.02
Infusión								
Azúcar rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Café	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.10	0.04	1.40
V.C. CENA								547.70
% DIST. CENA								25.09
VCTMG	79.95	72.87	301.94					
VCTMGAL	210.79	655.44	1207.76					
VCTMG	14.65	30.02	55.32					
VALOR CALÓRICO TOTAL								2107

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
ENTREGA INTEGRAL ALIMENTOS S.R.L.

[Firma]
Lic. Carlos Flores Pardo
NUTRICIONISTA
E.C.P. 443

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
ENTREGA INTEGRAL ALIMENTOS S.R.L.

[Firma]
Karina Rios
NUTRICIONISTA
E.C.P. 443

[Firma]
Lic. Salome Candia Jarama
NUTRICIONISTA
E.C.P. 443

MODIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
05/01/2018

ALIMENTO	UT/DET	PROT	GRASA	CMD	KLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(G)	(G)	(G)	PROT	GRASAS	CMD	KCAL
Desayuno	Quesito 1/2 queso curado + Pan francés + Queso							
Quesito 1/2 queso curado								
Huevo	10	0.09	0.97	4.50	0.36	0.07	18.00	19.17
Leche evaporada	70	0.02	7.00	7.21	24.00	67.00	35.04	113.92
Quesos	25	2.00	2.25	10.60	11.50	10.45	66.70	96.65
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	10.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.62
Pan francés + Queso								
Queso	70	3.16	3.50	0.44	12.64	31.50	1.70	45.90
Pan francés	30	2.52	0.51	14.51	10.00	4.59	59.64	74.71
V.C. DESAYUNO								473.29
% DIST. DESAYUNO								32.23
Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	20	10.60	0.00	25.00	42.4	0	143.2	105.6
V.C. REFRIGERIO								105.60
% DIST. REFRIGERIO								13.01
Almuerzo	Pollo al Sillao + Refresco							
Pollo al Sillao								
Carné de pollo	120	24.60	3.16	0.00	96.40	46.44	0.00	149.84
Aceite vegetal	60	4.60	0.42	40.56	10.72	3.78	196.24	200.74
Cebolla china	5	0.12	0.02	0.30	0.46	0.18	1.50	2.14
Papa	7	0.21	0.05	0.54	0.42	0.44	3.16	3.62
Alfalfa	5	0.05	0.02	0.44	0.18	0.23	1.76	2.17
Sillao	8	0.62	0.02	0.30	2.50	0.14	1.22	3.86
Champi	3	0.01	0.00	2.79	0.03	0.03	10.96	11.01
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.02	0.00	0.21	0.07	0.04	0.43	0.54
Aceite	0.15	0.00	0.15	0.00	0.00	1.34	0.00	1.34
Papel	2	0.10	0.01	0.20	0.30	0.13	0.79	1.30
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	0.00	7.07	0.24	0.00	29.27	29.51
Cebolla	3	0.09	0.03	0.21	0.27	0.04	1.40	1.62
V.C. ALMUERZO								400.95
% DIST. ALMUERZO								30.42
Refrigerio	Yogurt							
Yogurt	125	5.25	1.50	11.30	21.00	13.50	45.50	80.00
V.C. REFRIGERIO								80.00
% DIST. REFRIGERIO								5.95
Cena	Mazamorra de maíz morado							
Mazamorra de maíz morado								
Mazapa	25	0.15	0.00	21.60	0.90	0.45	90.70	92.75
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.07	0.60	0.00	120.60	121.20
Maíz morado	20	0.06	0.16	3.56	2.04	1.44	27.24	26.32
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.62
Cerveza	0.7	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
V.C. CENA								236.52
% DIST. CENA								17.59
VCT(G)								62.07
VCT(KCAL)								240.30
VCT(N)								10.47
1344.34								1344.34
VALOR CALORICO TOTAL								1344

BRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS E.I.R.L.
 REPRESENTANTE LEGAL: JUAN MANUEL E.I.R.L.
 Ldo. Luis Flores Pardo
 REPRESENTANTE
 C.R.P. 443

BRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS E.I.R.L.
 REPRESENTANTE LEGAL: JUAN MANUEL E.I.R.L.

Karina Ana Ino Condori Lacor
 REPRESENTANTE

Ldo. Sergio Carlos Acuña
 REPRESENTANTE
 C.R.P. 443

INSITUACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
06/01/2018

ALIMENTO	gr./por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Cebolla con Leche								
Harina cebolla	20	3.36	0.46	22.48	13.44	6.74	52.32	71.30
Leche evaporada	70	4.90	5.25	7.91	19.80	47.25	71.64	98.69
Asitar rubio	20	0.02	0.00	12.40	0.00	0.00	77.60	77.60
Por frances+Mortadela					0.00	0.00	0.00	0.00
Mortadela	20	2.90	5.60	0.00	7.80	50.40	0.00	58.00
Por frances	30	2.52	0.33	4.56	10.08	2.97	10.24	31.29
V.C. DESAYUNO								136.94
% DIST. DESAYUNO								20.74

Refrigerio	Harina							
Harina	50	6.12	5.45	0.00	24.60	49.05	0.00	79.65
V.C. REFRIGERIO								79.65
% DIST. REFRIGERIO								4.51

Almuerzo	Arroz con pollo + ensalada + Refresco							
Arroz con pollo + ensalada								
Carne de pollo	120	22.20	5.16	0.00	80.80	46.44	0.00	135.24
Arroz pilado	60	4.68	0.42	46.56	18.72	3.78	196.74	208.74
Arroz	10	2.17	0.12	0.11	0.60	2.00	24.44	26.80
Zanahoria	10	0.55	0.12	3.66	2.20	1.00	14.64	17.92
Cebolla macha	0	0.11	0.02	0.70	0.45	0.14	3.70	3.98
Tomate	10	0.09	0.00	0.20	0.36	0.00	1.12	1.40
Peperón	5	0.31	0.00	1.19	1.24	0.68	4.74	6.86
Espinaca	0	0.41	0.04	0.11	1.63	0.26	0.45	2.44
Lechuga	15	0.07	0.01	0.40	0.12	0.09	1.92	2.13
Calabro	0	0.26	0.10	0.56	1.06	0.94	2.24	4.23
Asate	5	0.00	4.87	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Ajo	2.5	0.14	0.02	0.76	0.56	0.18	3.04	3.78
Al amarillo	1	0.01	0.01	0.09	0.04	0.06	0.35	0.45
Sol yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Refresco								
Asitar rubio	12	0.06	0.00	11.87	0.24	0.00	47.47	47.77
Carne de	1	0.06	0.20	0.62	0.24	1.80	2.45	4.48
V.C. ALMUERZO								519.33
% DIST. ALMUERZO								31.97

Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	20	10.60	0.00	35.80	42.4	0	2.43	185.6
V.C. REFRIGERIO								185.60
% DIST. REFRIGERIO								11.42

Cena	Carne con pollo							
Carne con pollo								
Carne de pollo sin hueso	60	12.30	2.58	0.00	49.20	23.22	0.00	72.42
Arroz pilado	60	4.68	0.42	46.56	18.72	3.78	196.74	208.74
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.00	44.60	49.70
Arroz	20	4.24	0.64	12.22	17.36	5.76	40.80	72.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	3.66	2.20	1.00	30.64	32.92
Asate	5	0.00	4.87	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sol yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almuerzo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperón	0.25	0.02	0.03	0.25	0.09	0.17	1.01	1.37
Ajo	5	0.28	0.04	1.32	1.12	0.36	6.00	7.56
Parati	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.27	0.50	2.10
Merca buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Al amarillo	3	0.21	0.23	1.75	0.04	2.11	7.04	9.99
Salado	1.5	0.00	0.12	1.00	0.37	1.17	4.31	5.87
V.C. CENA								398.09
% DIST. CENA								21.34

KTING	84.17	37.96	230.50
KTING(%)	336.79	341.61	940.32
KTING(%)	20.72	21.03	58.25

1624-63

VALOR CALORICO TOTAL 1625

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.


Lic. Carlos Flores Pasco
M.D. (Médico) T.A.
C.M.C. 004

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.


Karina A. Andujar Lopez
M.D. (Médico) T.A.
C.M.C. 004


Lic. Edilberto Cordero Gutierrez
M.D. (Médico) T.A.
C.M.C. 004

POSICIONAMIENTO Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPOSTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
01/01/2018

ALIMENTO	g/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CNO	KCAL
Desayuno <i>Arroz con maizana+Pan frances+Queso</i>								
Arroz con maizana								
Maizana	40	0.12	0.12	0.09	0.48	1.08	21.08	21.56
Arroz	20	2.66	0.00	14.45	19.64	7.29	57.60	75.44
Arroz rubio	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Carota	0.5	0.02	0.02	0.49	0.09	0.14	1.69	1.82
Cebolla azul	0.3	0.02	0.06	0.19	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Queso								
Queso	20	3.16	2.60	0.44	12.64	23.40	1.76	37.80
Pan frances	20	2.52	0.31	0.35	19.08	2.97	10.24	31.29
V.C. DESAYUNO								252.78
% DIST. DESAYUNO								22.72
Refrigerio <i>Burrito</i>								
Burrito	140	0.04	0.19	23.34	3.36	1.26	95.76	100.36
V.C. REFRIGERIO								100.36
% DIST. REFRIGERIO								9.02
Almuerzo <i>Suflado de pescado</i>								
Suflado de pescado								
Pescado frito (Merlu)	80	17.36	3.20	0.24	69.44	20.80	0.96	89.20
Arroz pilado	60	4.68	0.42	46.56	19.72	3.79	196.24	206.74
Papa Morica	50	1.05	0.18	11.15	4.20	0.90	44.60	46.70
Cebolla macho	15	0.27	0.03	1.31	0.89	0.27	5.22	6.37
Tomate	7	0.09	0.09	0.10	0.00	0.00	1.20	1.20
Bechito	3	0.09	4.37	0.00	0.00	44.89	0.00	44.89
Sal yodado	3	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alm	1	0.06	0.01	0.39	0.22	0.07	1.22	1.51
Peruñil	3	0.16	0.09	0.00	0.62	0.00	0.00	0.62
Refresco								
Morocanil	25	0.45	0.05	0.05	1.00	0.45	32.20	34.45
Arroz rubio	12	0.01	0.00	11.64	0.05	0.00	46.56	46.67
V.C. ALMUERZO								493.05
% DIST. ALMUERZO								44.72
Refrigerio <i>Naranja dulce</i>								
Naranja dulce	140	1.17	0.28	14.70	4.48	2.52	56.00	65.80
V.C. REFRIGERIO								65.80
% DIST. REFRIGERIO								5.92
Cena <i>Leche</i>								
Leche								
Leche evaporado	100	8.60	9.00	11.30	34.40	81.00	45.20	160.60
Arroz rubio	10	0.05	0.00	0.09	0.20	0.00	34.56	35.76
V.C. CENA								206.36
% DIST. CENA								18.87
VALOR CALORICO TOTAL								
VCT(g)	43.19	22.12	103.14					
VCT(Kcal)	172.77	199.07	740.57	7112.37				
VCT(%)	15.53	17.90	66.58					
VALOR CALORICO TOTAL								1112

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Luis J. Torres Pasco
RUC 201000014
C.R. 444

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
[Firma]
Karin Ana Iris / Lic. Laque
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Torres Torres
NUTRICIONISTA
C.R. 445

POSTIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
09/01/2018

ALIMENTO	g/LITRO (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CMD (g)	KILocalorias por nutrientes			TOTAL KCAL
Desayuno	Mielca s./leche+Pan frances+Paño							
Mielca s./leche								
Leche evaporada	20	6.02	7.08	7.23	24.80	63.00	70.84	115.92
Mielca	20	1.20	8.18	15.98	5.20	1.44	63.92	70.56
Azúcar rubia	20	0.10	8.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Pan frances+Paño								
Paño	25	0.43	3.13	1.40	1.70	28.13	5.40	35.43
Pan frances	30	2.52	8.33	4.56	10.00	2.97	18.24	31.20
F.C. DESAYUNO								352.72
% DIST. DESAYUNO								24.80
Refrigerio	Pastusa							
Pastusa de uña	140	2.18	8.42	22.04	0.40	3.79	132.16	144.74
F.C. REFRIGERIO								144.34
% DIST. REFRIGERIO								10.79
Almuerzo	Escabeche de Pollo+Refresco							
Escabeche de Pollo								
Carne de pollo	120	22.20	3.18	0.80	88.80	46.44	0.00	135.24
Aroz pilado	60	4.68	0.42	46.56	18.72	3.78	100.24	208.74
Papa	50	8.60	0.10	12.80	2.40	0.90	53.20	68.50
Cebolla madura	15	0.21	0.03	1.31	0.04	0.27	5.22	6.73
Acidete	7	0.00	6.25	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Vinagre	3	0.00	0.00	0.15	0.00	0.00	0.60	0.60
Aj. asado	2	0.02	0.01	0.18	0.07	0.12	0.70	0.90
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	8.13	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67
Ajos	1.5	0.00	0.01	0.46	0.24	0.11	1.02	2.27
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	8.08	11.87	0.24	0.00	47.47	47.71
Cebolla	3	0.23	0.02	2.40	0.52	0.27	9.59	10.79
F.C. ALMUERZO								574.25
% DIST. ALMUERZO								39.96
Refrigerio	Durazno							
Durazno	140	0.04	8.14	23.94	3.36	1.26	95.76	100.30
F.C. REFRIGERIO								100.30
% DIST. REFRIGERIO								8
Cena								
Sopa de pollo con arroz								
pollo pollo	60	12.48	3.78	0.80	45.84	24.02	0.00	79.86
Aroz pilado	20	1.56	0.14	15.52	6.24	1.26	62.08	69.58
Papa blanca	30	8.61	0.06	0.60	2.52	0.94	26.76	29.62
Cebolla madura	8	0.08	0.01	0.60	0.24	0.11	2.71	3.16
Ajo	18	0.01	0.02	0.13	0.36	0.18	6.52	7.06
Papa	10	0.15	0.00	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96
Zanahoria	5	0.28	0.06	3.02	1.10	0.54	13.32	16.96
Acidete	2	0.00	1.36	0.00	0.00	17.07	8.08	17.07
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperoncillo negro	8.13	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.58
Comino	8.13	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67
Ajos	1	0.06	0.01	0.30	0.22	0.07	1.22	1.51
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
F.C. CENA								223.43
% DIST. CENA								16.06
1337.13								
VALOR CALORICO TOTAL								1337

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDITA INTERNA AMALCONO S.R.L.
Lc. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDITA INTERNA AMALCONO S.R.L.
Karina Anzures
NUTRICIONISTA

Lc. Salme Estrella Durán
NUTRICIONISTA
C.N.P. 443

POSICIONAMIENTO, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
13/01/2018

ALIMENTO	HC/20%	PROT	GRASA	CHO	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Cebada con Leche + Pan Frances + Aceituna							
Cebada con Leche								
Harina cebada	28	3.36	0.46	17.48	13.44	4.14	53.92	71.50
Leche evaporada	38	4.98	5.25	7.81	19.60	47.25	21.64	98.49
Azúcar rubia	20	0.02	0.00	19.40	0.00	0.00	77.60	77.60
Pan Frances + Aceituna								
Aceituna	25	0.21	2.75	0.00	0.00	24.75	0.00	25.65
Pan Frances	30	2.52	0.33	4.56	10.00	2.97	18.24	21.29
						V.C. DESAYUNO		304.61
						% DEST. DESAYUNO		24.54
Refrigerio	Nutrenjo dulce							
Nutrenjo dulce	140	1.12	0.38	24.70	4.48	2.52	50.80	63.80
						V.C. REFRIGERIO		63.80
						% DEST. REFRIGERIO		5.30
Almuerzo	Mistec c/embuchado + Refresco							
Mistec c/embuchado								
Carne de res / hueso	70	14.00	7.07	0.00	26.00	63.63	0.00	219.63
Arroz pilado	60	4.68	0.32	46.56	18.72	1.70	186.24	208.74
Cebolla mediana	13	0.21	0.09	1.31	0.04	0.27	5.22	6.73
Tapioca	2	0.04	0.00	0.20	0.23	0.00	0.70	1.04
Aceite	2	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67
Agua	2.5	0.14	0.02	0.76	0.50	0.18	1.04	2.78
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Micround	20	0.45	0.65	8.05	1.00	0.45	22.20	24.45
						V.C. ALMUERZO		404.91
						% DEST. ALMUERZO		39.07
Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	20	10.00	0.00	20.00	42.4	0	143.2	185.6
						V.C. REFRIGERIO		185.60
						% DEST. REFRIGERIO		14.95
Cena	Leche							
Leche								
Leche evaporada	100	8.00	9.00	11.70	24.40	07.00	45.70	100.60
Azúcar rubia	10	0.05	0.00	9.00	0.20	0.00	20.56	19.76
						V.C. CENA		200.36
						% DEST. CENA		16.14
VCTG(%)		51.07	32.64	105.00				
VCTKCal(%)		204.70	293.80	743.50				
VCTTN(%)		16.44	23.67	28.89				
					1241.20			
						VALOR CALORICO TOTAL		1241

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Lado Flores Pardo
Nº 00000000000000000000
E.I.R.L. 004

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Kyrina Ana I.
Luis Laguna
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salme Cabre
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

DOMIFICACION/COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACHA
11/01/2018

ALIMENTO	HC/gm (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CND (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CND	KCAL
Desayuno	Leche evaporada+Pan+Azúcar							
Leche c/ leche								
Leche evaporada	100	8.40	8.00	17.30	34.40	81.00	45.20	100.00
Cereal	20	2.66	0.00	14.00	10.64	1.20	57.60	75.44
Azúcar refinada	20	0.10	0.00	18.75	0.40	0.00	79.12	79.52
Cereal entero	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.68	1.82
Pan+Azúcar								
Azúcar	20	0.10	2.96	0.00	19.60	26.64	0.00	46.24
Pan	20	1.02	7.89	15.21	7.20	71.01	60.04	139.11

V.C. DESAYUNO 502.73
% DIST. DESAYUNO 27.16

Refrigerio	Plátano							
Plátano de Jelo	140	2.20	0.42	33.04	8.40	3.70	132.14	144.24

V.C. REFRIGERIO 144.24
% DIST. REFRIGERIO 9.52

Almuerzo	Pollo a la plancha C/ arroz + papa + ensalada + Refresco							
Pollo a la plancha C/ arroz + papa + ensalada								
Carne de pollo	120	24.60	5.16	0.00	90.40	45.44	0.00	144.04
Arroz pilado	60	4.68	0.42	40.56	10.72	3.70	106.24	200.24
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.00	44.60	49.70
Aceite	2	0.00	0.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal iodado	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alfalfa seca	1	0.07	0.00	0.59	0.20	0.70	1.25	1.53
Comino	0.15	0.01	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajón	2	0.11	0.02	0.67	0.45	0.14	2.47	3.02
Lechuga	12	0.12	0.05	0.16	0.52	0.47	0.62	1.61
Tomate	2	0.06	0.00	0.20	0.25	0.00	0.78	1.04
Limón	10	0.09	0.06	0.83	0.32	0.54	3.32	4.10
Refresco								
Azúcar refinada	12	0.06	0.00	11.07	0.24	0.00	47.47	47.71
Limon	10	0.07	0.01	0.48	0.12	0.09	1.92	2.13

V.C. ALMUERZO 529.54
% DIST. ALMUERZO 74.97

Refrigerio	Peru							
Peru	130	1.15	0.15	24.15	5.40	1.35	96.60	103.15

V.C. REFRIGERIO 103.15
% DIST. REFRIGERIO 6.82

Cena	Sopa de amalo con pollo							
Sopa de amalo con pollo								
Pollo picado	60	11.46	3.70	0.00	43.04	34.02	0.00	79.06
Amalo	20	2.72	0.20	16.90	10.00	1.80	67.84	80.52
Papa blanca	30	0.67	0.06	4.09	2.52	0.54	26.78	29.82
Cebolla mediana	4	0.00	0.01	0.68	0.34	0.11	2.71	3.16
Ajón	15	0.24	0.03	0.20	0.94	0.27	0.78	1.59
Peru	15	0.29	0.00	1.20	1.14	0.00	4.80	5.94
Ensalada	2	0.39	0.00	5.36	1.54	0.76	21.43	23.74
Aceite	1	0.00	0.90	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal iodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Polvinto negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Ajón	1	0.06	0.01	0.30	0.22	0.07	1.22	1.51
Orégano fresco	2	0.07	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39

V.C. CENA 276.06
% DIST. CENA 13.57

VCT(G)	60.27	29.20	232.34
VCT(Kcal)	272.91	103.74	899.36
VCT(%)	10.00	23.23	58.66

1516.62

VALOR CALORICO TOTAL 1516

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
BOGOTÁ - COLOMBIA

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
BOGOTÁ - COLOMBIA

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
BOGOTÁ - COLOMBIA

DISTRIBUCION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
12/01/2018

ALIMENTO	gr/mor (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Cebolla con Leche								
Barra de leche	20	3.36	0.46	13.48	13.44	4.14	53.92	71.50
Leche evaporada	70	4.90	5.25	7.91	19.60	47.25	21.64	88.49
Asiñar rubio	20	0.02	0.00	19.40	0.08	0.00	77.60	77.68
Pan francés+Queso					0.00	0.00	0.00	0.00
Queso	20	3.36	3.50	8.44	13.64	37.50	1.76	45.90
Pan francés	20	2.52	0.32	4.96	10.08	2.92	18.24	31.29
							P.C. DESAYUNO	324.08
							% DIST. DESAYUNO	20.00
Refrigerio	Bueno							
Bueno	50	6.15	3.45	0.00	24.60	49.05	0.00	73.65
							P.C. REFRIGERIO	73.65
							% DIST. REFRIGERIO	4.72
Almuerzo	Arroz con pollo + ensalada+Refresco							
Arroz con pollo + ensalada								
Carne de pollo	120	22.20	5.10	0.00	80.80	46.44	0.00	135.24
Arroz pilado	60	4.68	0.42	46.56	10.72	3.70	186.24	200.74
Arveja	10	2.17	0.32	0.71	0.60	2.80	24.44	36.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	3.66	2.20	1.00	24.64	27.92
Cebolla mediana	8	0.11	0.02	0.79	0.45	0.74	2.70	3.30
Tomate	10	0.09	0.00	0.28	0.36	0.00	1.12	1.48
Pimentón	5	0.21	0.08	1.19	1.24	0.00	4.74	6.60
Espinaca	8	0.47	0.04	0.71	1.63	0.36	0.45	2.44
Limon	15	0.03	0.01	0.48	0.12	0.09	1.92	2.17
Calabro	8	0.26	0.10	0.55	1.06	0.54	2.24	4.23
Acidita	5	0.09	4.37	0.00	0.00	44.50	0.00	44.60
Ajor	2.5	0.14	0.02	0.76	0.56	0.10	2.04	3.70
Ajónjolillo	1	0.01	0.01	0.09	0.04	0.00	0.35	0.45
Sal iodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Refresco								
Asiñar rubio	12	0.06	0.00	11.82	0.24	0.00	47.47	47.71
Cerveza diet	1	0.06	0.20	0.61	0.24	1.00	2.45	4.40
							P.C. ALMUERZO	329.33
							% DIST. ALMUERZO	33.21
Refrigerio	Gelatina							
Gelatina	20	10.60	0.00	25.00	42.4	0	143.2	185.6
							P.C. REFRIGERIO	185.60
							% DIST. REFRIGERIO	11.91
Cena	Mitasquita de res +carne+desayuno							
Mitasquita de res +carne								
Res	50	10.00	5.05	0.00	40.00	45.45	0.00	85.45
Arroz pilado	50	3.90	0.25	30.00	15.60	3.15	155.20	173.95
Choclo seco	20	0.66	0.16	3.56	2.64	1.44	22.24	26.32
Papa blanca	50	0.00	0.16	9.32	3.20	1.44	37.20	41.92
Cebolla mediana	13	0.21	0.03	1.31	0.84	0.27	3.22	6.32
Arveja	10	2.17	0.32	0.71	0.60	2.80	24.44	36.00
Acidita	3	0.00	2.90	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81
Hierba buena	2	0.06	0.02	0.14	0.25	0.18	0.56	0.99
Ajónjolillo	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal iodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajor	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Infusión								
Asiñar rubio	12	0.06	0.00	11.82	0.24	0.00	47.47	47.71
Cebolla sin azúcar	3	0.42	0.01	0.39	1.68	0.09	1.56	3.72
							P.C. CENA	455.45
							% DIST. CENA	29.27
PCT(g)					80.31	35.37	229.30	1430.00
PCT(Kcal)					321.23	320.14	917.51	
PCT(%)					20.61	20.54	50.06	
VALOR CALORICO TOTAL								1339

BAVIA CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

Lic. Luis Flores Pisco
DISEÑADOR TA
E.I.R.L.

BAVIA CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

Alma Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

Salome Cárquez Santos
NUTRICIONISTA
P. 443

POSTIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
11/01/2018

ALIMENTO	HC (gr)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	DIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Habas c/Ache + Pan frances + Muesli							
Habas c/Ache								
Láche evaporada	70	6.02	6.38	8.18	24.06	36.79	76.40	117.18
Muesli habas	20	4.18	8.36	11.94	12.52	3.24	47.76	70.52
Azúcar rubia	25	0.13	8.08	24.73	0.29	0.00	70.90	89.40
Pan Frances + Muesli								
Muesli	65	5.07	8.46	50.44	20.28	4.10	281.75	226.74
Pan Frances	30	2.52	8.13	4.56	10.08	2.87	18.24	71.29
V.C. DESAYUNO								544.53
% DIST. DESAYUNO								37.71
Refrigerio	Uva							
Uva	140	0.56	8.28	22.24	2.24	2.52	89.04	93.60
V.C. REFRIGERIO								93.60
% DIST. REFRIGERIO								6.50
Almuerzo	Papa frita con puré de papa + Refresco							
Almuerzo frito con puré de papa								
Papa frita	80	16.00	3.68	0.00	64.00	33.12	0.00	97.12
Arroz cocido	60	4.68	0.42	46.56	18.72	8.78	280.74	298.74
papa	50	1.00	0.20	13.65	4.00	1.80	46.60	52.40
Aceite	7	0.00	0.98	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal yodada	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	2.5	0.14	0.02	0.75	0.26	0.18	3.90	3.74
Orégano	1	0.02	0.01	0.11	0.08	0.05	0.45	0.56
Refresco								
Azúcar rubia	12	0.06	8.00	11.87	0.24	0.00	47.47	67.71
Limón	15	0.12	8.09	1.25	0.48	0.01	4.90	6.27
V.C. ALMUERZO								479.10
% DIST. ALMUERZO								33.18
Refrigerio	Plátano							
Plátano de tela	140	2.10	8.42	33.04	8.48	2.78	122.16	144.34
V.C. REFRIGERIO								144.34
% DIST. REFRIGERIO								9.99
Cena	Composto de manzana							
Composto de manzana								
Manzana	7	0.04	0.04	0.07	0.17	0.23	24.28	24.57
Canela aroma	0.5	0.02	0.02	0.49	0.04	0.24	1.60	1.82
Glucosa	0.5	0.01	0.10	0.31	0.12	0.90	1.22	2.24
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Mielazna	50	0.45	0.05	0.05	1.85	0.45	52.20	54.45
V.C. CENA								182.37
% DIST. CENA								12.83
VCT(g)	43.90	19.69	272.75					
VCT(Kcal)	175.93	175.22	1030.38					
VCT(%)	12.18	12.27	75.55					
VALOR CALORICO TOTAL								1444.13

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCACIÓN INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Luis Flores T. Gue
NUTRICIONISTA
E.I.R.L. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCACIÓN INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Karina Rosa P. - nutricionista
RESPONSABLE

[Firma]
Lic. Luis Flores T. Gue
NUTRICIONISTA
E.I.R.L. 445

INSTITUCION/COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TACNA
14/01/2018

ALIMENTO	RC/PT (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CNO	KCAL
Desayuno <i>Avena con manzana+Pan frances+Paño</i>								
Avena con manzana								
Manzana	40	0.12	0.12	0.09	0.48	1.09	24.09	25.56
Avena	20	2.66	0.00	14.49	10.64	7.29	57.60	75.44
Arroz+cebolla	20	0.10	0.00	19.79	0.40	0.00	79.12	79.52
Canela	0.5	0.02	0.02	0.40	0.09	0.14	1.60	1.80
Cerveza	0.3	0.02	0.00	0.19	0.07	0.54	0.79	1.39
Pan frances+Paño								
Paño	25	0.43	3.13	1.49	1.70	20.23	5.60	35.43
Pan frances	30	2.52	0.20	4.56	10.00	2.97	20.24	31.29
V.C. DESAYUNO								250.40
% DIST. DESAYUNO								22.56
Refrigerio <i>Durazno</i>								
Durazno	140	0.04	0.14	23.94	3.36	1.26	95.76	100.30
V.C. REFRIGERIO								100.30
% DIST. REFRIGERIO								9.04
Almuerzo <i>Sueldo de pescado+Refresco</i>								
Sueldo de pescado								
Pescado Jurel	80	17.36	3.20	0.19	60.44	20.00	0.90	89.30
Avena pilado	60	4.00	0.42	46.56	10.72	3.70	100.34	200.74
Papa Blanca	50	1.03	0.10	11.15	4.20	0.90	44.60	49.70
Cebolla machada	15	0.21	0.03	1.31	0.04	0.27	5.22	6.33
Tomate	7	0.00	0.00	0.30	0.00	0.00	1.20	1.20
Acetate	3	0.00	4.57	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Aceite	1	0.06	0.01	0.30	0.22	0.07	1.22	1.51
Percefit	3	0.16	0.00	0.00	0.62	0.00	0.00	0.62
Refresco								
Maracujá	25	0.45	0.05	0.05	1.00	0.45	32.20	34.45
Arroz+cebolla	12	0.01	0.00	11.64	0.05	0.00	46.56	46.61
V.C. ALMUERZO								492.05
% DIST. ALMUERZO								44.42
Refrigerio <i>Naranja dulce</i>								
Naranja dulce	140	1.12	0.20	14.70	4.40	2.52	58.00	65.80
V.C. REFRIGERIO								65.80
% DIST. REFRIGERIO								5.91
Cena <i>Leche</i>								
Leche								
Leche evaporado	100	0.40	0.00	11.30	34.40	61.00	45.20	160.60
Arroz+cebolla	10	0.05	0.00	0.09	0.20	0.00	20.24	20.70
V.C. CENA								200.30
% DIST. CENA								18.05
Resumen								
VCT(g)	40.40	22.64	100.10					
VCT(Kcal)	161.79	203.00	744.41	1100.00				
VCT(%)	14.50	18.36	67.06					
VALOR CALORICO TOTAL								1110

BRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS E.I.R.L.
LUNDA INTEGRAL ANALITICO E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.R.P. 104

BRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS E.I.R.L.
LUNDA INTEGRAL ANALITICO E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Colque Hurtado
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

PROGRAMACIÓN DE MENÚ PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2 DEL E. P. MUJERES DEL 15 DE DICIEMBRE AL 14 DE ENERO

PRIMA		SEGUNDO		ALMUERZO		CENA	
VIERNES	15	CEREA + 2 PANES + ACEITUNA		SUJO DE PESCADO, ARROZ, PAPA	REFRESCO	SOPA DE FIDEOS CON MENUDENCIA DE POLLO	
SÁBADO	16	API + 2 PANES + HUISO		SUJO DE LENTEJA CON CHANCHO, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	INFUSIÓN DE CORDÓN + 1 PAN + ACEITUNA	
DOMINGO	17	INFUSIÓN DE HERBALUZA + 2 PANES + PALTA		POLLO AL SILLAO, PAPA, ARROZ	REFRESCO	ARROZ ZAMBITO + 1 PAN	
LUNES	18	SEMOVA CON LECHE + 2 PANES + HOT DOG		CHAMPANITA, ARROZ	REFRESCO	POLLO A LA OLLA, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN	
MARTES	19	SOYA + 2 PANES + ACEITUNA		CAU CAU DE MONDONGO, ARROZ	REFRESCO	REPOSTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN	
MÉRCOLES	20	MARCONA CON LECHE + 2 PANES + HUISO		BIRO DE POLLO, ARROZ, PAPA	REFRESCO	INFUSIÓN DE MANDARILLA + 1 PAN + MANDARINA	
JUEVES	21	INFUSIÓN DE MAÍZA + 2 PANES + ACEITUNA		MATRASQUITA DE RES, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CON HUISO FRITO, ENCIBOLLADO, ARROZ + INFUSIÓN	
VIERNES	22	AVENA + 2 PANES + QUESO		ARROZ AMARILLO CON POTA	REFRESCO	SOPA DE ARROZ CON MENUDENCIA DE POLLO	
SÁBADO	23	SOYA + 2 PANES + HOT DOG		PREVIO A LA CHULENA, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	INFUSIÓN DE CAÑELA + 1 PAN + MARGARINA	
DOMINGO	24	CAFÉ + 2 PANES + PALTA		POLLO AL MARI, ARROZ, PAPA	REFRESCO	CEREA CON LECHE + 1 PAN	
LUNES	25	CHOCOLATADA + 3 BISCOCHOS		POLLO INCOSTES, PAPA, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	CAU CAU DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN	
MARTES	26	AVENA + 2 PANES + ACEITUNA		SUJO DE FIDEOS DE RES, ARROZ	REFRESCO	CHAMPANITA, ARROZ + INFUSIÓN	
MÉRCOLES	27	CEREA CON LECHE + 2 PANES + HUISO		ACORDE DE CHANCHO, CAMOTE, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN + 1 PAN + MORTADELA	
JUEVES	28	INFUSIÓN DE TÉ + 2 PANES + ACEITUNA		SUJO DE FIDEOS DE RES, ARROZ	REFRESCO	REPOSTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN	
VIERNES	29	API + 2 PANES + ENCIBOLLADO DE ATÚN		PESCADO FRITO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	REFRESCO	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO	
SÁBADO	30	SOYA + 2 PANES + ACEITUNA		PALTA CON MAYO, ARROZ	REFRESCO	CAU CAU DE POLLO + ARROZ + INFUSIÓN	
DOMINGO	31	INFUSIÓN DE HERBALUZA + 2 PANES + MANDARINA		ARROZ CON POLLO, ENSALADA, BARBA CHOCLO	REFRESCO	SOPA CON LECHE + 1 PAN	
LUNES	1	CEREA CON MAÍZA + 2 PANES + ATÚN		LOCO DE ZAPALLO, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CHALUPA DE POLLO + INFUSIÓN	
MARTES	2	API + 2 PANES + HOT DOG		ARVEJA CON CHANCHO, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	INFUSIÓN DE MANDARILLA + 1 PAN + MANDAR	
MÉRCOLES	3	INFUSIÓN DE MAÍZA + 2 PANES + MORTADELA		ESCARICHE DE POLLO, CAMOTE, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CON LECHE + 1 PAN	
JUEVES	4	SOYA CON LECHE + 2 PANES + MIELVELADA		CAUDO DE POLLO + HUISO + PAPA	REFRESCO	REPOSTO DE POLLO, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN	
VIERNES	5	AVENA + 2 PANES + HUACAMOLE DE PALTA		ARROZ CHALUPA DE POTA	REFRESCO	SUJO DE FIDEOS CON POLLO + INFUSIÓN	
SÁBADO	6	CEREA CON LECHE + 2 PANES + QUESO		CAU CAU DE POLLO, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE MANDARILLA + 1 PAN + ACEITUNA	
DOMINGO	7	CAFÉ + 2 PANES + ENCIBOLLADO DE ATÚN		ASADO DE CHANCHO, PAPA, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	REPOSTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN	
LUNES	8	SOYA + 2 PANES + PALTA		PALTA CON MAYO, ARROZ	REFRESCO	SOPA DE SEVILLA CON MENUDENCIA DE POLLO	
MARTES	9	INFUSIÓN DE TÉ + 2 PANES + HOT DOG		POLLO AL PIMENTÓN, API, ARROZ, PAPA	REFRESCO	MANDARINA MORADA CON MANDARINA + 1 PAN	
MÉRCOLES	10	SOYA CON QUESO + 2 PANES + CAMOTE FRITO		PLIE DE PAPA, ASADO DE SALLINA, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE CORDÓN + 1 PAN + MORTADELA	
JUEVES	11	AVENA CON LECHE + 2 PANES + QUESO		MENESTRÓN DE RES, PAPA	REFRESCO	ASADO DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN	
VIERNES	12	API + 2 PANES + HUISO		PESCADO FRITO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	REFRESCO	CHAMPANITA, ARROZ + INFUSIÓN	
SÁBADO	13	SOYA CON LECHE + 2 PANES + ACEITUNA		SUJO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE MENTA + 1 PAN + HUISO DURO	
DOMINGO	14	INFUSIÓN DE HERBALUZA + 2 PANES + MORTADELA		API DE POLLO, PAPA, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CHALUPA DE POLLO + INFUSIÓN	

EDIFICIO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.E.L.
EDIFICIO GENERAL AMALONICO E.I.E.L.

[Firma]
Natalia Tito Jr. Coordinador Logística
REPRESENTANTE

CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.E.L.
EDIFICIO GENERAL AMALONICO E.I.E.L.

[Firma]
Luz María Tito Jr. Coordinadora Logística
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Viernes 15/12/2017

ALIMENTO	gr/per (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Cebada+02 panes+Aceituna								
Cebada								
Purina cebada	25	4.20	0.50	16.05	16.00	5.10	67.40	89.38
Arroz rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	179.28
Canola esteril	0.4	0.02	0.01	0.32	0.04	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.1	0.02	0.00	0.30	0.02	0.54	0.73	1.35
Pan frances+02 panes+Aceituna								
02 panes+Aceituna								
Aceituna	40	0.36	4.40	0.00	1.44	39.60	0.00	41.04
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	20.16	9.18	119.28	140.62
Y.C. DESAYUNO								401.12
% DIST. DESAYUNO								20.27

Almuerzo Saldado de Pescado +arroz + papa+Refresco+Fruta								
Saldado de Pescado +arroz + papa								
Pescado Jurel	250	49.25	10.00	0.75	197.00	90.00	3.00	290.00
Arroz pilado	150	17.70	1.95	116.40	46.00	0.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.20	33.45	12.60	2.70	133.00	149.10
Cebolla madura	30	0.57	0.08	3.31	2.13	0.60	13.22	16.04
Perroji	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.23	0.50	2.10
Tomate	60	0.54	0.00	1.60	2.16	0.00	6.72	8.88
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.65	0.00	44.65
Sal yodado	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Refresco								
Ascorrubio	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.42	0.00	9.60	10.93
Fruta								
Mandarina	150	0.50	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
Y.C. ALMUERZO								1162.47
% DIST. ALMUERZO								58.74

Cena Sopa de fideos c/ menudencia de pollo								
Sopa de fideos c/ menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	3.70	0.00	45.84	24.02	0.00	79.86
Fideos	40	5.44	0.40	33.92	21.76	3.60	135.68	161.84
Papa blanca	100	3.10	0.20	22.30	8.40	1.80	89.20	99.40
Cebolla madura	10	0.19	0.02	1.13	0.56	0.10	4.52	5.26
Ajo	20	0.18	0.04	0.26	0.72	0.36	1.04	2.12
Porri	8	0.15	0.00	0.64	0.41	0.00	2.56	3.17
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.08	30.64	33.92
Aceite	3	0.00	2.90	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Patience negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.47	0.59
Ajo	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.47	3.02
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
Y.C. CENA								475.58
% DIST. CENA								21.00

VC7(Gr)	96.28	30.72	129.00
VC7(KCal)	385.12	276.44	1317.61
VC7(%)	19.46	13.97	66.57

1979.17

VALOR CALORICO TOTAL	1979
----------------------	------

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCA INTERNA INMAJONICA E.I.R.L.

[Firma]
C. Luis Flores Tasso
Nº 00000000000000000000
E.I.R.L. 000

[Firma]
C. Soledad Cabello Barrios
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCA INTERNA INMAJONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Rosa In. Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ ODSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Subado 16/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	RND CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Apl+Pan frances+Huevo</i>								
<i>Apl</i>								
Harina de maiz	40	2.24	1.60	29.72	0.94	14.40	128.88	142.24
Leche	20	0.18	0.12	1.66	0.64	1.00	8.64	8.28
Azúcar rubia	30	0.13	0.00	29.67	0.60	0.00	718.68	219.20
Canela en polvo	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.72	1.25
<i>Pan frances+Huevo</i>								
Huevo	73	9.23	8.18	0.80	36.90	73.50	0.00	170.40
Pan frances	60	5.04	1.02	38.20	20.16	9.10	753.12	382.46
V.C. DESAYUNO								565.62
% DIST. DESAYUNO								26.75

Almuerzo <i>Guiso de Lentejas + ensalada +arroz+Refresco+Fruta</i>								
<i>Guiso de Lentejas + ensalada +arroz</i>								
Carne de cerdo	50	4.50	5.25	0.80	10.00	48.75	0.00	86.13
Arroz pelado	150	11.70	1.03	116.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Lentejas	120	17.04	1.32	73.20	117.36	21.80	292.80	416.04
papa	80	1.60	0.32	10.64	4.40	2.00	71.50	83.84
Cebolla mediana	30	0.53	0.00	3.31	2.13	0.60	13.22	16.04
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Aceite	5	0.00	4.97	0.80	0.00	44.60	0.00	94.09
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperoncillo negro	0.15	0.07	0.03	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.07	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Ají panca seco	2	0.14	0.10	1.17	0.56	1.40	4.70	6.86
Vinagre	2	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.40	0.40
Hierba buena	1	0.01	0.01	0.07	0.12	0.00	0.20	0.49
Refresco								
Azúcar rubia	30	0.10	0.00	29.78	0.60	0.00	79.12	79.52
Leche	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.40
Fruta								
Melon	150	0.75	0.13	8.70	3.00	1.35	74.00	39.15
V.C. ALMUERZO								1287.35
% DIST. ALMUERZO								60.00

Cena <i>Infusion +BT pan +acelutano</i>								
<i>Infusion +BT pan +acelutano</i>								
Café	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.40
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.60	0.00	79.12	79.52
Acetania	40	12.04	2.92	2.92	51.36	26.20	11.60	89.72
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.50	76.56	91.23
V.C. CENA								261.55
% DIST. CENA								12.77

PCT(GP)	88.14	27.96	305.50
PCT(MG)	220.55	251.65	1542.31
PCT(W)	75.16	11.90	72.94

2114.52

VALOR CALORICO TOTAL	2114.52
-----------------------------	----------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINSA INTEGRAL ANAZONCO E.I.R.L.
[Firma]
Lic. María Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

[Firma]
Lic. Salma Estrella Gutierrez
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINSA INTEGRAL ANAZONCO E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana S. - don / aque
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2.

Domingo 17/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Infusion de hierba buena+Pan frances+Paleta							
Infusion de hierba buena								
Hierba buena	3	0.09	0.03	0.23	0.77	0.27	0.04	1.48
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.20	0.00	59.94	59.64
Pan frances+Paleta								
Paleta	30	0.51	1.75	1.68	2.04	31.75	6.72	42.51
Pan frances	60	3.04	1.82	30.28	20.14	9.19	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								286.69
% DIST. DESAYUNO								13.35

Almuerzo	Pollo al sillao,papa,arroz+Refresco+Fruta							
Pollo al sillao,papa,arroz								
Corte de pollo	160	32.80	6.88	0.00	137.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	12.70	1.05	176.40	46.80	9.45	465.60	621.05
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.45	12.60	2.70	133.00	149.10
Percejo	1	0.05	0.09	0.10	0.19	0.01	0.40	1.40
Cebolla china	11	0.18	0.03	1.00	0.79	0.30	4.00	5.03
Polvito	11	0.17	0.06	0.85	0.66	0.50	3.39	4.54
maizena	7	1.52	0.22	4.28	5.00	2.02	17.11	25.20
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta	0.15	0.03	0.03	0.07	0.31	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.32	0.36	6.00	7.36
Sillao	32	0.08	0.03	29.22	0.73	0.29	116.86	117.48
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.72	79.52
Hazcano	20	0.06	0.06	1.00	0.24	0.54	12.00	12.70
Fruta								
platano	180	2.70	0.54	37.80	10.00	4.86	151.20	164.86
						V.C. ALMUERZO	1320.70	
						% DIST. ALMUERZO	67.03	

Cena	Arroz Zambuto +01 pan							
Arroz Zambuto +01 pan								
Leche evaporada	120	10.32	10.00	13.56	41.28	97.20	54.24	192.72
Arroz pilado	35	2.73	0.25	27.16	10.52	2.21	100.64	121.77
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
						V.C. CENA	527.80	
						% DIST. CENA	24.62	

VCT(D+)	74.28	30.73	192.49
VCT(KCal)	297.12	276.57	1569.98
VCT(%)	13.04	12.90	77.24

2143.67

VALOR CALORICO TOTAL	2144
-----------------------------	-------------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Lc. Luis Flores Pareda
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana In: Condari Lagus
REPRESENTANTE

[Firma]
Lc. Salome Caballero
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Lunes 18/12/2017

ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	[g]	[g]	[g]	[g]	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Simola y/ leche+Pan frances+Hot dog							
Simola y/ leche								
Simola	30	4.08	0.39	25.44	16.32	2.70	101.76	120.78
Leche evaporada	70	6.02	0.39	7.92	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubia	25	0.13	0.09	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.19	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	30	3.30	10.29	0.00	13.20	92.67	9.00	105.87
Pan frances	80	3.04	1.02	30.28	20.16	9.18	153.12	182.46

V.C. DESAYUNO
% DIST. DESAYUNO

Almuerzo	Chaufalito+arroz+Refresco+Fruta							
Chaufalito+arroz								
Bofe	120	20.64	1.44	0.00	82.56	12.96	0.00	95.52
Papa blanca	150	3.09	0.69	34.95	12.00	5.40	139.80	157.29
Maíz mote	35	1.16	0.28	9.73	4.62	2.52	38.92	46.06
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.48	46.80	9.45	465.60	523.85
Ají panca	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.68	6.64
Hierba buena	5	0.16	0.05	0.25	0.62	0.45	1.49	2.47
Maní	2	2.90	3.52	1.18	7.50	32.13	4.73	44.45
Aceite	5	0.00	4.57	0.00	0.00	44.05	0.00	44.05
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajón	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Orégano fresco	2	0.07	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.19	0.00	11.78	0.40	0.00	47.12	47.52
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	3.60	9.00
Fruta								
Plátano	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05

V.C. ALMUERZO
% DIST. ALMUERZO

Cena	+ Infusión							
Carné de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.00	30.78	0.00	112.78
Arroz pilado	80	7.02	0.63	69.84	28.80	5.67	279.36	313.17
Papa blanca	100	3.10	0.20	22.30	8.40	1.80	89.20	99.40
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.20
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónmota	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Patata cocida	0.25	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ají panca seco	0	0.56	0.62	4.70	2.24	5.62	18.78	26.64
Comino	0.25	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajón	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.20	0.00	59.24	59.64
Clavo olor	3	0.10	0.00	1.84	0.72	5.40	7.34	13.46

V.C. ALMUERZO
% DIST. ALMUERZO

YCI (Gr)	94.32	44.10	422.27
YCI (Kcal)	305.27	397.71	1608.86
YCI (%)	14.30	16.22	68.89

2451.85

VALOR CALORICO TOTAL

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.A.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICA E.L.A.L.
[Firma]
Lic. Laila Torres Paredo
MATERIA

[Firma]
Lic. Karina Ana Inzunza
NUTRICIONISTA
CNP 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.A.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICA E.L.A.L.

[Firma]
Karina Ana Inzunza
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Mar 19/12/2017

ALIMENTO	g/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CNO	KCAL
Desayuno <i>Soya + Pan frances + Azeitano</i>								
Soya								
Narina de soja	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Azúcar rubia	25	0.12	0.00	24.73	0.50	0.00	98.50	99.00
Canola entero	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.2	0.02	0.00	0.20	0.07	0.54	0.20	1.35
Pan frances + Azeitano								
Azeitano	40	8.36	4.40	0.00	1.44	39.60	0.00	41.04
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.18	119.28	149.62
V.C. DESAYUNO								394.33
% DIST. DESAYUNO								16.77

Almuerzo <i>Cau cau de Mandango+arroz+Refresco+Fruta</i>								
Cau cau de Mandango+arroz								
Mandango	120	39.30	4.20	0.80	81.12	32.80	0.00	170.92
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	8.45	465.60	521.85
Papa blanca	200	4.20	0.40	44.60	16.80	3.60	178.40	198.80
Avejas	30	8.51	0.96	19.32	26.04	8.64	71.32	100.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.08	30.64	33.92
Acetate	3	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alho mato	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperito negro	0.25	0.02	0.00	0.25	0.00	0.27	1.01	1.27
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Peperil	1.5	0.07	0.14	0.25	0.21	1.22	0.59	2.10
Planta buena	1.5	0.05	0.02	0.71	0.19	0.14	0.40	0.74
Aj amarillo molida	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Pollo	1.5	0.09	0.13	1.00	0.17	1.17	4.73	5.07
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Naranja dulce	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.16	0.40	5.40
Fruta								
Sandía	150	1.05	0.15	0.85	4.20	1.35	35.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1103.67
% DIST. ALMUERZO								58.35

Almuerzo <i>Revuelto de verduras c/huevo+Infusión</i>								
Revuelto de verduras c/huevo								
Huevo	40	1.12	0.28	11.04	12.48	2.52	124.16	139.16
Arroz pilado	90	5.85	0.90	70.12	21.40	8.10	312.48	343.88
Acetate	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Espinaca	25	0.21	0.04	0.34	0.04	0.32	3.36	4.52
Coliflor	15	0.37	0.09	0.96	1.32	0.81	2.64	4.77
Zanahoria	40	2.20	0.48	20.64	8.00	4.32	122.56	135.68
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alho mato	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperito negro	0.25	0.02	0.00	0.25	0.00	0.27	1.01	1.27
Infusión								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Cedron	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.48
V.C. CENA								773.03
% DIST. CENA								32.09

PCT(g)	68.86	28.76	454.18
PCT(Kcal)	275.43	250.06	1816.74
PCT(%)	11.72	11.01	77.27

2351.03

VALOR CALORICO TOTAL	2351
-----------------------------	-------------

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
GRASA INTEGRAL MAZONIOS S.R.L.
[Firma]
Lic. Carlos Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.R.P. 625

[Firma]
Lic. Selma Colina Maza
NUTRICIONISTA
C.R.P. 625

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
GRASA INTEGRAL MAZONIOS S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
RESPONSABLE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Microales 20/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	NT/OCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno								
Mazena c/ leche+Pan frances+Huevo								
Mazena c/ leche								
Mazena	30	0.18	0.06	24.01	0.72	0.54	104.04	105.30
Leche evaporada	70	6.02	6.70	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.68	119.28
Canola entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Chico alor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Huevo								
Huevo	65	5.07	0.46	50.44	20.28	4.10	201.76	226.14
Pan frances	60	5.04	1.02	38.28	20.16	9.18	153.12	182.46
						V.C. DESAYUNO		748.40
						% DIST. DESAYUNO		30.94

Almuerzo	Soco de Pollo+arroz+papa+Refresco+Fruta							
Soco de Pollo+arroz+papa								
Carne de pollo	160	29.28	15.52	8.00	112.12	139.68	0.00	256.80
Arroz pelado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	31.45	12.60	2.70	123.00	149.10
Arvejas	25	5.43	0.80	15.28	21.70	7.20	61.10	90.00
Zutakoria	20	1.10	0.24	15.32	4.40	2.16	61.28	67.04
Cebolla madura	13	0.18	0.03	1.13	0.73	0.25	4.52	5.49
Culantro	50	1.65	0.65	3.50	6.60	5.85	14.00	26.45
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alf. amarillo	10	0.09	0.07	0.80	0.36	0.67	1.52	4.51
Comino	0.25	0.06	0.08	0.15	0.25	0.70	0.62	1.57
Ajo	2.6	0.15	0.02	0.79	0.58	0.19	3.16	3.93
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.86	1.60	10.93
Fruta								
Piotano	160	2.40	0.40	32.60	9.60	4.32	134.40	149.32
V.C. ALMUERZO								1410.99
% DIST. ALMUERZO								58.74

Cena	Infusion de manzanilla+01 pan +Jamonada							
Infusion de manzanilla+01 pan +Jamonada								
Manzanilla	3	0.09	0.03	0.27	0.37	0.27	0.84	1.48
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Jamonada	30	2.85	8.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								259.23
% DIST. CENA								10.72

VCT(Sr)	77.46	41.14	434.62
VCT(Kcal)	309.83	170.29	1738.50
VCT(%)	12.81	15.31	71.00

2410.63

VALOR CALORICO TOTAL	2410
----------------------	------

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.L.A.
EDICSA INTEGRAL CHAGUAYCO S.L.A.
[Firma]
Lic. Cesar Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.R.C. 443

[Firma]
Lic. Cesar Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.R.C. 443

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.L.A.
EDICSA INTEGRAL CHAGUAYCO S.L.A.
[Firma]
Kenny Ana In. Molan Lopez
R.C.P. 0000000000

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Jueves 11/12/2017

ALIMENTO	PT/PT	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Infusion de maiz+Pan frances+Aceituna							
Infusion de maiz								
Maiz	3	0.01	0.02	0.21	0.27	0.27	0.04	1.48
Asucar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.26	4.40	0.00	1.44	39.60	0.00	41.04
Pan frances	40	5.04	1.02	38.28	29.16	0.18	153.12	182.46
							V.C. DESAYUNO	324.30
							% DIST. DESAYUNO	14.76

Almuerzo	Matsquita de res +arroz+fruta							% DIST. DESAYUNO	14.76
Matsquita de res +arroz									
Res	80	16.00	0.08	0.00	64.80	72.72	0.00	126.72	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85	
Chiclo maiz	40	1.72	0.32	11.12	5.20	2.98	44.48	52.64	
Papa blanca	100	0.80	0.16	9.32	3.20	1.44	77.28	41.92	
Cebolla mediana	15	0.21	0.03	1.21	0.84	0.27	5.22	6.33	
Arveja	30	6.51	0.56	10.33	26.04	0.64	73.32	100.00	
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60	
Hierba buena	2	0.06	0.02	0.14	0.25	0.10	0.56	0.99	
Ajil panca seco	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02	
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Plintenta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.32	
Ajia	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02	
Refresco									
Asucar rubio	25	0.13	0.00	14.73	0.50	0.00	98.90	99.40	
Cebolla	1	0.23	0.02	2.40	0.92	0.22	9.59	10.73	
Limon	15	0.42	0.15	1.05	1.06	1.35	4.20	7.41	
fruta									
Mandarina	150	0.90	0.45	17.90	3.60	4.05	31.60	58.25	
							V.C. ALMUERZO	1056.56	
							% DIST. ALMUERZO	48.00	

Cena	Arroz con huevo frito+ enchollado+infusio				96 DIST. ALMOYNO		68.00	
Arroz con huevo frito+ enchollado								
Huevo entero crudo	75	9.23	0.18	0.00	36.90	72.50	0.00	110.48
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.00	5.40	279.36	313.11
Cebolla mediana	40	0.56	0.08	3.48	2.24	0.72	13.92	16.88
Tomate	26	0.23	0.00	0.23	0.94	0.00	2.91	3.05
Aceite	30	0.00	29.79	0.00	0.00	268.11	0.00	268.11
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajia	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Infusio								
Asucar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Carota entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
					P.C. CENA		816.67	
					96 DIST. CENA		37.16	

PCI(Gr)	61.47	60.41	352.01
PCI(KCal)	243.00	543.70	1408.03
PCI(%)	11.19	24.74	64.07

2197.61

VALOR CALORICO TOTAL	2198
----------------------	------

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EMPRESA INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.

[Firma]
L.C. Luis Flores Ochoa
MANTENIMIENTO DE
CASA SGA

[Firma]
L.C. Salome Colina Arango
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EMPRESA INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Viernes 22/12/2017

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CND (g)	KLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Avena + Pan frances+Queso							
Avena								
Avena	25	6.18	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Chia alor	0.3	0.03	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.33
Asicor rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	8.00	90.90	99.40
Pan frances+Queso								
Pan frances	60	5.04	1.02	30.28	20.16	9.18	152.12	182.46
Queso	30	4.74	5.25	0.66	70.96	47.25	1.64	60.85
V.C. DESAYUNO								435.98
% DIST. DESAYUNO								20.97

Almuerzo	Arroz Amarillo con papa+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	20.97
Arroz Amarillo con papa									
Papa	200	32.00	2.20	0.00	120.00	19.00	0.00	147.80	
Arroz pilado	200	15.60	1.40	155.20	62.40	12.60	620.80	695.80	
Arveja	31	6.73	0.99	10.94	26.91	8.93	75.76	111.60	
Zanahoria	40	2.20	0.40	14.64	0.80	4.32	50.54	71.60	
Cebolla mediana	25	0.25	0.05	2.18	1.40	0.45	8.70	10.55	
Aceite	10	0.00	9.93	0.00	0.00	80.37	0.00	80.37	
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Ajmonote	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Pajillo	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Plátano	20	0.30	0.10	1.54	1.20	0.90	6.16	8.26	
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56	
Percejo	1	0.05	0.00	0.00	0.21	0.00	0.00	0.21	
Aj fresco	5	0.05	0.04	0.44	0.10	0.32	1.76	2.26	
Refresco									
Amor rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64	
Limon	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	8.36	
Fruta									
Plátano	170	2.55	0.57	35.70	19.20	4.50	141.80	157.55	
V.C. ALMUERZO								1371.26	
% DIST. ALMUERZO								63.87	

Cena	Sopa de arroz c/ menudencia de pollo				% DIST. ALMUERZO			63.87
Sopa de arroz c/ menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	3.78	0.00	45.94	34.02	0.00	79.06
Arroz pilado	20	2.74	0.21	23.70	9.36	1.00	93.12	104.37
Papa blanca	00	1.60	0.16	17.04	6.72	1.44	71.36	79.52
Cebolla mediana	6	0.00	0.01	0.68	0.74	0.11	2.71	3.16
Ajo	20	0.10	0.04	0.26	0.72	0.36	1.04	2.12
Poro	20	0.20	0.00	1.60	1.52	0.00	6.40	7.92
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.08	30.64	33.92
Aceite	3	0.00	2.90	0.00	0.00	26.01	0.00	26.01
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Plátano negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Cornito	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
						V.C. CENA	346.89	
						% DIST. CENA	15.96	

PCT(Gr)	82.40	31.63	379.03
PCT(KCal)	373.59	204.50	1516.03
PCT(%)	17.10	13.09	69.73

2174.13

VALOR CALORICO TOTAL	2174
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICION INTEGRAL AMERICANA S.A.S.
[Firma]
Lic. Ciro Flores Pardo
NUTRICIONISTA
CND 445

[Firma]
Lic. Salome Capur de Torres
NUTRICIONISTA
CND 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICION INTEGRAL AMERICANA S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Trujillo Lopez
NUTRICIONISTA
CND 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Sábado 23/12/2017

ALIMENTO	gr/por (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Sopa+Pan frances+Hot dog							
Sopa								
Harina de soja	25	6.18	2.00	14.93	24.40	18.00	59.79	102.18
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.1	0.02	0.00	0.19	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	30	3.30	10.29	0.00	13.20	92.61	0.00	105.81
Pan frances	60	5.04	1.62	38.28	20.16	9.18	152.12	182.46
V.C. DESAYUNO								492.57
% DDT, DESAYUNO								22.25

Almuerzo	Frijol a la chilena c/ ensalada +arroz+Refresco+Fruta							
Frijol a la chilena c/ ensalada +arroz								
Carne de cerdo	50	7.20	7.55	0.00	28.00	67.95	0.00	96.75
Arroz pilado	150	11.70	1.03	116.40	46.80	0.45	465.60	521.85
Papas tallarin	20	2.72	0.20	12.96	18.80	1.00	51.64	64.52
Frijol	120	25.20	2.04	72.04	101.20	10.36	291.36	412.92
Zapallo	40	0.70	0.08	2.56	1.12	0.72	16.24	12.08
Cebolla mediana	30	0.53	0.08	3.31	2.13	0.68	13.22	16.04
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajicacitos	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Ajo parca seco	2.5	0.18	0.20	1.47	0.70	1.78	5.87	8.33
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.08	0.10
Piment	2	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.40	0.40
Hierba buena	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.28	0.49
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Moracogol	20	0.45	0.05	0.05	1.80	0.45	32.20	34.45
Fruta								
plátano	170	2.53	0.51	35.70	18.20	4.59	142.80	157.59
V.C. ALMUERZO								1400.05
% DDT, ALMUERZO								66.85

Cena	Infusión de canela +01 pan +margarina							
Infusión de canela +01 pan +margarina								
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.87
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Queso	30	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								241.42
% DDT, CENA								10.90

PCT(G)	33.99	35.96	798.61
PCT(Kcal)	295.95	323.64	1594.46
PCT(%)	13.37	14.62	72.02

2214.05

VALOR CALORICO TOTAL	2214
-----------------------------	-------------

BRVA CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CASA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Lic. Cader Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

[Firma]
Lic. Salome Colque Jirapari
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

BRVA CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CASA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Ine Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Domingo 24/12/2017

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Café+Pan frances+Pasta							
Café								
Café	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.90
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan frances+Pasta								
Pasta	30	0.51	3.75	1.60	2.04	33.75	6.72	42.51
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.10	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								292.51
% DIST. DESAYUNO								13.23

Almuerzo	Pollo al maní , papa, arroz+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	13.23
Pollo al maní , papa, arroz									
Carne de pollo	160	29.20	15.52	0.00	217.12	139.60	0.00	256.00	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	463.60	521.05	
Papa blanca	150	1.15	0.30	33.45	12.60	2.70	133.80	149.10	
Maní	33	8.94	16.03	5.58	35.72	151.47	22.11	209.53	
Perceh	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10	
Cebolla machada	50	0.70	0.10	5.65	2.80	0.90	22.60	26.30	
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69	
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Alf. panca seca	7	0.49	0.55	4.11	1.96	4.91	16.44	23.31	
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67	
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	4.08	7.56	
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00	
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52	
Musana	20	0.06	0.06	1.00	0.24	0.54	12.00	12.78	
Fruta									
plátano	180	2.70	0.54	37.80	10.80	4.86	151.20	166.90	
							V.C. ALMUERZO	1501.67	
							% DIST. ALMUERZO	67.93	

Cena		Cebada c/ leche+01 pan					No DIST. ALMUEERZO		67.93
Cebada c/ leche+01 pan									
Harina cebada	30	5.04	0.69	20.22	20.16	4.21	80.88		107.25
Leche evaporada	70	6.02	4.30	7.93	24.00	56.70	31.64		112.42
Azúcar rubia	70	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.60		119.28
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60		1.92
Chino olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73		1.35
Pan frances	30	2.52	0.51	14.91	10.08	4.59	59.64		74.31
							V.C. CENA		416.43
							% DIST. CENA		18.04

VCT(GP)	77.00	52.52	357.41
VCT(KCal)	300.11	472.67	1429.63
VCT(%)	23.95	21.98	64.67

2210.61

VALOR CALORICO TOTAL	2211
-----------------------------	-------------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTERNA AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
MATERIALES
C.R.P. 442

[Firma]
Lic. Salim Colina Duran
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTERNA AMAZONICA E.I.R.L.

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTERNA AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Lunes 25/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno								
Chocolatado #2 Biscochos								
Chocolatado								
Chocolate	17	1.96	11.10	17.39	7.84	99.90	69.58	177.30
Leche evaporada	123	10.75	11.25	14.13	43.09	181.25	56.50	290.75
Muebena	3	0.02	0.01	2.40	0.07	0.05	10.40	18.53
Canela entera	0.1	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.1	0.02	0.06	0.38	0.07	0.54	0.73	1.35
Sol pastado	0.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
#2 Biscochos								
Biscocho	60	2.96	1.62	23.84	11.04	14.58	87.36	112.98
V.C. DESAYUNO								624.01
% DIST. DESAYUNO								20.50

Almuerzo		Braster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada+Refresco+Fruta							20.30
		Braster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada							
Carne de pollo	260	47.50	25.22	0.00	198.32	226.98	0.00	417.30	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	176.40	46.80	9.45	465.60	521.85	
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.43	12.60	2.70	133.00	149.10	
Mortaza	3	0.06	0.42	0.25	1.42	3.67	1.00	6.11	
Huevo	30	3.69	1.27	0.00	14.76	29.43	0.00	44.19	
Lechuga	25	0.25	0.18	0.10	1.09	0.90	1.20	3.10	
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22	
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.48	1.00	5.60	9.08	
Pimiento negro	0.15	0.01	0.02	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Harina	37	3.21	1.18	29.67	12.85	10.66	118.70	142.20	
Aceite	25	0.00	24.83	0.00	0.00	223.43	0.00	223.43	
Sol pastado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56	
Refresco									
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	0.84	0.10	0.00	35.34	35.64	
Clavo olor	3	0.18	0.60	1.04	0.72	3.40	7.34	13.46	
Fruta									
Sándia	150	1.05	0.15	0.05	4.20	1.35	35.40	40.95	
							V.C. ALMUERZO	1617.57	
							% DIST. ALMUERZO	53.34	

Cena		Casa con de pollo+arroz+Infusion							W DIST. ALMODOC227	53.34
Casa con de pollo+arroz										
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	87.00	38.70	0.00		120.70	
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.04	20.00	5.47	279.36		313.17	
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.38	8.40	1.80	89.20		99.40	
Ajo	25	5.43	0.40	15.28	21.70	7.20	41.10		90.00	
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64		33.92	
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.49	0.00		44.69	
Sol pastado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	
Almendra	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	
Pimiento negro	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01		1.37	
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00		7.56	
Perce	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.39		2.10	
Merla buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.13	0.14	0.42		0.74	
Al amarro molido	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04		9.99	
Paño	1.5	0.09	0.13	1.80	0.37	1.17	4.33		5.87	
Infusion										
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34		59.64	
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60		1.82	
V.C. CENA									790.90	
W DIST. CENA									26.08	

WCT(Gr)	124.37	93.03	424.43
WCT(Kcal)	497.49	837.27	1697.73
WCT(%)	16.41	27.63	35.98

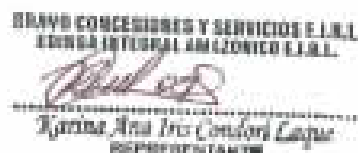
3832.49

VALOR CALÓRICO TOTAL	3832
----------------------	------


Dra. Salome Colina
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONIC E.I.R.L.

Dra. Lidia Flores
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONIC E.I.R.L.

Karina Ana Iris Condori Laguer
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Martes 26/12/2017

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KJ/CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CNO	KCAL
Desayuno <i>Avena + Pan frances + Aceituna</i>								
Avena								
Avena	75	8.18	2.00	24.93	24.48	18.00	59.70	102.18
Azúcar rubio	75	0.13	0.80	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Chica alar	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.04	0.73	1.35
Pan frances + Aceituna								
Aceituna	40	0.58	0.00	3.82	2.38	0.00	20.10	22.48
Pan frances	60	5.84	1.02	29.82	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								225.60
% DIST. DESAYUNO								15.11

Almuerzo	Guiso de filetes c/res+arroz+Refresco+Fruta							
Guiso de filetes c/res+arroz								
Carnes de res	80	14.08	3.44	0.00	59.20	30.96	0.00	90.16
Arroz pilado	150	11.79	1.05	136.49	46.80	0.45	465.60	522.85
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.75	10.00	2.16	107.04	119.29
Filetes	00	10.80	0.80	67.84	67.52	7.20	271.36	322.00
Zanahoria	15	0.03	0.10	11.49	3.70	1.62	43.98	50.89
Cebolla machada	17	0.10	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Aveces	31	6.73	0.99	18.94	26.97	8.93	75.76	111.60
Tomate	20	0.18	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.02	0.19	0.16
Siboria	0.5	0.04	0.13	0.22	0.36	1.00	0.80	2.24
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.5	0.09	0.13	0.22	0.36	1.00	0.80	2.24
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubio	13	0.00	0.00	14.84	0.70	0.00	59.34	59.64
Agua	3	0.00	0.03	0.21	0.27	0.27	0.84	1.48
Fruta								
Melon	150	0.75	0.15	0.70	3.00	2.35	34.89	39.25
					V.C. ALMUERZO		1209.34	
					% DIST. ALMUERZO		52.03	

Cena	Chaufaluta+arroz+Infusión							
Chaufaluta+arroz								
Bofe	100	17.28	1.20	0.00	68.80	10.88	0.00	79.68
Papa blanca	100	2.09	0.40	23.39	8.00	3.68	93.20	104.80
Maíz mote	20	0.66	0.16	5.56	2.64	1.44	22.24	26.32
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.00	5.67	279.36	313.13
Aji panca	2	0.24	0.16	1.12	0.56	1.40	4.68	6.64
Hacha luma	5	0.16	0.03	0.55	0.62	0.45	1.40	2.47
Mami	5	1.36	2.55	0.83	3.43	21.95	3.38	31.75
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.23	0.29
Infusión								
Azúcar rubia	13	0.00	0.00	14.84	0.70	0.00	59.34	59.64
Manzanilla	3	0.00	0.03	0.21	0.27	0.27	0.84	1.48
						V.C. CENA	678.45	
						% DIST. CENA	27.65	

PCT(g/g)	90.87	27.41	461.62
PCT(KCal)	360.29	246.69	1046.50
PCT(%)	14.68	10.05	75.26

2453.48

VALOR CALORICO TOTAL	2453
----------------------	------

BRVA CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
BOLSA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
L.C. Luis Flores Casco
AUTODIAGNOSTICA
C.A.S. 021

[Firma]
Edu. Salazar Calque Armas
NUTRICIONISTA
C.N.º 445

BRVA CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
BOLSA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Caspe
REPRESENTANTE

ALIMENTO	gr./por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
<i>Desayuno</i>	<i>Cebada c/ leche+Pan frances+Huevo</i>							
Cebada c/ leche								
Harina cebada	70	5.04	8.69	20.22	20.16	6.21	89.88	107.25
Leche evaporada	70	4.02	6.39	2.91	24.08	56.79	31.64	112.43
Azúcar rubio	45	0.23	0.00	44.51	0.90	0.00	178.82	179.82
Canela molida	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.02	0.54	0.73	1.35
<i>Pan frances+Huevo</i>								
Huevo	45	8.00	2.09	0.00	71.98	63.77	0.00	95.75
Pan frances	90	7.56	1.57	44.73	30.24	13.77	178.92	222.93
						V.C. DESAYUNO		728.43
						% DIST. DESAYUNO		31.6%

Alimento	Adobo de chunchu, camote, arroz y refresco + fruta						% OMS, DIETARIO	21.63
Adobo de chunchu, camote, arroz								
Carne de cerdo	160	23.04	24.16	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	8.43	465.40	521.83
camote	150	2.10	0.45	18.53	0.40	4.05	154.20	168.65
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Cebolla machada	13	0.10	0.07	1.13	0.73	0.73	4.52	5.49
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Vinagre	45	0.00	0.09	2.25	0.00	0.00	9.00	9.00
AjÍ picado seco	7	0.21	0.27	1.76	0.04	2.17	7.04	9.95
Azúcar rubia	2	0.01	0.09	1.98	0.04	0.00	7.91	7.95
Comino	0.15	0.03	0.07	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	75	0.08	0.00	0.04	0.30	0.00	35.34	35.64
Mexclirito	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.78
fruta								
plátano	200	3.00	0.60	42.00	12.00	3.40	160.00	185.40
							V.C. ALMORZO	1317.05
							% OMS, ALMORZO	52.00

Cena		Infusion +01 por +mortalelo				% DIST. ATMOBIL203		52.03
Infusion +01 por +mortalelo								
Morco	8.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.02
Asucar rubio	13	0.00	0.00	14.84	0.10	0.00	19.24	59.64
Mortalelo	30	2.85	0.40	0.00	13.40	75.60	0.00	87.00
Por frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.50	76.56	91.23
						P.C. CENA		239.69
						% DIST. CENA		10.52
PCT(Gr)	73.03	56.24	369.92					
PCT(AGro)	292.14	506.15	1479.69	2277.98				
PCT(%)	12.02	22.22	64.96					
						VALOR CALORICO TOTAL		2279

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
BANCA INTEGRAL AMERICA S.A.S.
SANTO DOMINGO DE LOS RIOS
SANTO DOMINGO DE LOS RIOS

E. Salazar
NUTRICIONISTA
C.R.D. 445

CONDICIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTERNET AMAZON.COM S.A.S.

Karina Ann In - Malori Lago
MEPR - 10/10/2008

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Jueves 20/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CMD (g)	Kilocalorias por nutrientes			TOTAL
					PROT	GRASAS	CMD	KCAL
Desayuno	Infusión de Te+Pan frances+Aceituna							
Infusión de Te								
Te	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.90
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.36	4.40	0.00	1.44	39.60	0.00	41.04
Pan frances	60	5.04	1.02	29.62	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								251.28
% DIST. DESAYUNO								10.60

Almuerzo	Guiso de fideos c/res + arroz+Refresco+Fruta								% DIST. DESAYUNO	10.60
Guiso de fideos c/res + arroz										
Carne de res	80	14.00	3.44	0.00	59.20	30.96	0.00		90.16	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60		521.05	
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	10.08	2.16	107.04		119.20	
Fideos	80	10.08	0.80	67.84	43.52	7.20	271.36		322.88	
Zamahoria	15	0.03	0.18	11.49	3.30	1.62	45.96		50.88	
Cebolla mediana	12	0.18	0.03	1.17	0.73	0.23	4.52		5.49	
Aceituna	31	6.73	0.99	18.94	26.91	8.93	75.76		111.60	
Tomate	20	0.18	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24		2.96	
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00		44.69	
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.01	0.03	0.10		0.16	
Saborito	0.5	0.09	0.21	0.22	0.36	1.00	0.00		2.24	
Sal yodado	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	
Comino	0.5	0.09	0.21	0.22	0.36	1.00	0.00		2.24	
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00		7.56	
Refresco					0.00	0.00	0.00		0.00	
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34		59.64	
Arroz	3	0.03	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00		1.25	
Fruta										
Sordia	150	1.05	0.15	0.05	4.20	1.35	35.40		40.95	
								V.C. ALMUERZO	1302.04	
								% DIST. ALMUERZO	50.37	

Cena	Revuelto de verduras c/huevo+Infusión							% DIST. ALMUERZO	50.37
Revuelto de verduras c/huevo									
Huevo	40	3.12	0.20	31.04	12.48	2.52	124.16	139.16	
Arroz pilado	90	5.85	0.90	78.12	23.40	8.10	212.48	243.90	
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69	
Espinaco	25	0.21	0.04	0.04	0.04	0.32	3.36	4.52	
Calífor	15	0.21	0.09	0.66	1.72	0.81	2.64	4.77	
Zamahoria	40	2.70	0.40	30.64	8.80	4.32	122.56	125.60	
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Ajónjolote	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Pimiento negro	0.35	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.27	
Infusión									
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64	
Muesli	3	0.04	0.03	0.21	0.37	0.04	1.40	1.40	
						V.C. CENA		735.28	
						% DIST. CENA		29.03	

VCT(Gr)	66.93	24.40	470.50
VCT(Kcal)	267.71	219.58	1802.31
VCT(%)	11.30	9.23	79.44

2369.50

VALOR CALORICO TOTAL	2379
-----------------------------	-------------

SEMAO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
 EDICIA INTEGRAL ANALITICA S.A.S.
 Lic. Ludo Florio Castro
 REPRESENTANTE

[Firma]
 Lic. Salma Linares Duran
 REPRESENTANTE
 C.N.P 445

SEMAO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
 EDICIA INTEGRAL ANALITICA S.A.S.
 Karina Ana In. - mario Lopez
 REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Viernes 29/12/2017

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Apé Encuchado de Atun +82 gramos				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Apé								
Harina de maíz	25	1.48	1.09	18.58	5.40	9.09	76.30	86.90
Limon	20	0.16	0.12	1.04	0.44	1.08	6.64	8.36
Azúcar refin	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Canola extra	0.5	0.02	0.02	0.49	0.08	0.14	1.68	1.82
Cloro olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.34	0.73	1.15
Encuchado de Atun +82 gramos								
Cebolla	25	0.25	0.05	2.18	1.40	0.45	0.78	18.55
Tomate	12	0.17	0.00	0.34	0.43	0.09	1.34	1.70
Jamón	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.09	1.25
Acetate	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	0.04
Sal yodado	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Atun	20	4.98	2.96	0.00	19.60	24.64	0.00	44.24
Pan francés	60	5.04	1.02	29.02	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								437.69
% DIET. DESAYUNO								19.55

Almuerzo	Pescado frito + ensalada + papa + arroz + Refresco + fruta							
Pescado frito + ensalada + papa + arroz								
Pescado frito	250	49.25	10.00	0.75	197.09	99.00	3.00	299.00
Arroz pilado	150	11.79	1.03	116.40	46.00	9.45	465.60	521.65
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.45	12.69	2.70	131.00	149.10
Harina de trigo	10	2.13	0.12	7.48	4.52	1.08	29.92	35.52
Cebolla	25	0.25	0.10	0.30	1.09	0.00	1.28	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Acetate	25	0.00	0.00	0.00	0.00	22.43	0.00	22.43
Sal yodado	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Polvinto negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.07	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	2.12	0.36	6.08	7.56
Vinagre	2.5	0.00	0.00	0.18	0.00	0.09	0.79	0.70
Refresco								
Azúcar refin	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja	29	0.16	0.04	2.10	0.64	0.16	8.48	9.40
fruta								
Melón	150	0.75	0.15	0.70	3.60	1.35	34.80	39.15
V.C. ALMUERZO								1342.92
% DIET. ALMUERZO								60.06

Cena	Aguadito de menudencia de pollo							
Aguadito de menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	3.78	0.00	45.04	34.02	0.00	79.06
Arroz pilado	30	2.34	0.21	21.20	9.36	1.89	93.12	104.37
Culantro	10	0.33	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Polvinto	10	0.15	0.05	0.77	0.60	0.45	3.08	4.13
Arvejas	15	3.20	0.48	9.17	13.02	4.32	36.66	54.09
Espinaca	5	0.07	0.01	0.12	0.12	0.05	0.48	0.65
Papa blanca	30	1.05	0.19	11.15	4.28	0.90	44.60	49.78
Maiz, grano fresco (choc)	65	3.15	0.52	19.07	8.50	4.68	72.20	85.34
Agua	20	0.10	0.04	0.36	0.72	0.35	1.04	2.12
Para	7	0.12	0.00	0.50	0.57	0.00	2.24	2.77
Zanaharia	10	0.55	0.12	2.68	2.20	1.08	30.64	33.92
Cebolla mediana	8	0.00	0.01	0.52	0.34	0.11	2.09	2.53
Acetate	3	0.00	0.00	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.03	0.07	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Orégano	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
V.C. CENA								455.78
% DIET. CENA								20.39

VE7(G)	188.95	51.39	342.37
VE7(Kcal)	402.80	462.53	1369.47
VE7(%)	18.08	20.69	61.25

2215.79

VALOR CALORICO DIET	2226
---------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.S.A.L.
SOLSA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Ldo. Luis Flores Saco
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.S.A.L.
SOLSA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Ldo. Luis Flores Saco
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

[Firma]
Ldo. Luis Flores Saco
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Sábado 30/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Soja + Pan frances + Aceituno</i>								
Soja								
Harina de soja	30	7.12	2.00	17.91	29.28	18.00	71.64	118.92
Azúcar rubio	25	0.11	0.00	24.72	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.87
Clavo olor	0.3	0.02	0.04	0.10	0.02	0.34	0.73	1.35
Pan frances + Aceituno								
Aceituno	40	0.58	0.00	5.02	2.30	0.00	30.10	32.40
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.10	119.28	140.62
V.C. DESAYUNO								292.52
% DIST. DESAYUNO								74.98

Almuerzo <i>Patito con mani + arroz + Refresco + Fruta</i>								
Patito con mani + arroz								
Carne de cerdo	100	20.00	22.00	0.00	00.00	190.00	0.00	270.00
Papa blanca	200	4.00	0.20	46.60	16.00	7.20	206.40	299.60
Graba macho	37	0.52	0.02	4.18	2.67	0.67	18.72	19.40
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	44.00	9.45	463.40	527.85
Aji panca	11	0.77	0.06	6.44	3.00	7.72	25.74	36.54
Mani	25	6.70	12.75	4.23	27.10	114.75	16.50	158.75
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajor	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	11.79	0.40	0.00	47.12	47.52
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.48	1.80	5.60	9.80
Fruta								
plátano	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1472.90
% DIST. ALMUERZO								56.21

Cena <i>Cau cau de pollo + arroz + Infusion</i>								
Cau cau de pollo + arroz								
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	02.00	50.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.04	28.00	5.67	279.36	312.17
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	0.40	1.00	89.20	90.40
Arvejas	15	3.26	0.40	3.17	13.02	4.32	36.66	54.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónjolito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.25	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Ajor	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Peruñil	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.50	2.19
Hierba buena	1.5	0.05	0.02	0.31	0.19	0.14	0.42	0.74
Aj. amarillo macho	3	0.27	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Patillo	1.5	0.09	0.17	1.00	0.37	1.17	4.32	5.87
Infusion								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	39.34	39.64
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.87
V.C. CENA								754.90
% DIST. CENA								28.81

VCT(Gr)	94.35	57.50	421.17
VCT(KCal)	377.41	510.21	1724.69
VCT(%)	14.40	29.78	65.82

2620.31

VALOR CALORICO TOTAL	2620
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.A.L.
UNIDAD INTEGRAL AMAZONICA E.L.A.L.
[Firma]
Lic. Carlos Torres Pantoja
Nº de Colección 14
CNP 445

[Firma]
Lic. Selma Cordero Castro
NUTRICIONISTA
CNP 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.A.L.
UNIDAD INTEGRAL AMAZONICA E.L.A.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Combari Lopez
NUTRICIONISTA

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Domingo 31/12/2017

ALIMENTO	GT/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusión de Hierbabuena + Pan francés + Jamonada								
Hierba buena	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.36	1.12	1.98
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan francés + Jamonada								
Jamonada	30	2.83	0.40	0.00	11.40	25.60	0.00	87.00
Pan francés	90	7.56	1.53	44.73	30.24	13.77	178.92	222.93
V.C. DESAYUNO								371.55
% DIST. DESAYUNO								16.42

Almuerzo Arroz con pollo + salsa criolla + Refresco + Fruta								
Arroz con pollo + salsa criolla								
Carné de pollo	160	29.60	6.80	0.00	118.40	62.92	0.00	180.32
Arroz pilado	200	15.60	1.40	155.20	62.40	12.60	620.00	695.00
Arvejas	77	6.73	0.99	10.94	26.91	8.93	75.76	111.60
Zanahoria	40	2.20	0.40	14.64	8.00	4.32	50.56	71.60
Cebolla madura	45	0.62	0.09	3.92	2.52	0.01	15.66	18.99
Tomate	15	0.14	0.00	0.82	0.54	0.00	1.60	2.22
Plátano	5	0.31	0.00	1.19	1.24	0.00	6.74	8.66
Espinaca	10	0.51	0.05	0.14	2.04	0.45	0.56	3.09
Linón	20	0.63	0.01	0.40	0.12	0.09	1.92	2.13
Colastro	15	0.50	0.20	1.05	1.98	1.76	4.20	7.94
Acorte	10	0.00	9.92	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Ajón	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Aj amarillo	1	0.01	0.01	0.09	0.04	0.04	0.35	0.45
Sol yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	0.40	9.40
Fruta								
Melón	150	0.75	0.15	8.70	3.00	1.35	34.00	39.15
V.C. ALMUERZO								1301.42
% DIST. ALMUERZO								57.50

Cena Sopa c/ leche +01 pan								
Sopa c/ leche +01 pan								
Harina de soja	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan francés	90	7.56	1.53	57.42	30.24	13.77	229.60	273.69
V.C. CENA								590.41
% DIST. CENA								26.09

PCT(G.)	87.79	40.19	307.63
PCT(Kcal)	351.16	361.69	1550.52
PCT(%)	15.51	15.98	60.50

2263.30

VALOR CALORICO TOTAL	2263
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONEROS Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL AMALORADA S.A.S.
[Firma]
Lic. Ciro Flores Pisco
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

[Firma]
Lic. Salome Colina Jarama
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

GRUPO CONCESIONEROS Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL AMALORADA S.A.S.
[Firma]
Lic. Ana Iris Condori Lago
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Lunes 01/01/2018

Alimentos 01/03/2016								
ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Cacao c/ leche+Pan frances+Atun							
Cacao c/ leche								
Leche	30	1.03	0.36	24.03	7.32	3.24	96.32	106.68
Cacao	2	0.30	0.34	0.96	1.52	3.00	3.82	8.42
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	99.40
Pan frances+Atun								
Atun	30	7.35	4.44	0.00	29.40	39.96	0.00	69.36
Pan frances	90	7.56	1.53	57.42	30.24	13.77	229.68	273.69
							V.C. DESAYUNO	557.55
							% DIST. DESAYUNO	24.71

Almuerzo	Locro de Zapallo+Refresco+Fruta							
Locro de Zapallo								
Zapallo	100	1.26	0.34	11.52	5.04	3.24	46.00	54.36
Arroz pilado	150	11.79	1.05	116.40	48.00	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	100	2.14	0.29	27.70	8.40	1.00	89.20	99.40
Pollo	25	4.20	0.58	16.85	16.80	5.10	67.40	88.38
Leche evaporada	25	2.15	2.25	7.83	8.60	20.25	11.30	40.15
Morcilla	3	0.15	0.02	0.26	0.60	0.22	1.06	1.87
Queso	40	6.32	7.00	0.80	25.20	63.00	3.52	94.00
Chuclo	20	0.66	0.16	5.56	2.64	1.44	22.24	26.32
Ajente	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	99.40
Durazno	20	0.12	0.02	3.42	0.40	0.19	13.60	14.34
Fruta								
Manzana	200	1.09	0.29	21.60	4.00	1.00	46.40	52.29
V.C. ALMUERZO								1143.31
% DIST. ALMUERZO								44.52

Cena	Arroz Chaufa de pollo +Infusion							
Arroz Chaufa de pollo								
Carne de pollo	100	18.50	4.30	0.00	74.00	30.79	0.00	112.79
Papa	20	2.34	0.21	23.28	9.16	1.89	93.12	104.37
Cebolla china	20	0.46	0.08	1.50	1.04	0.72	6.00	8.54
Pimiento	15	0.23	0.08	1.16	0.90	0.60	4.62	6.29
Hot dog	10	1.10	3.42	0.00	4.40	30.87	0.00	35.27
Kiwi	3	0.27	0.10	2.13	1.09	1.61	8.52	11.22
Arroz pilado	120	9.36	0.84	93.12	37.44	7.56	372.40	417.40
Ajente	10	0.00	9.93	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Sal yodado	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Sillao	6	0.47	0.01	0.23	1.87	0.11	0.91	2.09
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.71	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.01	0.03	0.07	0.11	0.90	0.27	0.67
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Infusion								
Azúcar rubia	15	0.06	0.00	14.84	0.30	0.00	58.34	58.64
Cedron	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.86	5.60	10.93
V.C. CENA								867.45
% DIST. CENA								33.70

VC7(g)	80.54	42.75	465.34
VC7(Kcal)	322.18	304.79	1861.35
VC7(%)	12.54	14.90	72.47

2560.31

VALOR CALORICO TOTAL	2560
----------------------	------

ESTADO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL MAZONICO E.I.R.L.
[Firma]
D.C. Carlos Poma Poma
MATERIA 001A

[Firma]
D.C. Salma Colarte Duran
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

ESTADO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL MAZONICO E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Inu Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Marzo 02/01/2018

ALIMENTO	BT/PT (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KJLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Apt+Pan c/ hot dog							
Apt								
Harina de maiz	75	7.96	1.40	26.81	7.04	12.60	104.02	124.46
Limon	20	0.16	0.12	1.66	0.04	1.00	0.64	0.76
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.68	119.28
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.12	0.06	0.12	1.28	1.46
Chavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan c/ hot dog								
Harina	75	5.05	0.53	50.20	23.40	4.73	232.00	260.93
Pan francés	60	5.04	1.02	29.92	20.16	9.30	119.28	140.62
V.C. DESAYUNO								664.45
% DIST. DESAYUNO								30.06

Almuerzo	Guiso de Arvejas + ensalada +arroz+Refresco+fruta							
Guiso de Arvejas + ensalada +arroz								
Cerdo de cerdo	90	4.50	5.35	0.00	10.00	48.15	0.00	66.75
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.00	527.85
Papa blanca	80	1.68	0.16	17.84	6.72	1.44	71.36	79.52
Arveja seca	120	26.04	3.84	73.32	104.16	34.56	293.28	432.00
Aceite	5	0.00	4.07	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónjolito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Añonaco seco	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.12	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Cebolla madura	30	0.53	0.08	7.31	2.13	0.60	12.22	16.04
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.27
Herba buena	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.20	0.49
Limon	20	0.16	0.12	1.66	0.04	1.00	0.64	0.76
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	29.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Anis	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Fruta								
Sandía	150	1.05	0.15	0.85	4.20	1.75	35.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1311.26
% DIST. ALMUERZO								59.32

Cena	Infusion +01 pan + Paltu							
Infusion +01 pan + Paltu								
Manzanilla	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	91.40
Paltu	30	0.51	1.75	1.60	2.04	33.75	6.72	42.51
Pan francés	20	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.27
V.C. CENA								234.96
% DIST. CENA								10.63

PCT(g)	62.84	23.46	437.05
PCT(MCal)	251.35	211.14	1740.16
PCT(%)	11.37	9.55	79.08

2210.67

VALOR CALORICO TOTAL	2211
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
QUINTA INTEGRAL AMAZONIA E.I.R.L.

[Firma]
Ldo. Luis Flores Fajardo
Médico Generalista
C.N.P. 445

[Firma]
Ldo. Salomé L. L. L.
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
QUINTA INTEGRAL AMAZONIA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Combar Lago
RESPONSABLE

MENU DISEÑADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Miércoles 03/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusión de Miel+Pan frances+Mortadela								
Infusión de Miel								
Miel	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	99.40
Pan frances+Mortadela								
Mortadela	40	3.00	11.20	0.00	13.20	100.80	0.00	116.00
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	20.16	9.10	119.28	148.62
							V.C. DESAYUNO	365.04
							% DIST. DESAYUNO	17.57

Almuerzo Escabeche de pollo+camote+arroz+Refresco+Fruta								
Escabeche de pollo+camote+arroz								
Carne de pollo	160	32.00	4.80	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
camote	100	2.52	0.54	46.26	10.08	4.06	105.04	159.90
Acetuna	15	0.14	1.45	0.00	0.54	14.85	0.00	15.39
Cebolla macha	62	0.07	0.12	5.39	1.47	1.12	21.50	26.16
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.02	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajmoneta	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Aj amarillo	10	0.09	0.07	0.00	0.36	0.63	3.52	4.5
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.12	0.30	0.27	0.67
Vinagre	15	0.00	0.00	0.75	0.00	0.00	3.00	3.00
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	99.40
Limon	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.24
Fruta								
Melon	170	0.05	0.17	9.86	3.40	1.53	39.44	44.37
							V.C. ALMUERZO	1169.16
							% DIST. ALMUERZO	58.14

Cena Arroz c/ leche +01 pan								
Arroz c/ leche +01 pan								
Leche evaporada	120	10.32	10.80	13.56	41.20	97.20	54.24	192.72
Arroz pilado	85	2.73	0.25	27.16	10.92	2.27	100.64	121.77
Azúcar rubia	35	0.18	0.00	34.62	0.70	0.00	130.46	139.16
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Claro de	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.06	76.56	91.27
							V.C. CENA	547.68
							% DIST. CENA	26.30

YC1(Gr)	24.12	39.52	357.43
YC1(Kcal)	297.29	355.57	1429.82
YC1(%)	14.27	17.07	60.65

2007.68

VALOR CALORICO TOTAL 208.

BRASO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.A.L.
EDISA INTEGRAL AMAZONICA E.I.A.L.

[Firma]
Lic. Gladys Flores Pineda
Nutricionista
C.N.P. 445

[Firma]
Lic. Salome Colina Duran
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRASO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.A.L.
EDISA INTEGRAL AMAZONICA E.I.A.L.

[Firma]
Karina Ana P. Yndira Lopez
REC-07 14/01/18

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Jueves 04/01/2018

ALIMENTO	gr/por (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Soya c/ leche+Pan frances+Mermelada							
Soya c/ leche								
Harina de soya	25	8.18	2.00	14.97	24.40	10.00	59.20	102.10
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.91	24.00	56.70	31.64	172.42
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	14.27	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.24	0.23	1.25
Pan frances+Mermelada								
Mermelada	25	0.03	0.00	17.38	0.10	0.00	69.50	69.60
Pan frances	40	5.04	1.02	38.28	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO							569.15	
N.DIST. DESAYUNO							24.17	

Almuerzo	Cerdo de pollo + Arroz+papa+Refresco+Fruta								N. DIST. DUCAYUNO	24.17
Cerdo de pollo + Arroz+papa										
Cerdo de pollo	100	18.50	10.30	0.00	74.00	92.70	0.00	166.70		
Papa blanca	100	2.00	0.40	23.30	8.00	1.60	93.20	104.00		
Fideos	90	12.24	0.90	76.32	48.76	8.10	105.28	162.34		
Arroz entero crudo	60	7.38	6.54	0.00	29.52	58.86	0.00	80.38		
Nido	3	0.27	0.18	2.13	1.09	1.61	8.52	11.22		
Aglio	15	0.14	0.03	0.20	0.54	0.27	0.78	1.59		
Papa	10	0.19	0.00	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96		
Cebolla china	7	0.11	0.02	0.64	0.45	0.19	2.53	3.19		
Acetate	3	0.00	2.98	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81		
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Aglio	3	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02		
Orégano fresco	4	0.04	0.02	0.12	0.14	0.14	0.50	0.78		
Refresco										
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	11.70	0.40	0.00	47.12	47.52		
Durazno	20	0.12	0.02	3.42	0.40	0.10	13.60	14.34		
Fruta										
Melon	170	0.85	0.17	0.00	3.40	1.53	39.44	44.17		
V.C. ALMUERZO								879.02		
N. DIST. ALMUERZO								37.64		

Cena	Estofado de Pollo +arroz+Infusion							
Estofado de Pollo +arroz								
Cerdo de pollo	100	18.50	9.70	0.00	73.20	87.30	0.00	160.50
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.08	5.67	279.36	313.11
Papa blanca	100	2.10	0.30	22.30	8.40	1.80	89.20	99.40
Arvejas	31	6.73	0.93	18.94	26.91	8.93	75.76	111.60
Zomborio	15	0.00	0.18	11.49	3.30	1.62	45.96	50.89
Cebolla machada	13	0.10	0.03	1.12	0.77	0.23	4.52	5.49
Tuante	20	0.23	0.00	0.73	0.94	0.00	2.91	3.85
Acetate	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Al paca seco	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.70	6.60
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Al amarillo	0.15	0.00	0.00	0.03	0.01	0.02	0.12	0.16
Comino	0.15	0.06	0.00	0.15	0.25	0.79	0.62	1.57
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Infusion								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
						V.C. CENA		886.90
						N.DIST. CENA		37.90

PCT(Gr)	95.39	47.95	300.40
PCT(KCal)	301.57	431.59	1572.91
PCT(%)	16.34	18.40	65.18

2335.07

VALOR CALORICO TOTAL 2335

110 CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CONSUELO ALONSO E.I.R.L.

Dr. Luis Flores P.A.
NUTRICIONISTA
C.M.P. 403

110 CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CONSUELO ALONSO E.I.R.L.

Karina Ara In. - Indori Lopez
REPRESENTANTE

Salvador Caballero Arroyo
NUTRICIONISTA
C.M.P.

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Viernes 5/01/2018

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KJLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Avena +Pan frances+Mucamole de Paila							
Avena								
Avena	25	0.10	2.00	14.37	24.40	10.00	53.70	102.10
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.02
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.73	1.73
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	99.40
Pan frances+Mucamole de Paila								
Mucamole de Paila								
Cebolla machada	40	0.56	0.00	4.52	2.24	0.72	10.00	21.04
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Papa	20	0.74	2.50	1.12	1.30	22.50	4.40	20.34
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	5.60	9.00
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	20.16	0.10	119.20	140.62

V.C. DESAYUNO 415.51
% DIST. DESAYUNO 14.26

Almuerzo	Chupe de Pato + Refresco + Fruta							
Chupe de Pato								
Pato	200	32.00	2.20	0.00	120.00	19.00	0.00	147.00
Morro	40	3.12	0.20	31.04	12.40	2.52	124.16	139.16
Cebolla chusa	20	0.46	0.00	1.50	1.04	0.72	6.00	8.56
Pimiento	15	0.23	0.00	1.16	0.90	0.60	4.62	6.7
Roti dog	20	2.70	0.00	0.00	0.00	41.24	0.00	70.54
Kiwi	5	0.27	0.10	2.13	1.00	1.01	0.52	11.22
Aj fresco amarillo	5	0.05	0.04	0.44	0.10	0.32	1.76	2.26
Arroz pilado	200	15.60	1.40	155.20	62.40	12.60	620.00	693.00
Aceite	10	0.00	0.92	0.00	0.00	89.77	0.00	89.77
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Silao	6	0.47	0.01	0.23	1.07	0.11	0.91	2.89
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.01	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	50.74	50.64
Canela entera	1.5	0.06	0.05	1.20	0.23	0.43	4.80	5.47
Clavo olor	1.5	0.09	0.30	0.92	0.36	2.70	3.67	6.73
Fruta								
platano	150	2.25	0.45	31.50	0.00	4.05	126.00	139.05

V.C. ALMUERZO 1393.50
% DIST. ALMUERZO 47.84

Cena	Salto de filetes c/pollo + arroz + Infusion							
Salto de filetes c/pollo + arroz								
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	02.00	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.04	20.00	5.67	279.36	315.11
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.90	44.60	49.7
Filete	80	10.00	0.00	42.00	43.52	7.20	271.36	322.00
Zanahoria	10	0.03	0.10	11.49	1.10	1.42	45.96	50.00
Cebolla machada	12	0.10	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Avejuna	31	4.72	0.99	10.94	26.91	0.93	75.70	112.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	5	0.00	0.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10	0.16
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Sibarita	0.5	0.09	0.13	0.22	0.30	1.00	0.00	2.24
Comino	0.5	0.09	0.13	0.22	0.30	1.00	0.00	2.24
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Infusion								
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	50.74	50.64
Cedron	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.00	9.60	10.32

V.C. CENA 1103.90
% DIST. CENA 37.90

V.C.(Gr)	110.20	40.17	519.07
V.C.(Kcal)	472.82	361.50	2078.68
V.C.(%)	10.23	12.41	71.36

2012.90

VALOR CALORICO TOTAL 2912

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMIGABLE E.I.R.L.
[Firma]
Dr. Ludo Flores Caceres
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMIGABLE E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana P. Condori Lopez
DIETISTA NUTRICIONISTA

[Firma]
Dr. Salome Valdez Torres
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Subido 06/01/2010

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno								
Cebada c/ leche+Pan frances+Queso								
Cebada c/ leche								
Porción cebada	70	5.04	0.69	20.22	20.16	6.21	80.00	107.25
Leche evaporada	70	6.02	6.70	7.91	24.00	56.70	31.64	112.47
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.23	0.50	0.00	98.96	99.40
Grasa entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.2	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Queso								
Queso	30	4.74	5.25	0.66	19.96	47.25	2.64	69.85
Pan frances	40	5.04	1.02	20.02	20.16	0.18	119.28	148.67
V.C. DESAYUNO							579.34	
% DIST. DESAYUNO							28.14	

Almuerzo	Con car de pollo +arroz+Refresco+Fruta								% DIST. DESAYUNO	28.14
Con car de pollo +arroz										
Carne de pollo	100	10.58	4.70	0.09	82.00	38.70	0.00	128.79		
Arroz pilado	150	11.79	1.05	116.49	46.80	9.45	465.60	521.85		
Papa blanca	200	4.10	0.40	44.60	16.00	3.60	178.40	198.00		
Arvejas	30	6.51	0.96	18.33	26.04	8.64	73.32	108.00		
Escholaria	15	0.03	0.10	11.49	3.30	1.62	45.96	50.88		
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69		
Sal yodada	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Ajoveno	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Pinole negro	0.35	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37		
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56		
Percejo	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10		
Hierba buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74		
Aji amarillo molido	1	0.21	0.23	1.76	0.84	2.71	7.04	9.99		
Polillo	1.5	0.09	0.11	1.00	0.77	1.17	4.33	5.87		
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00		
Azúcar rubia	25	0.08	0.00	14.04	0.20	0.00	59.34	59.64		
Marsala dulce	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40		
Fruta										
Sandía	150	1.05	0.15	0.85	4.20	1.35	35.40	40.95		
V.C. ALMUERZO									1182.53	
% DIST. ALMUERZO									61.69	

Cena	Infusión de manzanilla +01 pan + aceituna						% DIST. ALMORZOS	87.69
Infusión de manzanilla +01 pan + aceituna								
Manzanilla	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Aceituna	40	0.50	0.60	5.02	2.30	0.00	20.10	22.40
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.21
V.C. CENA								194.97
% DIST. CENA								10.17

PCT(Gr)	69.96	26.40	349.66
PCT(Kcal)	279.82	238.40	1290.61
PCT(%)	14.60	12.44	72.97

1916.84

VALOR CALORICO TOTAL	1917
----------------------	------

DR. Y SERVICIOS E.L.L.
C.A. AMARCO E.L.L.

DR. Y SERVICIOS E.L.L.
C.A. AMARCO E.L.L.

DR. Y SERVICIOS E.L.L.
C.A. AMARCO E.L.L.

Karina Rosa Iru Orendon Lopez
REPRESENTANTE

DR. Y SERVICIOS E.L.L.
C.A. AMARCO E.L.L.

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Domingo 07/01/2018

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KtLOCALIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Café+Encabollado de Atun +02 panes				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Café								
Café	4	0.12	0.04	0.28	0.58	0.16	1.12	1.98
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Encabollado de Atun +02 panes								
Cebolla	25	0.75	0.05	2.18	1.40	0.45	8.70	18.55
Tomate	12	0.11	0.00	0.94	0.43	0.00	1.34	1.79
Brota	3	0.00	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Acetate	1	0.00	0.99	0.00	0.00	0.94	0.00	0.94
Sal yodada	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Atun	20	4.50	2.96	0.00	19.60	26.64	0.00	46.24
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								298.87
% DIST. DESAYUNO								12.48

Almuerzo	Asado de chuncho + papa+arroz+Refresco+Fruta							
Asado de chuncho + papa+arroz								
Carne de cerdo	160	23.04	24.16	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.80	46.80	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	170	3.57	0.24	37.91	14.28	2.06	151.64	168.98
Acetate	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.20
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almoneto	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajónico seco	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	2.04	9.60
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.38	0.27	0.67
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	22	0.11	0.00	21.76	0.44	0.00	87.03	87.47
Cerveza	3	0.18	0.00	1.84	0.72	5.40	7.94	13.46
Fruta								
platano	170	2.55	0.51	35.70	10.20	4.59	142.80	157.59
V.C. ALMUERZO								1322.65
% DIST. ALMUERZO								55.24

Cena	Revuelto de verduras c/huevo+Infusión							
Revuelto de verduras c/huevo								
Huevo	40	3.12	0.28	21.04	12.40	2.52	124.16	139.16
Arroz pilado	90	5.85	0.90	78.12	23.40	8.10	312.48	343.90
Acetate	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Espinaca	35	0.21	0.04	0.84	0.84	0.32	3.36	4.52
Calífor	15	0.33	0.09	0.66	1.32	0.81	2.64	4.77
Zanahoria	40	2.20	0.48	30.64	0.80	4.32	122.56	135.60
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almoneto	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.3
Infusión								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Masamón	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.40
V.C. CENA								773.83
% DIST. CENA								32.28

VCT(GU)	64.26	45.83	431.27
VCT(KCAL)	257.62	412.44	1725.89
VCT(%)	18.73	17.22	72.04

2394.55

VALOR CALORICO TOTAL	2395
----------------------	------

BRUNO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
ENFERMERIA INTEGRAL ANDINO S.A.S.
[Firma]
Dr. Luis Flores Pineda
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 445

[Firma]
Dr. Salazar Carlos
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 445

BRUNO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
ENFERMERIA INTEGRAL ANDINO S.A.S.
[Firma]
Karina Ana Iru Condary Lopez
 REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Lunes 08/01/2019

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Sopa+Pan frances+Pollo</i>								
<i>Sopa</i>								
Harina de trigo	25	8.10	2.00	14.93	24.40	10.00	52.20	102.10
Carne sueta	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.27	1.35
Ancho rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.60	119.20
Pan frances+Pollo								
Pollo	20	0.24	2.50	1.12	1.26	22.50	1.40	28.34
Pan Frances	90	7.56	1.52	57.42	30.24	13.77	229.60	273.69
V.C. DESAYUNO								526.58
% DIST. DESAYUNO								21.61

Almuerzo <i>Pollo con mani + arroz+Refresco+Fruta</i>								
<i>Pollo con mani + arroz</i>								
Carne de cerdo	120	24.00	26.40	0.00	96.00	237.60	0.00	373.60
Papa blanca	200	4.00	0.80	46.60	16.00	7.20	106.40	209.60
Cebolla madura	37	0.52	0.07	4.10	2.07	0.67	16.72	19.46
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	0.45	465.60	521.05
AjÍ panca	11	0.77	0.86	6.44	3.00	7.72	25.74	36.54
Mani	25	6.78	12.75	4.23	27.10	114.75	16.90	150.75
Aceite	5	0.00	4.77	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Ancho rubio	15	0.06	0.00	8.04	0.30	0.00	35.34	35.64
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.80	5.60	9.00
Fruta								
platano	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1516.62
% DIST. ALMUERZO								62.23

Cena <i>Sopa de semola con menudencia de pollo</i>								
<i>Sopa de semola con menudencia de pollo</i>								
Menudencia de pollo	60	11.46	1.38	0.00	45.04	34.02	0.00	79.06
Semola	40	5.44	0.40	33.92	21.76	3.60	135.60	161.04
Papa blanca	80	1.60	0.16	17.04	6.72	1.44	71.36	79.52
Cebolla madura	6	0.08	0.01	0.60	0.34	0.21	2.71	3.16
Ajo	20	0.10	0.04	0.26	0.72	0.36	1.04	2.12
Porro	20	0.30	0.00	1.60	1.52	0.00	6.40	7.92
Zapallo	15	0.11	0.03	0.96	0.42	0.27	3.04	4.57
Zonaharina	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Aceite	2	0.00	1.99	0.00	0.00	17.87	0.00	17.87
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.12	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.43	0.14	2.47	3.02
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
V.C. CENA								393.94
% DIST. CENA								16.16

VCT(Gr)	85.19	60.26	380.51
VCT(Kcal)	340.77	542.32	1554.04
VCT(%)	13.90	22.25	63.77

2437.14

VALOR CALORICO TOTAL	2437
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.A.L.
ENISA INTEGRAL AMERICANO E.I.A.L.
[Firma]
Lic. Luis Pineda O'Leary
Médico Generalista
C.R. 445

[Firma]
Lic. Rolando Salazar
NUTRICIONISTA
C.R. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.A.L.
ENISA INTEGRAL AMERICANO E.I.A.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Martes 09/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KIOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Te+Pan frances+Hot dog							
Te								
Te	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.36	1.12	1.99
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	40	4.40	13.72	0.60	17.60	123.48	0.00	141.08
Pan frances	60	5.04	1.02	30.20	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO							424.92	
% DIST. DESAYUNO							20.66	

Almuerzo	Pollo al pimentón+arroz + papa+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	20.66
Pollo al pimentón+arroz + papa									
Carna de pollo	160	32.00	6.00	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	40.00	9.45	465.60	521.85	
papa	100	2.60	0.72	41.94	14.90	6.40	167.76	188.64	
Provenzo	15	0.23	0.00	1.16	0.90	0.68	4.62	6.20	
Cebolla madura	30	0.53	0.00	3.31	2.13	0.60	13.72	16.54	
Ajovite	5	0.08	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69	
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.80	0.00	0.00	0.00	0.80	
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.13	0.50	0.27	0.67	
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56	
Refresco									
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40	
Hembrillo	20	0.06	0.06	2.00	0.24	0.54	12.00	12.78	
Fruta									
Sandia	200	1.40	0.20	11.00	5.40	1.00	47.20	54.60	
								V.C. ALMUERZO	1146.12
								% DIST. ALMUERZO	55.71

Cena	Mazamorra de maíz morado + 01 panes					% DIST. ALMUERZO		55.71
Mazamorra de maíz morado + 01 panes								
Mazena	40	0.24	0.08	34.68	0.96	0.72	130.72	140.40
Pan frances	30	2.52	0.51	14.91	10.00	4.50	59.64	74.21
Azúcar rubia	40	0.20	0.00	39.56	0.00	0.00	158.24	159.04
Maíz morado	83	2.74	0.66	23.07	10.96	5.98	92.30	109.23
Cometa extra	0.5	0.02	0.02	0.49	0.00	0.14	1.60	1.02
Cinco olor	0.1	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
						V.C. CENA		486.15
						% DIST. CENA		23.63

PCT(Gr)	66.18	30.22	388.11
PCT(KCal)	264.73	272.60	1520.45
PCT(%)	12.07	13.22	73.91

2057.19

VALOR CALORICO TOTAL	2057
----------------------	------

EDICSA CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Eddy Flores Pardo
M.D. 445

[Firma]
Lic. Eddy Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

EDICSA CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iru Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Miércoles 18/01/2018

ALIMENTO	g/por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Sopa c/ quinoa+ Pan frances+Aceituna							
Sopa c/ quinoa								
Martín de rojo	25	6.18	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Queso	30	3.45	2.46	20.07	12.80	22.14	89.04	115.98
Azúcar rubia	35	0.18	0.00	24.62	0.70	0.00	138.46	139.16
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.2	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.77	1.35
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.36	4.40	0.00	1.44	20.60	0.00	41.04
Pan frances	60	5.04	1.62	29.02	20.16	9.18	179.20	148.62
V.C. DESAYUNO								158.67
% DIST. DESAYUNO								25.44

Almuerzo	Pure de papa+asado de gallina,arroz+Refresco+Fruta							
Pure de papa+asado de gallina,arroz								
Gallina	100	32.00	4.80	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz cocido	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	150	3.15	0.30	23.85	12.00	2.70	132.00	149.10
Leche evaporada	25	2.15	7.00	2.50	0.60	63.00	19.20	81.90
Margarina	20	0.12	17.00	0.02	0.40	153.00	0.00	153.56
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.67	0.00	44.69
Sol yodado	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajovaino	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.25	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Al pancho seco	3	0.21	0.23	1.76	0.84	2.17	7.04	9.99
Cuscuta	0.25	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Alas	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Clavo olor	2	0.10	0.60	1.84	0.72	5.40	7.34	13.46
Fruta								
Melon	200	7.00	0.20	11.60	4.00	1.00	46.40	52.20
V.C. ALMUERZO								1303.67
% DIST. ALMUERZO								80.29

Cena	Infusión +01 pan + mortadela							
Infusión +01 pan + mortadela								
Cedron	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.52	0.00	90.90	99.40
Mortadela	40	3.80	11.20	0.60	15.20	100.80	0.00	116.00
Pan frances	30	2.52	0.51	19.74	10.08	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								300.45
% DIST. CENA								14.27

VCT(G)	73.18	59.97	332.42
VCT(Kcal)	292.74	519.76	1729.69
VCT(%)	13.54	24.96	61.50

2162.19

VALOR CALORICO TOTAL	2162
-----------------------------	-------------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO S.R.L.
[Firma]
LIC. LUIS FLORES FLORES
MUTACIONISTA
C.R.P. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO S.R.L.

[Firma]
Kanna Iru Iru Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
LIC. Salome Colque Barrios
MUTACIONISTA
C.R.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Viernes 12/01/2018

ALIMENTO	gr/per (6)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Apl+ Pan frances+Huevo							
Apl								
Mucho de maiz	25	1.46	1.00	18.58	5.80	8.00	74.30	88.90
Limon	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.36
Azúcar rubia	25	0.13	0.60	24.73	0.50	8.00	98.90	99.40
Canola entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Cerveza	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Huevo								
Huevo	40	8.00	7.00	6.00	31.00	63.77	8.00	95.75
Pan frances	40	3.04	1.82	38.28	29.16	8.19	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								477.67
% DIST. DESAYUNO								17.49

Almuerzo	Pescado frito + ensalada + papa + Refresco+fruta							
Pescado frito + ensalada + papa								
Pescado frito	250	49.25	19.80	8.75	197.00	90.00	3.00	290.00
Arroz pilado	150	11.78	1.85	116.40	46.00	9.45	465.60	571.85
Papa blanca	150	3.15	0.70	33.45	12.60	2.70	133.80	149.10
Mucho de trigo	10	1.13	0.12	7.48	4.52	1.00	29.92	35.52
Cachupin	25	0.25	0.10	8.30	1.00	0.90	7.30	9.19
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Aceite	51	0.09	50.64	0.00	0.00	455.79	0.00	455.79
Sal yodada	3	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.09
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.22	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Aja	3	0.29	0.04	1.52	1.12	0.36	6.98	7.56
Uvaigre	3.3	0.09	0.00	0.18	0.00	0.00	0.70	0.79
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja	20	0.16	0.04	2.70	0.64	0.76	8.40	9.40
fruta								
Huevo	150	8.75	0.15	8.70	3.00	1.93	74.80	79.15
V.C. ALMUERZO								1575.29
% DIST. ALMUERZO								57.67

Cena	Choripanita+ arroz+Infusión							
Choripanita+ arroz								
Dofo	100	17.20	1.20	0.00	68.00	10.00	0.00	79.60
Papa blanca	100	3.00	0.49	22.70	8.00	3.60	91.70	104.80
Huevo melle	20	0.66	0.16	5.56	2.64	1.44	27.24	26.32
Arroz pilado	90	7.82	0.63	49.04	20.00	5.67	179.36	213.11
Apl parca	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.68	6.64
Huevo huevo	5	0.16	0.05	0.75	0.62	0.45	1.40	2.47
Huevo	5	1.36	1.55	0.05	5.42	22.95	7.30	31.75
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.09
Aja	3	0.29	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Mazamorra	3	0.09	0.03	0.21	0.17	0.27	0.84	1.08
V.C. CENA								678.45
% DIST. CENA								24.84

VCT(G)	110.67	81.98	387.74
VCT(KCal)	442.66	737.79	1550.96
VCT(%)	16.21	27.91	56.78

2731.41

VALOR CALORICO TOTAL	2731
-----------------------------	-------------

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS S.L.L.
CASA INTEGRAL ANALITICA S.L.L.
[Firma]
Lic. Laila Torres Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 415

[Firma]
Lic. Laila Torres Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 415

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS S.L.L.
CASA INTEGRAL ANALITICA S.L.L.
[Firma]
Karina Ana Iru Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Sábado 13/01/2018

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	NCAI
Desayuno	Sopa c/ leche + Pan frances + Aceituna							
Sopa c/ leche								
Leche evaporada	70	6.67	6.70	7.91	24.00	56.70	21.64	112.62
Harina de avena	25	6.10	2.00	14.93	24.40	10.00	59.70	102.10
Azúcar rubio	25	8.73	0.00	24.71	0.50	0.00	98.90	99.40
Caesola entera	0.5	0.02	0.02	0.42	0.00	0.14	1.60	1.76
Chivo alor	0.1	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances + Aceituna								
Aceituna	40	0.10	0.00	5.07	2.70	0.00	20.10	22.80
Pan frances	60	5.04	1.02	29.62	20.16	9.18	119.20	148.62
						V.C. DESAYUNO		489.11
						% DIST. DESAYUNO		22.50

Almuerzo	Guiso de fideos c/ ris + arroz + Refresco + Fruta							
Guiso de fideos c/ ris + arroz								
Carne de res	80	14.00	1.44	8.00	59.20	30.76	0.00	90.26
Arroz pilado	150	11.70	1.03	116.40	46.80	9.45	463.60	521.85
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	10.08	2.16	107.04	119.20
Fideos	80	10.88	0.80	67.84	43.52	7.20	271.36	322.60
Zanahoria	25	0.07	0.18	11.40	1.10	1.62	45.96	50.00
Cebolla mediana	12	0.18	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Ajonjolí	31	6.73	0.99	10.94	26.31	0.93	75.76	111.60
Tomate	20	0.18	0.00	0.54	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	5	0.00	4.92	0.00	0.00	44.65	0.00	44.65
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10	0.16
Schmitz	6.5	0.09	0.11	0.22	0.70	1.00	0.00	2.24
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comiso	0.3	0.09	0.11	0.22	0.70	1.00	0.00	2.24
Ajo	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Caesola entera	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.00	10.93
Fruta								
Melón	100	0.73	0.13	8.70	3.00	1.35	30.00	39.15
						V.C. ALMUERZO		1390.91
						% DIST. ALMUERZO		64.37

Cena	Infusión + RI pan + Huevo							
Infusión + RI pan + Huevo								
Huevo	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubio	20	0.18	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Huevo entero crudo	75	9.27	8.10	0.00	36.90	72.58	0.00	110.40
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.23
						V.C. CENA		203.05
						% DIST. CENA		13.09

VC(Gr)	78.90	10.70	393.35
VC(Gr/g)	113.94	274.72	1573.41
VC(%)	14.61	12.61	72.77

2162.87

VALOR CALORICO TOTAL	2162
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
UNIDAD INTEGRAL ANALÍTICA S.R.L.
[Firma]
Lic. Luis María Pardo
M.D. 445

[Firma]
Lic. Salomé Pérez
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
UNIDAD INTEGRAL ANALÍTICA S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Irujo Condon Lopez
RESPONSABLE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON DIABETES MELLITUS TIPO 2

Domingo 14/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASA	CHO	KCAL
Desayuno Infusion de hierbabuena+Pan frances+Mortadela								
Infusion de hierbabuena								
Hierba buena	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.34	1.12	1.00
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.20	0.00	59.34	59.64
Pan frances+Mortadela								
Mortadela	30	2.85	8.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan frances	60	5.04	1.02	38.28	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								331.00
% DIST. DESAYUNO								13.40

Almuerzo Ají de pollo + arroz + papa+Refresco+Fruta								
Ají de pollo + arroz +papa								
Carne de pollo	100	32.80	6.00	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	463.00	521.85
Papa blanca	180	3.78	0.36	48.14	15.12	3.24	160.56	178.92
Pan frances	45	3.78	0.77	38.71	15.12	6.09	114.04	126.85
Queso de vaca	20	3.26	3.50	0.44	13.04	71.50	1.76	86.30
Leche evaporada	23	1.98	2.87	2.60	7.91	18.63	16.40	36.94
Acarituna	15	0.14	1.65	0.00	0.54	14.85	0.00	15.39
Cebolla morada	40	0.56	0.08	3.40	2.24	0.72	13.92	16.88
Perejil	1	0.05	0.09	0.10	0.19	0.01	0.40	1.40
Acetate	5	0.00	4.87	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.12	0.30	0.27	0.67
Laurel	1	0.04	0.01	0.47	0.17	0.11	1.00	2.16
Ají fresco	5	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Limón	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	8.26
Fruta								
Melón	200	1.00	0.20	11.60	4.00	1.80	46.40	52.20
V.C. ALMUERZO								1345.05
% DIST. ALMUERZO								54.41

Cena Chuño de Pollo+Infusión								
Chuño de Pollo								
Carne de Pollo	100	16.00	1.10	0.00	64.00	0.90	0.00	73.90
Huanc	20	1.56	0.14	15.52	6.24	1.26	62.00	69.58
Cebolla china	10	0.23	0.04	0.75	0.92	0.36	3.00	4.28
Hot dog	15	1.45	5.15	0.00	6.60	46.71	0.00	52.91
Kidn	3	0.27	0.10	2.13	1.09	1.61	8.52	11.62
Pinjento	15	0.23	0.00	1.16	0.90	0.68	4.62	6.20
Ají fresco amarillo	3	0.03	0.07	0.26	0.11	0.19	1.06	1.35
Arroz pilado	120	9.76	0.84	93.12	37.44	7.56	372.48	417.48
Acetate	10	0.00	9.43	0.00	0.00	80.37	0.00	80.37
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Salsa	4	0.21	0.01	0.15	1.25	0.07	0.61	1.93
Pinjento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	3	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.20	0.00	59.34	59.64
Cedron	3	0.09	0.03	0.21	0.77	0.27	0.84	1.40
V.C. CENA								795.17
% DIST. CENA								32.18

ICTY(Gr)	97.79	48.80	418.02
ICTY(Kcal)	391.17	440.00	1640.09
ICTY(%)	15.80	17.80	66.37

2471.26

VALOR CALORICO TOTAL	2471
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CENTRO INTEGRAL AMIGABLE E.I.R.L.
[Firma]
160

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CENTRO INTEGRAL AMIGABLE E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iru Condori Lopez
NUTRICIONISTA

[Firma]
Lic. Saphira Condori JANTEN
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

PROGRAMACIÓN DE MENÚ PARA PACIENTES CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL DEL E. P. MUJERES DEL 15 DE DICIEMBRE AL 14 DE ENERO

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	FRUTA	REPESCO	CENA
VIERNES	CEBADA + 3 PANES + PALTA	SUJAGO DE PESCADO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	FRUTA	REPESCO	SOJA DE FIDEOS CON MENUDENCIA DE POLLO
SÁBADO	AR + 3 PANES + HUEVO	SUJAGO DE LENTILLAS CON CHAMCHO + ARROZ + ENSALADA	FRUTA	REPESCO	INFUSIÓN DE CEBOLÓN + 1 PAN + ACEITUNA
DOMINGO	INFUSIÓN DE HIERBALUISA + 2 PANES + CAMOTE FRITO	POLLO AL BILAO, PAPA, ARROZ	FRUTA	REPESCO	ARROZ ZAMBEITO + 1 PAN
LUNES	SEMOLA CON LECHE + 2 PANES + PALTA	CHAMPANITA, ARROZ	FRUTA	REPESCO	POLLO A LA OLIA, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN
MARTES	SOJA + 2 PANES + ACEITUNA	CAU CAU DE MONDONGO, ARROZ	FRUTA	REPESCO	REVUELTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
MIÉRCOLES	MORONA CON LECHÉ + 2 PANES + MERMELADA	ERCO DE POLLO, ARROZ, PAPA	FRUTA	REPESCO	INFUSIÓN DE MANDARILLA + 1 PAN + JAMONAZA
JUEVES	INFUSIÓN DE NALÚA + 2 PANES + ACEITUNA	MATASOLITA DE RES, ARROZ	FRUTA	REPESCO	ARROZ CON HUEVO FRITO, ENCEROLLADO, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	AVENA + 1 PANES + CAMOTE FRITO	ARROZ AMARILLO CON POTA	FRUTA	REPESCO	SOJA DE ARROZ CON MENUDENCIA DE POLLO
SÁBADO	SOJA + 2 PANES + HUEVO	PREJOL A LA CHULENA, ARROZ, ENSALADA	FRUTA	REPESCO	INFUSIÓN DE CAMELA + 1 PAN + MARGARINA
DOMINGO	COCON + 2 PANES + PALTA	POLLO AL MARÍ, ARROZ, PAPA	FRUTA	REPESCO	CEBADA CON LECHE + 1 PAN
LUNES	CHOCOLATADA + 2 BOCACHOS	POLLO BROSTEN, PAPA, ARROZ, ENSALADA	FRUTA	REPESCO	CAU CAU DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN
MARTES	AVENA + 2 PANES + ACEITUNA	SUJAGO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	FRUTA	REPESCO	CHAMPANITA, ARROZ + INFUSIÓN
MIÉRCOLES	CEBADA CON LECHE + 2 PANES + HUEVO	ACOBADO DE CHAMCHO, CAMOTE, ARROZ	FRUTA	REPESCO	INFUSIÓN + 1 PAN + PALTA
JUEVES	INFUSIÓN DE TÉ + 1 PANES + ACEITUNA	SUJAGO DE FIDEOS DE RES, ARROZ	FRUTA	REPESCO	REVUELTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	AR + 2 PANES + ENCEROLLADO DE ATÓN	SUJAGO DE PESCADO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	FRUTA	REPESCO	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO
SÁBADO	SOJA + 2 PANES + ACEITUNA	PATITA CON MARÍ, ARROZ	FRUTA	REPESCO	SOJA CON LECHÉ + 1 PAN
DOMINGO	INFUSIÓN DE HIERBALUISA + 2 PANES + JAMONAZA	ARROZ CON POLLO, ENSALADA, SAREZA ORILLA	FRUTA	REPESCO	CAU CAU DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN
LUNES	COCON CON MACA + 2 PANES + ATÓN	LOCO DE TAPALLO, ARROZ	FRUTA	REPESCO	ARROZ CHALUPA DE POLLO + INFUSIÓN
MARTES	AR + 2 PANES + HOT DOG	ARVEJA CON CHAMCHO, ARROZ, ENSALADA	FRUTA	REPESCO	INFUSIÓN DE MANDARILLA + 1 PAN + MANJARI
MIÉRCOLES	INFUSIÓN DE NALÚA + 2 PANES + PALTA	ESCARACHE DE POLLO, CAMOTE, ARROZ	FRUTA	REPESCO	ARROZ CON LECHE + 1 PAN
JUEVES	SOJA CON LECHE + 2 PANES + MERMELADA	CALDO DE POLLO + HUEVO + PAPA	FRUTA	REPESCO	ESTOFADO DE POLLO, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN
VIERNES	AVENA + 2 PANES + HUEVO	ARROZ CHALUPA DE POTA	FRUTA	REPESCO	SUJAGO DE FIDEOS CON POLLO + INFUSIÓN
SÁBADO	CEBADA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	CAU CAU DE POLLO, ARROZ	FRUTA	REPESCO	REVUELTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
DOMINGO	COCON + 2 PANES + ACEITUNA	ASADO DE CHAMCHO, PAPA, ARROZ, ENSALADA	FRUTA	REPESCO	INFUSIÓN DE MANDARILLA + 1 PAN + ACEITUNA
LUNES	SOJA + 2 PANES + PALTA	PATITA CON MARÍ, ARROZ	FRUTA	REPESCO	SOJA DE SEMOLA CON MENUDENCIA DE POLLO
MARTES	TÉ + 2 PANES + HUEVO	POLLO AL PIMIENTO, ARROZ, PAPA	FRUTA	REPESCO	MAZAMORRA MORADA CON MANDARINA + 1 PAN
MIÉRCOLES	SOJA CON CULÚA + 2 PANES + CAMOTE FRITO	FUEJE DE PAPA, ASADO DE GALINA, ARROZ	FRUTA	REPESCO	INFUSIÓN DE CEBOLÓN + 1 PAN + MORTADELA
JUEVES	AVENA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	MENESTRÓN DE RES, PAPA	FRUTA	REPESCO	ASADO DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	AR + 3 PANES + HUEVO	SUJAGO DE PESCADO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	FRUTA	REPESCO	CHAMPANITA, ARROZ + INFUSIÓN
SÁBADO	SOJA CON LECHE + 2 PANES + ACEITUNA	SUJAGO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	FRUTA	REPESCO	INFUSIÓN DE MENTA + 1 PAN + HUEVO DURO
DOMINGO	INFUSIÓN DE HIERBALUISA + 2 PANES + MORTADELA	CAU DE POLLO, PAPA, ARROZ	FRUTA	REPESCO	ARROZ CHALUPA DE POLLO + INFUSIÓN

DIAGNÓSTICO Y SEGUIMIENTO E.I.B.L.
CENTRO INTEGRAL AMIGABLE E.I.B.L.

CONSEJERÍA DE SALUD
CENTRO INTEGRAL AMIGABLE E.I.B.L.

[Firma]
COORDINADORA
CENTRO INTEGRAL AMIGABLE E.I.B.L.

[Firma]
Karina Ana Irujo
COORDINADORA
CENTRO INTEGRAL AMIGABLE E.I.B.L.

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Viernes 15/12/2017

ALIMENTO	gr/pir (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Cebada+02 panes+papa</i>								
Cebada								
Harina cebada	25	4.28	0.58	16.85	16.88	5.18	67.40	89.38
Azúcar rubia	38	8.15	0.00	29.67	0.68	0.00	118.68	119.38
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.04	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.34	0.73	1.35
Pan frances+02 panes+papa								
02 panes+papa								
Papa	38	8.51	1.75	1.68	2.04	33.75	6.72	42.51
Pan frances	68	5.04	1.92	29.82	20.18	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								402.59
% JUST. DESAYUNO								19.79

Almuerzo <i>Sudado de Pescado+carra + papa+Refresco+Fruta</i>								
Sudado de Pescado+carra + papa								
Pescado furel	250	48.25	10.08	0.75	197.08	90.00	3.00	290.00
Acarra pilado	150	12.79	1.95	116.80	46.88	9.43	465.60	521.85
Papa blanco	150	3.75	0.38	33.45	12.68	2.70	137.80	149.18
Cebolla mediana	38	0.52	0.08	3.71	2.13	0.68	13.22	16.04
Perejil	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Tomate	68	0.54	0.00	1.68	2.16	0.00	6.72	8.88
Aceite	3	0.00	4.97	0.00	0.00	44.68	0.00	44.69
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	74.84	0.38	0.00	59.34	59.68
Merca	3	0.12	0.18	2.40	0.47	0.04	9.60	10.93
Fruta								
Mandarina	150	0.90	0.45	12.00	3.60	4.05	51.60	59.25
V.C. ALMUERZO								1162.47
% JUST. ALMUERZO								56.89

Cena <i>Sopa de fideos c/ menudencia de pollo</i>								
Sopa de fideos c/ menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	68	13.46	1.78	0.00	45.84	34.02	0.00	71.86
Fideos	40	5.44	0.49	33.92	21.76	3.60	135.68	161.04
Papa blanco	100	2.70	0.29	22.38	8.40	1.80	89.70	99.40
Cebolla mediana	18	0.34	0.02	1.13	0.56	0.19	4.52	5.26
Apio	20	0.18	0.04	0.26	0.72	0.36	1.84	2.12
Porro	8	0.15	0.00	0.64	0.61	0.00	2.56	3.17
Zonahoria	10	0.53	0.12	7.68	2.20	1.08	30.64	31.92
Aceite	10	0.00	9.92	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Polvito negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Apio	7	0.17	0.02	0.61	0.43	0.14	2.42	3.02
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.25	0.39	0.39
V.C. CENA								478.14
% JUST. CENA								23.40

VC7(Gr)	96.41	37.82	331.88
VC7(RCal)	385.72	233.15	1324.33
VC7(%)	18.88	16.71	64.82

2043.28

VALOR CALORICO TOTAL	2043
----------------------	------


Eda Sabine Cordero Nolas
NUTRICIONISTA
C.R. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CIENSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Karina Ana Incacondari Lopez
REPRESENTANTE

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CIENSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

Karina Ana Incacondari Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Sábado 16/12/2017

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Apé+Pan frances+Huevo							
Apé								
Mante de maíz	40	2.24	1.60	29.72	8.96	14.40	118.88	142.24
Leche	20	0.14	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	8.36
Azúcar rubia	20	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Canela molida	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Cacao abar	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.24	0.72	1.05
Pan frances+Huevo								
Huevo	75	9.23	0.18	0.00	36.90	71.58	0.00	110.48
Pan frances	60	3.04	1.02	38.29	20.16	8.16	153.12	182.40
V.C. DESAYUNO								565.62
% DIST. DESAYUNO								26.75

Almuerzo	Guiso de Lentejas + ensalada +arroz+Refresco+Fruta							
Guiso de Lentejas + ensalada +arroz								
Carne de cerdo	50	4.58	3.35	0.00	18.00	48.35	0.00	66.35
Arroz pilado	150	11.78	1.03	116.40	46.80	9.45	465.60	521.83
Lenteja	120	17.04	1.32	73.20	111.36	11.88	292.80	416.04
papa	80	1.68	0.32	10.64	6.40	2.08	74.56	83.04
Cebolla molida	30	0.53	0.08	3.37	2.13	0.60	13.27	16.04
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Aceite	5	0.02	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Finosito negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.02	0.01	0.07	0.21	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Alfalfa seca	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.70	6.66
Yogurt	2	0.60	0.00	0.10	0.00	0.00	0.40	0.40
Herba buena	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.28	0.49
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.15	0.00	19.70	0.60	0.00	79.12	79.52
Agua	2	0.09	0.03	0.21	0.37	0.17	0.84	1.40
Fruta								
Melón	150	6.75	0.25	8.70	3.00	1.35	34.80	39.15
V.C. ALMUERZO								1287.35
% DIST. ALMUERZO								60.00

Cena	Infusion +BT pan +aceituna							
Infusion +BT pan +aceituna								
Cebon	2	0.09	0.03	0.21	0.77	0.27	0.04	1.40
Azúcar rubia	20	0.15	0.00	19.70	0.60	0.00	79.12	79.52
Aceituna	40	12.04	2.92	2.32	51.36	26.20	11.68	89.32
Pan frances	20	2.52	0.52	19.14	10.08	4.59	76.58	91.23
V.C. CENA								261.55
% DIST. CENA								12.27

VCT(G)	80.18	27.96	385.58
VCT(KCal)	320.55	254.65	1542.21
VCT(%)	15.16	11.90	72.94

2114.52

VALOR CALORICO TOTAL	2115
-----------------------------	-------------

[Firma]
Dc. Salome Colque Aspillu
NUTRICIONISTA
C-445

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONAS S.R.L.
[Firma]
Lic. Juan P. Torres Esco
Médico

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONAS S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Ines Condori Capur
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Domingo 17/12/2017

ALIMENTO	gr./por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusión de hierba lusa+ Pan francés+cañote								
Infusión de hierba lusa								
Hierba lusa	7	0.09	0.23	0.21	0.27	0.27	0.84	1.40
Asúcar rubio	15	0.00	0.00	14.89	0.30	0.00	59.74	59.64
Pan francés+cañote								
cañote	40	0.50	0.12	10.28	2.24	1.00	41.12	44.44
Aceto	10	0.00	0.00	0.00	0.00	09.37	0.00	09.37
Pan francés	60	5.94	1.02	30.20	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								377.39
% DIST. DESAYUNO								16.89

Almuerzo Pollo al sillao,papa,arroz+Refresco+Fruta								
Pollo al sillao,papa,arroz								
Carne de pollo	160	32.80	6.88	0.00	171.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	40.00	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	150	3.15	0.70	33.45	12.60	2.70	133.00	149.10
Peruño	1	0.05	0.09	0.10	0.19	0.01	0.40	1.40
Cebolla china	11	0.10	0.03	1.00	0.70	0.30	4.00	5.03
Pollo entero	11	0.17	0.04	0.25	0.66	0.50	3.39	4.54
maizena	7	1.52	0.22	4.30	6.08	2.02	17.11	25.20
Aceto	5	0.00	0.00	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Pollo enterito	0.15	0.03	0.01	0.87	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.70	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Sillao	37	0.00	0.03	29.22	0.33	0.29	116.86	117.48
Refresco								
Asúcar rubio	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Myrcena	20	0.06	0.04	1.00	0.24	0.54	12.00	12.78
Fruta								
plátano	100	2.70	0.54	37.00	10.00	4.06	151.20	166.86
V.C. ALMUERZO								1329.78
% DIST. ALMUERZO								59.50

Cena Arroz Bombito +01 pan								
Arroz Bombito +01 pan								
Leche evaporada	120	10.72	10.00	13.56	41.28	97.20	54.24	192.72
Arroz pilado	35	3.73	0.25	27.16	10.92	2.21	109.64	121.77
Asúcar rubio	20	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.60	119.20
Carota cocida	0.4	0.02	0.01	0.22	0.06	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan francés	20	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								527.80
% DIST. CENA								23.62

PCT(Gr)	74.23	27.07	401.89
PCT(MCal)	297.32	123.27	1604.38
PCT(N)	12.70	14.91	71.70

2194.97

VALOR CALORICO TOTAL	2235
-----------------------------	-------------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.R.L.
COMISA INTEGRAL AMAZONICA E.L.R.L.

Lic. Ledy Elena Pasco
Nutricionista
C.N.P. 445

Lic. Salome Chirre Carrion
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.R.L.
COMISA INTEGRAL AMAZONICA E.L.R.L.

Karina Ana Iris Comdan Laque
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Lunes 18/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Semola c/ leche+Pan frances+Palo							
Semola c/ leche								
Semola	30	4.08	0.39	25.44	16.32	2.70	101.26	120.70
Leche evaporada	70	6.02	6.30	2.94	24.08	56.70	37.64	112.42
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.50	99.40
Canola entero	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	2.60	1.02
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.23	1.35
Pan frances+Palo								
Palo	30	0.33	3.75	1.68	2.04	53.75	4.77	42.51
Pan frances	60	3.04	1.02	30.28	20.16	9.18	153.42	182.46
V.C. DESAYUNO							560.74	
% DIST. DESAYUNO							22.65	

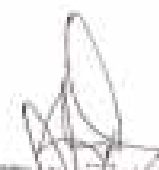
Almuerzo	Chaufamita+carroz+Refresco+Fruta							
Chaufamita+carroz								
Bajo	120	20.64	1.44	0.00	82.56	12.96	0.00	95.52
Papa blanca	150	3.00	0.60	34.95	12.00	5.40	139.80	157.20
Morzote	35	1.16	0.28	9.73	4.62	2.52	38.92	46.06
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	40.80	9.45	465.60	521.85
Aji panca	2	0.14	0.10	1.17	0.56	1.40	4.60	6.64
Hierba buena	3	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47
Moni	7	1.90	3.57	1.10	7.50	37.12	4.73	44.45
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.5
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.79
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	11.70	0.40	0.00	47.12	47.52
Lima	20	0.62	0.70	1.40	2.48	1.80	5.60	9.88
Fruta								
Milano	150	2.25	0.45	31.50	0.00	4.05	170.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1123.28
% DIST. ALMUERZO								47.30

Cena	Palo a la olla+Infusion							
Palo a la olla								
Carne de pollo	100	20.50	4.39	0.00	82.00	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.63	89.84	28.08	5.67	279.36	312.11
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	8.40	1.80	89.20	99.40
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.07	0.04	0.04	0.12	0.20
Ajumarito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajipasa seco	0	0.56	0.62	4.70	2.24	5.62	18.70	26.64
Canola	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Infusion								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Clavo olor	3	0.10	0.60	1.84	0.72	5.40	7.94	13.4
V.C. ALMUERZO								606.65
% DIST. ALMUERZO								20.96

PCT(Gr)	86.57	35.66	421.90
PCT(Kcal)	354.71	220.50	1693.30
PCT(W)	14.94	13.54	71.52

2370.67

VALOR CALORICO TOTAL	2371
----------------------	------


Cde. Salome Cordero Martin
NUTRICIONISTA
C.M.D. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS L.I.R.L.
EDICION INTEGRAL EMERGENCIA L.I.R.L.

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS L.I.R.L.
EDICION INTEGRAL EMERGENCIA L.I.R.L.

Kam
10r.
ANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL

Martes 19/12/2017

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Sopa + Pan frances + Aceituna</i>								
Sopa								
Harina de trigo	25	6.10	2.80	14.93	34.40	18.00	59.70	102.10
Aceite rubio	25	0.13	0.60	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Caroto entero	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Ciavo olor	0.3	0.02	0.04	0.10	0.02	0.54	0.73	1.35
Pan frances + Aceituna								
Aceituna	40	0.36	4.40	0.00	1.44	39.60	0.00	41.04
Pan frances	60	5.04	1.02	25.02	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								294.33
% DIST. DESAYUNO								16.77

Almuerzo <i>Cau cau de Mandongo+arroz+Refresco+Fruta</i>								
Cau cau de Mandongo+arroz								
Mandongo	120	20.28	4.20	0.00	81.12	37.80	0.00	118.92
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	200	4.20	0.40	44.60	16.80	3.60	178.40	198.80
Aceites	30	6.51	0.36	10.33	26.04	0.64	71.32	108.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	3.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Aceite	5	0.00	4.57	0.00	0.00	44.03	0.00	44.03
Ajitonabo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Ajón	5	0.20	0.04	1.32	1.12	0.36	6.00	7.56
Percejo	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Herba buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Ajón amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.84	2.11	7.04	9.99
Paño	1.5	0.09	0.13	1.00	0.37	1.17	4.33	5.87
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Nutrimiento dulce	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Sándalo	150	1.05	0.15	0.05	4.20	1.35	35.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1183.67
% DIST. ALMUERZO								50.35

Almuerzo <i>Revuelto de verduras c/huevo+infusión</i>								
Revuelto de verduras c/huevo								
Huevo	40	3.12	0.20	21.04	12.40	2.52	124.16	139.16
Arroz pilado	90	5.85	0.50	70.12	23.40	8.10	312.40	341.92
Aceite	7	0.00	6.35	0.00	0.00	62.50	0.00	62.50
Espinaca	25	0.21	0.04	0.04	0.04	0.32	1.36	4.52
Celofán	15	0.33	0.09	0.06	1.32	0.01	2.64	4.27
Zanahoria	40	2.20	0.40	30.64	0.80	4.32	122.56	133.68
Ajitonabo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Infusión								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Café	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.49
V.C. CENA								771.01
% DIST. CENA								32.00

VCT(Gr)	68.06	20.70	454.18
VCT(Kcal)	275.43	258.86	1016.24
VCT(%)	11.72	11.81	77.27

2351.89

VALOR CALORICO TOTAL	2351
-----------------------------	-------------

BRVA CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EMPRESA INTEGRAL ANALÍTICA S.R.L.

[Firma]
Dr. Luis Felipe Pinedo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRVA CONCESSIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EMPRESA INTEGRAL ANALÍTICA S.R.L.

[Firma]
Dr. Luis Felipe Pinedo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

[Firma]
Dr. Luis Felipe Pinedo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Miércoles 20/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CND (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno					PROT	GRASAS	CND	KCAL
Maizena c/ leche+Pan frances+Mermelada								
Maizena c/ leche								
Maizena	30	0.18	0.06	26.01	0.72	0.54	104.04	105.30
Leche evaporada	70	6.02	6.30	2.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubia	30	0.15	0.02	29.67	0.60	0.00	110.60	119.28
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Cero calor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Mermelada								
Mermelada	25	0.03	0.00	17.30	0.10	0.00	69.50	69.60
Pan frances	40	5.04	1.07	10.20	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								591.86
% DIST. DESAYUNO								26.69

Almuerzo		Seco de Pollo+arroz+papa+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	26.69
Seco de Pollo+arroz+papa										
Carnes de pollo	160	29.28	15.52	0.00	117.12	139.68	0.00	256.80		
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	48.00	9.45	465.60	521.85		
Papa blanca	130	3.15	0.30	33.45	12.60	2.70	133.80	149.10		
Aveses	25	5.43	0.80	15.28	21.70	7.20	61.10	90.00		
Zanahoria	20	1.10	0.24	15.32	4.40	2.16	61.20	67.84		
Cebolla morada	13	0.18	0.02	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49		
Culantro	50	1.65	0.65	3.50	6.60	3.85	14.00	26.45		
Alente	5	0.09	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69		
Aji amarillo	10	0.09	0.07	0.00	0.36	0.67	3.52	4.5		
Comino	0.35	0.06	0.08	0.15	0.25	0.70	0.62	1.37		
Ajos	2.6	0.15	0.02	0.79	0.50	0.19	3.16	3.93		
Refresco										
Azúcar rubio	30	0.10	0.00	19.28	0.40	0.00	79.12	79.52		
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.60	10.03		
Fruta										
Potamo	160	2.40	0.40	21.60	9.60	4.32	134.40	148.32		
								V.C. ALMUERZO	1410.99	
								% DIST. ALMUERZO	61.61	

Cena					Infusión de manzanilla+01 pan +jamonado			% DIST. ALMUERZO	63.63
Infusión de manzanilla+01 pan +jamonado									
Manzanilla	3	0.09	0.03	0.23	0.37	0.27	0.04	1.48	
Azúcar rubia	30	0.10	0.00	19.28	0.40	0.00	79.12	79.52	
Palta	30	0.31	3.75	1.60	2.04	31.75	6.72	42.51	
Pan frances	30	2.52	0.51	10.14	10.00	4.59	76.56	91.23	
					V.C. CENA			214.74	
					% DIST. CENA			9.60	

PCT(Gr)	70.07	36.04	403.24
PCT(KCal)	298.29	324.35	1612.56
PCT(%)	12.64	14.63	72.73

2217.60

VALOR CALORICO TOTAL	2218
-----------------------------	-------------

Lic. Salomé Cárdenas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMIDA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Lc. Lina Flores Tanco
NUTRICIONISTA
C.N.P. 521

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMIDA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Contreras Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Junio 21/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusion de manita+Pan frances+Aceituna								
Infusion de manita								
Manita	3	0.09	0.03	0.21	0.27	0.27	0.84	1.40
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.36	0.40	0.00	1.44	39.60	0.00	41.04
Pan frances	60	3.04	1.02	38.28	28.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								174.38
% DDT, DESAYUNO								14.07

Almuerzo Matasquita de res +arroz+fruta								
Matasquita de res +arroz								
Res	80	16.00	8.08	0.00	64.00	72.72	0.00	136.72
Arroz pilado	150	11.70	1.05	126.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Choclo maíz	40	1.32	0.32	11.12	5.28	2.08	44.48	52.64
Papa blanca	200	0.80	0.16	9.32	3.20	1.44	37.28	41.92
Cebolla madura	15	0.21	0.03	1.31	0.84	0.27	5.22	6.33
Ajovajo	20	0.51	0.96	18.37	26.04	8.64	73.32	108.00
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Huevo entero	2	0.06	0.02	0.14	0.25	0.18	0.56	0.99
Ajúcar seco	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Pinacota negra	0.25	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	14.73	0.50	0.00	58.90	59.40
Cebolla	3	0.23	0.02	2.40	0.92	0.22	9.59	10.73
Limon	13	0.42	0.15	1.05	1.06	1.35	4.20	7.41
Fruta								
Mandarina	150	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
V.C. ALMUERZO								1056.56
% DDT, ALMUERZO								52.33

Cena Arroz con huevo frito+ ensaladilla+infusion								
Arroz con huevo frito+ ensaladilla								
Huevo entero crudo	75	9.23	0.18	0.00	36.00	73.58	0.00	110.48
Arroz pilado	90	7.82	0.47	69.84	28.00	5.67	279.30	313.13
Cebolla madura	40	0.56	0.08	3.48	2.24	0.72	13.92	16.80
Tomate	26	0.23	0.09	0.23	0.94	0.00	2.91	3.05
Aceite	10	0.00	9.93	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Infusion								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Cebolla entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
V.C. CENA								627.97
% DDT, CENA								31.60

WCT(Gr)	67.47	40.55	752.81
WTT(Kcal)	245.80	364.96	1408.02
PCT(Ng)	12.78	18.08	69.79

20/10.87

VALOR CALORICO TOTAL	2019
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CORREA INTERNET AMAZONIC S.A.S.

[Firma]
L.C. Carlos Flores Escobar
M.D. CONCEPCION DA
E.C.C. S.A.

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CORREA INTERNET AMAZONIC S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Iru Comdon Laque
REPRESENTANTE

[Firma]
L.C. Salome Colina Torgu
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Viernes 22/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CND (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CND	KCAL
Desayuno <i>Avena + Pan francés + comote</i>								
Avena								
Avena	25	6.19	2.00	14.93	24.40	18.00	59.20	102.10
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.24	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.04	0.28	0.07	0.54	0.71	1.25
Azúcar rubio	25	0.13	0.09	24.73	0.59	0.00	90.90	99.40
Pan francés + comote								
Pan francés	40	5.04	1.82	38.28	20.16	9.18	153.12	182.46
comote	40	0.56	0.12	10.28	2.24	1.08	41.12	44.44
Acidite	10	0.09	0.93	0.00	0.00	89.12	0.00	89.37
V.C. DESAYUNO								320.94
% DIST. DESAYUNO								23.27

Almuerzo <i>Arraz Amarillo con papa + Refresco + Fruta</i>								
Arraz Amarillo con papa								
Papa	200	12.00	2.20	0.00	128.00	19.00	0.00	147.80
Arroz pilado	200	15.60	1.40	155.20	62.40	12.60	620.80	695.80
Arañas	31	6.73	0.90	18.94	26.91	8.93	75.70	111.60
Zanahoria	40	2.20	0.40	14.64	8.80	4.32	58.56	71.68
Cebolla macha	25	6.35	0.05	2.10	1.48	0.45	0.70	10.55
Acidite	18	0.00	9.93	0.00	0.00	89.12	0.00	89.37
Ajitonaco	0.5	0.00	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Palmito	0.15	0.01	0.03	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Pimentón	20	0.20	0.70	1.54	1.20	0.90	6.16	8.26
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.22	0.24	6.00	7.56
Percefit	1	0.05	0.00	0.00	0.21	0.08	0.00	0.21
Ají fresco	5	0.05	0.04	0.44	0.38	0.32	1.76	2.24
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	39.34	39.64
Limon	20	0.16	0.12	1.40	0.64	1.00	6.64	8.36
Fruta								
Palmito	170	2.55	0.51	35.70	10.20	4.59	142.00	157.59
V.C. ALMUERZO								1271.26
% DIST. ALMUERZO								61.24

Cena <i>Sopa de arroz c/ menudencia de pollo</i>								
Sopa de arroz c/ menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	3.78	0.00	45.04	34.02	0.00	79.06
Arroz pilado	30	7.84	0.21	23.78	9.36	1.09	93.12	104.37
Papa blanca	80	1.68	0.16	17.04	6.72	1.44	71.24	79.52
Cebolla macha	6	0.08	0.01	0.68	0.74	0.11	2.71	3.16
Ajo	20	0.18	0.04	0.26	0.72	0.36	1.04	2.12
Papa	20	0.10	0.00	1.40	1.52	0.00	6.40	7.92
Zanahoria	10	0.55	0.12	2.44	2.20	1.00	30.64	33.92
Acidite	3	0.00	2.98	0.00	0.00	26.01	0.00	26.01
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.25	0.03	0.03	0.07	0.21	0.30	0.27	0.67
Ajos	3	0.28	0.04	1.52	1.12	0.30	6.08	7.56
Cilantro fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.02	0.25	0.39
V.C. CENA								346.09
% DIST. CENA								15.49

VCT(Gr)	89.23	36.41	380.63
VCT(KCal)	356.07	227.70	1554.51
VCT(%)	15.94	14.64	69.43

2239.69

VALOR CALORICO TOTAL	2239
----------------------	------

DRAGO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CONSULTA INTERNA ALIMENTICIA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Cielo Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 645

[Firma]
Lic. Salomé Cordero Armas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 645

DRAGO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CONSULTA INTERNA ALIMENTICIA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana P. Muñoz López
NUTRICIONISTA

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Sábado 23/12/2017

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Kilocalorías por nutrientes			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Sopa+Pan frances+Huevo entero crudo</i>								
Sopa								
Arroz de sopa	30	7.32	2.00	17.91	29.28	18.00	71.64	118.92
Arroz rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.1	0.02	0.00	0.10	0.07	0.14	0.73	1.35
Pan frances+Huevo entero crudo								
Huevo entero crudo	75	9.23	8.18	0.00	36.90	73.50	0.00	110.40
Pan frances	60	5.04	1.07	30.20	20.16	9.10	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								514.06
% DIST. DESAYUNO								23.27

Almuerzo <i>Prejil a la chilena c/ ensalada +arroz+Refresco+Fruta</i>								
Prejil a la chilena c/ ensalada +arroz								
Cerdo de cerdo	50	7.20	7.55	0.00	28.00	87.95	0.00	96.75
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	621.85
Papa tallarin	20	2.72	0.29	12.56	10.88	1.80	51.04	64.52
Prejil	120	25.00	2.04	72.84	103.20	18.10	291.96	412.92
Zapallo	40	0.28	0.08	2.56	1.12	0.72	10.24	13.00
Cebolla madura	30	0.53	0.00	3.11	2.13	0.60	13.22	16.04
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.00	0.00	44.00
Ajónjolino	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.13	0.03	0.03	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67
Agua	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Aj pinto seco	2.5	0.18	0.20	1.42	0.70	1.76	5.87	8.33
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Vinagre	2	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.40	0.40
Hierba buena	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.20	0.49
Refresco								
Arroz rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Morapuro	20	0.45	0.05	0.95	1.00	0.45	32.20	34.45
Fruta								
plátano	100	2.55	0.51	35.70	10.20	4.39	142.00	157.50
V.C. ALMUERZO								1480.05
% DIST. ALMUERZO								67.00

Cena <i>Infusion de canela +01 pan + palta</i>								
Infusion de canela +01 pan + palta								
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Arroz rubio	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Palta	30	0.51	3.75	1.68	2.04	33.75	6.72	42.51
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	70.56	91.71
V.C. CENA								215.00
% DIST. CENA								9.74

PCD(Gr)	70.90	37.35	492.62
PCD(KCal)	207.61	291.11	1610.48
PCD(%)	13.92	13.10	72.98

2209.19

VALOR CALORICO TOTAL	2209
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.A.L.
CIENSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.A.L.

[Firma]
Lic. Lidia Flores Plasco
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

[Firma]
Lic. Soledad Cordero (MTR)
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.A.L.
CIENSA INTEGRAL AMAZONICO E.I.A.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
NUTRICIONISTA

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Domingo 24/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	K/LOCALIDADES POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Cereal+ Pan francés+ Paltu							
Cereal								
Cereal	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.26	1.12	1.90
Azúcar refin	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan francés+ Paltu								
Paltu	30	0.51	3.75	1.40	2.04	33.75	6.72	42.51
Pan francés	60	5.04	1.92	29.82	20.16	3.18	119.28	140.62
V.C. DESAYUNO								252.51
% DIST. DESAYUNO								13.31

Almuerzo	Pollo al mani, papa, arroz+Refresco+Fruta							
Pollo al mani, papa, arroz								
Carne de pollo	160	29.28	15.52	0.00	117.12	139.68	0.00	256.80
Arroz pilado	150	11.70	1.95	116.40	46.00	9.45	405.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	32.45	12.60	3.70	133.80	149.10
Huay	35	2.49	17.05	5.92	37.94	160.65	23.66	222.75
Perejil	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Cebolla mediana	50	0.70	0.10	5.63	2.00	0.90	22.60	26.30
Acetate	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Pimienta negra	0.15	0.01	0.02	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Al. poco seco	7	0.49	0.55	4.11	1.96	4.91	16.44	22.71
Cosina	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.46
Ajos	5	0.26	0.04	1.52	1.12	0.36	6.68	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Mazamora	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.70
Fruta								
plátano	170	2.55	0.51	35.70	10.20	4.59	142.80	157.59
V.C. ALMUERZO								1505.10
% DIST. ALMUERZO								67.98

Cena	Cebada c/ leche+01 pan							67.90
Cebada c/ leche+01 pan								
Harina cebada	30	5.04	0.69	20.22	20.16	6.77	80.88	102.25
Leche evaporado	70	6.02	6.30	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Claro afor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.71	1.35
Pan francés	30	2.52	0.51	14.91	10.08	4.59	59.64	74.11
							V.C. CENA	416.43
							% DIST. CENA	18.81

VCT(G)	72.47	51.51	353.65
VCT(KCal)	309.00	401.30	1472.58
ECT(%)	14.00	21.75	64.25

2214.04

VALOR CALORICO TOTAL	2214
----------------------	------


Lic. Sofía Colina Astrea
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTERNA AMAZONICA S.A.S.

Lic. Ludo Yanez Polo
NUTRICIONISTA
C.R.P. 644

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTERNA AMAZONICA S.A.S.

Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Lunes 25/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CRO (g)	KIOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CRO	KCAL
Desayuno	Chocolateado+02 Biscochos							
Chocolateado								
Chocolate	12	1.96	11.10	17.23	7.84	99.90	69.56	177.30
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.60	101.25	56.50	200.75
Mantequilla	3	0.02	0.02	2.60	0.07	0.03	10.40	10.53
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.04	0.14	0.07	0.54	0.73	1.35
Sal yodada	0.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.20	0.00
Azúcar rubio	20	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.40	119.28
02 Biscochos								
Biscocho	40	2.70	1.62	21.04	11.04	14.50	87.36	112.90
V.C. DESAYUNO								624.01
% DIST. DESAYUNO								20.50

Almuerzo	Broster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada+Refresco+Fruta							26.35
Broster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada								
Carne de pollo	240	47.58	25.22	0.00	130.32	236.00	0.00	417.30
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	40.00	3.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.70	33.45	22.60	2.70	133.80	149.10
Morotea	5	0.34	0.41	0.25	1.42	3.69	1.00	6.71
Harina	30	1.69	1.27	0.00	14.76	29.43	0.00	44.19
Lechuga	25	0.25	0.10	0.30	1.00	0.50	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	5.60	9.60
Pequeña negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Harina	17	1.21	1.10	29.67	12.05	10.66	118.70	142.70
Acetate	25	0.09	24.83	0.00	0.00	223.43	0.00	223.43
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.76	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	0.04	0.30	0.00	35.34	35.64
Clavo olor	3	0.10	0.60	1.04	0.72	5.40	7.34	13.46
Fruta								
Strawberry	150	1.05	0.15	0.05	4.20	1.25	35.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1617.57
% DIST. ALMUERZO								52.24

Cena	Cena con de pollo+arroz+Infusion								23.79
Cen con de pollo+arroz									
Carne de pollo	100	20.50	4.70	0.00	62.00	38.70	0.00	120.70	
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.04	20.00	5.67	279.36	313.17	
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	0.40	1.00	80.20	93.40	
Avena	25	5.43	0.80	15.20	21.70	7.20	61.10	90.00	
Zanahoria	10	0.55	0.12	2.66	2.20	1.00	30.64	33.92	
Aceto	5	0.09	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69	
Ajónjolito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Pequeña negra	0.25	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37	
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.76	6.00	7.56	
Perce	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10	
Harina buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74	
Ajo amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99	
Palillo	1.5	0.09	0.13	1.00	0.37	1.17	4.33	5.85	
Infusion									
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64	
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82	
V.C. CENA								790.50	
% DIST. CENA								26.08	

PCT(Gr)	124.37	93.03	824.47
PCT(Kcal)	492.49	837.27	1697.73
PCT(%)	16.47	27.47	55.90

3032.49

VALOR CALORICO TOTAL	3032
-----------------------------	-------------

BRASO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.A.L.
EDICION INICIAL AMAZONICO E.L.A.L.

[Firma]
L.M. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRASO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.A.L.
EDICION INICIAL AMAZONICO E.L.A.L.

[Firma]
Xarina Ana Iris Condón López
NUTRICIONISTA
REPRESENTANTE

[Firma]
J.C. Salazar Condón Ramos
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Martes 26/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Desayuno Avena + Pan frances + Aceituna								
Avena								
Avena	25	6.10	2.09	74.93	24.49	19.00	59.79	102.70
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela en polvo	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.69	2.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan frances + Aceituna								
Aceituna	40	6.58	0.00	5.02	2.30	0.00	20.10	22.40
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	29.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								375.80
% DIST. DESAYUNO								15.31

Almuerzo Guiso de fideos c/res+arroz+Refresco+Fruta								
Guiso de fideos c/res+arroz								
Carne de res	80	14.80	3.44	0.00	59.20	30.96	0.00	90.16
Arroz pilado	150	11.70	1.03	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	10.08	2.16	107.04	119.28
Fideos	80	10.88	0.80	67.89	43.52	7.20	271.36	322.08
Zanahoria	25	0.83	0.18	11.49	3.39	1.62	65.96	50.88
Cebolla molida	12	0.14	0.03	1.13	0.79	0.23	4.52	5.49
Avejas	31	6.73	0.99	18.94	26.71	0.93	75.76	111.08
Tomate	20	0.18	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	7	0.08	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Orégano fresco	0.04	0.03	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10	0.16
Silvestre	0.5	0.09	0.11	0.22	0.16	1.00	0.80	2.24
Comino	0.5	0.09	0.11	0.22	0.16	1.00	0.80	2.24
Ajo	3	0.28	0.04	1.57	1.12	0.36	0.88	2.56
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Ajo	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.64	1.40
Fruta								
Melón	150	0.75	0.13	0.70	1.08	1.35	34.08	39.13
V.C. ALMUERZO								1290.34
% DIST. ALMUERZO								57.03

Cena Champulita+arroz+Infusión								
Champulita+arroz								
Befo	100	17.20	1.20	0.00	68.00	10.00	0.00	79.60
Papa blanca	100	2.09	0.40	21.39	8.00	1.69	91.20	104.80
Hula mate	20	0.66	0.16	5.56	2.64	1.44	27.24	26.32
Arroz pilado	80	7.02	0.63	69.84	28.08	5.67	279.36	313.13
Ajo panca	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.68	6.64
Becho buena	5	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47
Mari	5	1.76	2.23	0.85	5.42	22.95	3.38	31.75
Aceite	5	0.09	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.69
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	0.88	2.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.19
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Manzanilla	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.64	1.40
V.C. CENA								678.45
% DIST. CENA								27.65

VCT(g)	90.07	27.41	461.62
VCT(Kcal)	368.29	246.69	1846.50
VCT(%)	14.68	10.05	75.26

2453.48

VALOR CALORICO TOTAL	2453
----------------------	------


Lic. Solange Carmona
NUTRICIONISTA
C.P. 445


BRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS S.R.L.
CINCE INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
Lic. Carlos
NUTRICIONISTA

BRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS S.R.L.
CINCE INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

Karina Ana Iris Condori Laguer
NUTRICIONISTA

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Miércoles 27/12/2017

ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Cebada c/ leche+Pan frances+Huevo								
Cebada c/ leche								
Harina cebada	30	5.04	0.69	20.22	20.16	6.21	80.88	107.25
Leche evaporada	70	6.02	6.38	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubio	45	0.23	0.00	44.31	0.90	0.00	178.02	178.92
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clase alta	0.2	0.02	0.04	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Huevo								
Huevo	75	9.23	8.18	0.80	36.90	71.50	0.00	116.40
Pan frances	90	7.54	1.53	44.73	30.24	13.77	178.92	222.93
V.C. DESAYUNO							735.16	
% DIST. DESAYUNO							32.53	

Almuerzo <i>Adobo de chunchu,cumote,arroz+Refresco+fruta</i>								
Adobo de chunchu,cumote,arroz								
Carne de cerdo	160	23.04	24.18	0.80	92.16	217.34	0.00	309.60
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
cumote	150	2.10	0.45	38.55	8.40	4.05	154.20	166.65
Aceite	5	0.00	4.97	0.80	0.00	44.60	0.00	44.60
Cebolla mediana	12	0.18	0.03	1.13	0.77	0.23	4.52	5.49
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Vinagre	45	0.00	0.00	2.25	0.00	0.00	9.00	9.00
Ag. guiso seco	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Azúcar rubio	2	0.01	0.00	1.90	0.04	0.00	7.91	7.95
Comino	0.15	0.03	0.02	0.07	0.13	0.70	0.27	0.87
Agua	1	0.28	0.04	1.52	1.12	0.70	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	11.70	0.40	0.00	47.12	47.52
Membrito	20	0.08	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.78
Fruta								
platano	200	3.00	0.60	42.00	12.00	5.40	160.00	185.40
V.C. ALMUERZO								1379.73
% DIST. ALMUERZO								50.04

Cena <i>Infusion +01 pan + Paltu</i>								
Infusion +01 pan + Paltu								
Menta	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.24	59.64
Paltu	30	0.52	3.75	1.68	2.04	32.75	6.72	42.51
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								195.20
% DIST. CENA								8.64

VCT(G+)	71.95	52.60	374.53
VCT(RCal)	287.00	474.21	1498.19
VCT(%)	12.77	20.90	66.20

2260.20

VALOR CALORICO TOTAL	2260
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CORREA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Lic. Luis Flores Pantoja
NUTRICIONISTA
C.M. 445

[Firma]
Lic. Salome Espinoza
NUTRICIONISTA
C.M. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CORREA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Lic. Salome Espinoza
NUTRICIONISTA
C.M. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL

Jueves 28/12/2017

ALIMENTO	gr/gar (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusión de Te+Pan francés+Aceituna								
Infusión de Te								
Te	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.98
Anticor rubio	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan francés+Aceituna								
Aceituna	60	0.36	0.40	0.00	1.44	29.60	0.00	41.04
Pan francés	60	5.04	1.00	23.02	20.16	9.18	119.20	148.62
V.C. DESAYUNO								251.20
% DIST. DESAYUNO								10.45

Almuerzo Guiso de filetes c/res + arroz+Refresco+Fruta								
Guiso de filetes c/res + arroz								
Carnes de res	80	14.80	2.44	0.00	59.20	20.96	0.00	90.16
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	120	2.52	0.24	24.76	10.00	2.16	107.64	119.28
Filetes	80	10.88	0.80	0.00	43.52	7.20	271.36	321.60
Zanahoria	15	0.03	0.10	11.40	3.30	1.62	45.96	50.88
Cebolla machada	13	0.10	0.03	1.13	0.73	0.27	4.52	5.49
Aceituna	31	0.79	0.99	10.94	26.91	0.92	75.78	111.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.01	0.03	0.10	0.10
Morera	0.5	0.09	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.2
Comino	0.5	0.09	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Arroz	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.16	6.00	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Anticor rubio	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Arroz	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Fruta								
Sandía	150	1.05	0.15	0.05	4.20	1.35	15.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1408.91
% DIST. ALMUERZO								58.24

Cena Revuelto de verduras c/huevo+Infusión								
Revuelto de verduras c/huevo								
Huevo	40	5.12	0.20	31.04	12.48	2.52	124.16	138.16
Arroz pilado	90	5.85	0.90	70.12	23.40	8.10	212.40	241.90
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Espinaca	35	0.21	0.04	0.04	0.04	0.32	3.36	4.52
Coliflor	15	0.23	0.09	0.60	1.32	0.81	2.64	4.77
Zanahoria	40	2.20	0.48	30.64	8.00	4.32	122.56	135.68
Ajónjolito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Presunto negro	0.35	0.02	0.03	0.25	0.09	0.77	1.01	1.37
Infusión								
Anticor rubio	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Monzardito	3	0.00	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.48
V.C. CENA								753.15
% DIST. CENA								31.31

VCTOT	66.93	28.37	470.58
VCTKCAL	267.71	255.35	1002.31
VCT%K	11.13	10.62	79.26

2405.34

VALOR CALORICO TOTAL	2405
-----------------------------	-------------


C. Salina Cordero - dietista
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445


GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
UNIDAD INTEGRAL AMALORCA E.I.R.L.
C. Leticia Flores Flores
Médico Generalista
C.N.P. 001


GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
UNIDAD INTEGRAL AMALORCA E.I.R.L.
Karina Rosa Iru Condori Lopez
Nutricionista
Médico Generalista
C.N.P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL

Viernes 29/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Designio					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Apio Escabifinado de Atun +82 pesos</i>								
<i>Apio</i>								
Harina de maiz	25	1.49	1.00	18.50	5.60	9.00	74.20	88.90
Lente	20	0.76	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.36
Azúcar rubio	30	0.25	0.00	29.67	0.60	0.00	120.60	119.20
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.2	0.02	0.06	0.18	0.07	0.14	0.73	1.35
Escabifinado de Atun +82 pesos								
Cebolla	25	0.25	0.05	2.18	1.40	0.45	8.70	10.53
Tomate	12	0.17	0.00	0.24	0.43	0.00	1.34	1.78
Limón	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Aceite	1	0.00	0.29	0.00	0.00	0.94	0.00	0.94
Atun	20	4.90	2.56	0.00	19.60	26.64	0.00	46.24
Por frías	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.18	119.20	148.62
P.C. DESAYUNO								427.09
% DIST. DESAYUNO								21.37

Almuerzo <i>Sandwich de Pescado +arroz + papa +Refresco+Fruta</i>								
Sandwich de Pescado +arroz + papa								
Pescado frito	250	49.25	10.00	0.75	197.00	90.00	1.00	290.00
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.00	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	23.45	12.60	2.70	123.80	140.10
Cebolla machuca	30	0.53	0.00	3.31	2.12	0.68	13.22	16.04
Mayonesa	1.5	0.02	0.14	0.15	0.29	1.24	0.59	2.10
Tomate	60	0.54	0.00	1.80	2.16	0.00	6.72	8.88
Aceite	5	0.00	0.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.94	0.30	0.00	59.34	59.64
Merca	3	0.12	0.19	2.40	0.47	0.06	9.60	10.53
Fruta								
Mandarina	150	0.90	0.45	12.90	3.60	4.05	51.60	59.25
P.C. ALMUERZO								1162.47
% DIST. ALMUERZO								56.56

Cena <i>Aguadito de menudencia de pollo</i>								
Aguadito de menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.40	3.78	0.00	43.04	34.02	0.00	79.86
Arroz pilado	30	2.74	0.21	23.28	1.38	1.80	12.12	104.37
Culantro	10	0.23	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Plumero	10	0.13	0.05	0.77	0.80	0.45	3.08	4.13
Arvejas	15	1.24	0.40	0.17	13.82	4.37	16.66	54.00
Epinaca	1	0.02	0.01	0.12	0.12	0.05	0.40	0.65
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.90	44.60	49.70
Maiz, grano fresco (chus)	63	2.25	0.52	10.07	0.50	4.40	72.28	85.54
Apio	20	0.10	0.04	0.26	0.72	0.26	1.04	2.12
Porro	7	0.13	0.00	0.56	0.57	0.00	2.24	2.77
Zanahoria	10	0.55	0.12	3.68	2.20	1.00	20.44	31.92
Cebolla machuca	6	0.08	0.01	0.52	0.34	0.17	1.09	2.37
Aceite	3	0.00	2.90	0.00	0.00	26.01	0.00	26.01
Comino	0.15	0.02	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Apio	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.62
Orégano	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.02	0.25	0.39
P.C. CENA								455.78
% DIST. CENA								22.16

VCT(G)	180.37	31.79	341.91
VCT(KCal)	401.48	286.13	1367.73
VCT(%)	19.57	12.92	68.55

2055.13

VALOR CALORICO TOTAL	2055
-----------------------------	-------------

BRAYO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL ANALÍTICA S.A.S.

[Firma]
Dr. Luis Felipe Pardo
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 445

BRAYO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL ANALÍTICA S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Iru Condori Lopez
 REPRESENTANTE

[Firma]
Dr. Salazar Colina
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Salvado 10/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	NUTRIENTES POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Sopa + Pan francés + Aceituna							
Sopa								
Jarabe de soja	30	7.32	2.60	17.91	29.28	18.00	71.64	118.92
Azúcar rubio	25	6.13	0.69	24.73	0.50	0.00	98.90	39.40
Canela entera	8.3	0.02	0.62	0.49	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	8.3	0.02	0.66	0.18	0.07	0.54	0.23	1.35
Pan francés + Aceituna								
Aceituna	40	0.58	0.80	5.02	2.30	0.60	29.10	22.40
Pan francés	60	5.84	1.82	29.82	20.16	8.19	179.28	149.62
V.C. DESAYUNO								292.51
% DIST. DESAYUNO								15.05

Almuerzo	Patita con mani + arroz + Refresco + Fruta							
Patita con mani + arroz								
Carne de cerdo	100	20.80	22.00	8.80	86.00	198.60	0.00	278.80
Papa blanca	200	4.80	0.80	46.60	16.00	7.20	186.40	209.60
Cebolla molida	37	0.52	0.07	4.78	2.07	0.67	16.72	19.46
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	485.60	571.85
Aji panco	11	0.77	0.06	6.44	2.08	2.72	25.74	36.54
Mani	23	6.23	11.73	3.89	24.92	185.57	15.55	146.05
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Ajón	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.76	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.18	0.09	11.78	0.40	0.00	47.12	47.52
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.88	5.60	9.88
Fruta								
plátano	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1460.20
% DIST. ALMUERZO								56.00

Cena	Cau cau de pollo + arroz + Infusión							
Cau cau de pollo + arroz								
Carne de pollo	180	28.50	4.30	0.89	82.08	38.70	0.69	120.78
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.08	5.67	179.36	213.17
Papa blanca	100	2.70	0.20	22.39	8.40	1.80	89.28	99.48
Aceite	15	3.26	0.48	9.17	12.02	4.32	36.66	54.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.28	1.08	30.64	21.92
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Ajón	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.25	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.61	1.27
Ajón	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.76	6.08	7.56
Perejil	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.19
Hierba buena	1.5	0.05	0.02	0.31	0.19	0.14	0.42	0.74
Ajón amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.84	2.11	7.04	9.99
Polilla	1.5	0.04	0.12	1.09	0.37	1.17	4.33	5.87
Infusión								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Canela entera	0.5	0.02	0.62	0.49	0.00	0.14	1.60	1.82
V.C. CENA								754.90
% DIST. CENA								28.95

VCT(Gr)	93.81	56.56	470.87
VCT(Kcal)	375.24	509.93	1723.34
VCT(%)	14.39	19.52	66.09

2607.61

VALOR CALORICO TOTAL	2600
-----------------------------	-------------

BRAYO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
 L.C. Luis Torres Pasco
 NUTRICIONISTA
 C.R.P. 445

Dr. Salome Candia Nieto
 NUTRICIONISTA
 C.R.P. 445

BRAYO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
 Karina Ana Iru Condori Caspe
 REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL

Domingo 31/12/2017

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	REAL
Desayuno Infusión de Hierbaluisa + Pan Frances + Paltas								
Infusión de Hierbaluisa								
Hierba Luisa	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.12	1.90
Azúcar rubio	15	0.08	0.09	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan frances + Paltas								
Paltas	39	0.53	2.75	1.60	2.84	22.75	6.72	42.51
Pan frances	90	7.56	2.53	44.73	30.24	13.77	178.92	222.93

V.C. DESAYUNO	327.06
% DIST. DESAYUNO	14.74

Almuerzo Arroz con pollo + surco criollo + Refresco + fruta								
Arroz con pollo + surco criollo								
Carne de pollo	160	29.60	6.80	0.02	118.40	61.92	0.00	180.32
Arroz pilado	200	15.60	1.40	155.20	62.40	12.60	620.00	695.00
Arvejas	31	6.73	0.99	10.94	26.91	0.93	75.76	111.60
Zanahoria	40	2.20	0.48	14.64	0.80	4.32	58.56	71.68
Cebolla machada	45	0.63	0.09	3.92	2.52	0.81	15.66	18.99
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Plátano	5	0.33	0.00	1.79	1.24	0.60	4.74	6.66
Espinaca	10	0.53	0.05	0.14	2.04	0.45	0.56	3.05
Limon	20	0.03	0.01	0.48	0.12	0.09	1.92	2.13
Calabro	15	0.30	0.20	1.05	1.80	1.74	4.20	7.94
Acelite	10	0.09	9.93	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Ajo	2	0.11	0.02	0.03	0.45	0.14	2.43	3.02
Aji amarillo	1	0.03	0.01	0.09	0.04	0.06	0.35	0.45
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.09	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40
fruta								
Melón	150	0.75	0.15	0.79	3.60	1.15	74.00	79.15
V.C. ALMUERZO								1391.42
% DIST. ALMUERZO								58.65

Cena Soya c/ leche +01 pan								
Soya c/ leche +01 pan								
Harina de soya	25	6.10	2.60	14.97	24.40	10.00	54.70	102.10
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.93	24.80	56.70	71.64	112.42
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.96	99.40
Carne entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Chico alor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances	90	7.56	1.53	57.42	30.24	13.77	229.60	273.69
V.C. CENA								590.41
% DIST. CENA								26.67

PCT(Gr)	85.45	35.54	389.31
PCT(Kcal)	341.00	719.84	1557.24
PCT(%)	15.40	14.41	70.19

2218.89

VALOR CALORICO TOTAL	2219
----------------------	------

BRAYO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CORREA INTERNET AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Ludo Flores Paez
Representante

[Firma]
Lic. Salomey Maria Santos
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRAYO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CORREA INTERNET AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Piza Condori Lopez
Representante

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL

Lunes 01/01/2018

ALIMENTO	g ^o /g ^o	PROT	GRASA	CHO	KtLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Cacao c/ leche+Pan frances+Paleta							
Cacao c/ leche								
Leche	30	1.83	0.76	24.03	7.32	1.24	94.12	106.68
Cacao	1	0.38	0.24	0.96	1.52	1.08	3.42	8.42
Asúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan frances+Paleta								
Paleta	30	0.51	1.75	1.68	2.04	31.75	6.72	42.51
Pan frances	90	7.56	1.52	57.42	30.24	13.77	229.68	273.69
V.C. DESAYUNO								570.78
% DIST. DESAYUNO								20.88

Almuerzo	Leche de Zapallo+Refresco+Fruta							
Leche de Zapallo								
Zapallo	100	1.20	0.76	11.52	5.04	3.24	46.08	54.36
Arroz pilado	150	11.70	1.85	116.40	46.08	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	100	2.10	0.20	23.30	0.40	1.80	89.20	93.40
Leche	25	4.20	0.58	16.03	16.00	5.18	67.40	89.38
Leche evaporada	25	2.15	2.75	2.83	0.60	20.25	11.30	40.15
Huacatay	1	0.15	0.02	0.26	0.60	0.12	1.06	1.87
Queso	40	6.32	7.00	0.80	23.28	63.00	3.52	91.00
Choclo	20	0.66	0.16	5.56	2.04	1.44	22.24	26.32
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Asúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Durazno	20	0.12	0.02	3.42	0.40	0.10	12.68	14.24
Fruta								
Melon	200	1.80	0.20	11.60	4.00	1.80	46.40	52.20
V.C. ALMUERZO								1143.71
% DIST. ALMUERZO								44.99

Cena	Arroz Chaufa de pollo +Infusion							
Arroz Chaufa de pollo								
Carne de pollo	100	18.50	4.30	0.00	74.00	38.70	0.00	112.70
Harina	30	2.34	0.21	23.20	0.36	1.80	93.12	104.37
Cebolla china	20	0.46	0.08	1.50	1.84	0.72	6.00	8.56
Pimiento	15	0.23	0.08	1.16	0.90	0.60	4.62	6.20
Hol dog	10	1.10	1.43	0.00	4.40	10.87	0.00	35.27
Kilo	1	0.27	0.19	2.13	1.09	1.61	0.52	11.22
Arroz pilado	120	0.76	0.84	83.12	37.44	7.56	372.48	417.40
Aceto	10	0.00	9.97	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Salsa	6	0.47	0.01	0.23	1.87	0.11	0.91	2.89
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comiso	0.13	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Infusion								
Asúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Cedron	1	0.12	0.70	2.40	0.47	0.06	9.60	10.93
V.C. CENA								867.45
% DIST. CENA								34.13

PCT(g)	73.78	42.86	467.02
PCT(Kcal)	294.82	378.58	1064.07
PCT(%)	11.60	14.90	73.50

2541.46

VALOR CALORICO TOTAL	2541
-----------------------------	-------------

Lic. Salimé María Carras
NUTRICIONISTA
C.N.R. 445

BRAS CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINA INTEGRAL ANALOGICA E.I.R.L.

Lic. Luis Carlos Caceres
NUTRICIONISTA
C.N.R. 445

BRAS CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINA INTEGRAL ANALOGICA E.I.R.L.

Karina Ana Páez Condori Lagas
REPRESENTANTE

MENÚ DISEÑADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL

Martes 02/01/2018

ALIMENTO	BT/PT	PROT	GRASA	CHO	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Apt+Pan c/ hot dog							
Apt								
Morcita de maiz	35	1.96	1.40	26.03	7.84	12.90	194.02	126.45
Limón	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	0.26
Azúcar rubio	20	0.15	0.00	23.67	0.60	0.00	118.60	119.28
Canchita entera	0.4	0.02	0.01	0.37	0.06	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan c/ hot dog								
Huevo	73	5.05	0.53	58.20	23.40	4.73	232.00	260.93
Pan francés	60	5.04	1.02	29.02	20.76	9.18	119.20	140.62
V.C. DESAYUNO								664.45
% DIST. DESAYUNO								30.29

Almuerzo	Guiso de Arvejas + ensalada +sauce+Refresco+fruta						% DIST. INSAYUHO	30.29
Guiso de Arvejas + ensalada +sauce								
Carne de cordero	50	4.50	5.75	0.00	10.00	40.15	0.00	66.15
Aceite pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	00	1.60	0.16	17.09	6.72	1.44	71.36	79.52
Arveja seca	120	26.04	3.84	73.32	104.16	34.56	193.28	432.00
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.68	0.00	44.69
Ajicomote	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apl pancia seca	3	0.23	0.23	1.76	0.64	2.11	7.04	9.99
Cumin	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.26	0.00	7.56
Cebolla molida	30	0.53	0.00	3.31	2.13	0.60	13.22	16.04
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.32
Hierba buena	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.28	0.49
Limón	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	8.76
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.79	0.40	0.00	79.12	79.52
Aula	3	0.02	0.00	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Fruta								
Sandia	150	1.05	0.15	0.85	4.70	1.35	35.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1311.26
% DIST. ALMUERZO								59.77

Cena		Infusion +01 pan +manjar				% DIST. ALMORCEDO		59.77
Infusion +01 pan +manjar								
Mamavita	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.30	0.00	98.90	99.40
Manjar	25	0.23	2.75	0.00	0.90	24.75	0.00	25.65
Pan francés	30	2.52	0.51	19.74	10.00	4.50	76.56	91.23
V.C. CENA								218.10
% DIST. CENA								9.94

PCT(Gr)	62.55	22.46	435.37
PCT(KCal)	250.21	202.14	1741.46
PCT(%)	11.41	9.21	79.30

2193.81

VALOR CALORICO TOTAL	2194
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZÓNICA E.I.R.L.

[Firma]
Dr. Lando Torres-Pazco
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 445

[Firma]
Salvador Córdova Antuña
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZÓNICA E.I.R.L.

[Firma]
Terminé Ana Iris Condori Lopez
 REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Miércoles 03/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CRO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CRO	KCAL
Desayuno Infusión de Maíz+Pan francés+Paño								
Infusión de Maíz								
Maíz	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan francés+Paño								
Paño	30	0.51	3.75	1.60	2.04	31.75	6.72	42.51
Pan francés	60	5.04	1.02	29.02	20.16	9.18	119.20	148.62
V.C. DESAYUNO								292.35
% DIST. DESAYUNO								14.53

Almuerzo Escabeche de pollo+camote+arroz+Refresco+Fruta								
Escabeche de pollo+camote+arroz								
Carne de pollo	160	32.88	6.08	0.00	171.28	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.76	1.03	176.40	46.08	9.45	465.60	521.85
camote	180	2.52	0.34	46.26	10.08	4.06	185.04	195.98
Aceituno	15	0.14	1.63	0.00	0.54	14.05	0.00	15.39
Calabaz madura	62	0.87	0.12	5.39	1.47	1.12	21.58	24.18
aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Ajímameo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.16	6.08	7.56
Ají amarillo	10	0.09	0.07	0.80	0.36	0.63	3.52	4.51
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.61
Vinagre	15	0.00	0.00	0.73	0.00	0.00	3.60	3.60
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Limón	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.36
Fruta								
Helón	170	0.85	0.17	9.06	3.40	1.53	39.44	44.77
V.C. ALMUERZO								1109.16
% DIST. ALMUERZO								58.19

Cena Arroz c/ leche +01 pan								
Arroz c/ leche +01 pan								
Leche evaporada	120	10.32	10.80	13.56	42.20	97.20	54.24	192.72
Arroz pilado	35	2.73	0.25	37.14	10.92	2.21	100.64	121.77
Azúcar rubio	35	0.18	0.00	34.62	0.70	0.00	138.46	139.16
Cancha esterá	0.4	0.02	0.01	0.22	0.06	0.12	1.20	1.48
Claro oler	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan francés	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								547.68
% DIST. CENA								27.26

VCT(Gr)	71.03	32.06	339.17
VCT(KCal)	294.13	209.52	1476.54
VCT(%)	14.14	14.36	71.50

2009.19

VALOR CALORICO TOTAL	2009
-----------------------------	-------------

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.L.
COMUNIDAD INTEGRAL AMERICANA E.L.L.
[Firma]
Lic. Luis Fierro y Asociados
C.R. 100

[Firma]
Elvira Salas Luján, nutricionista
NUTRICIONISTA
C.N.P. 443

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS E.L.L.
COMUNIDAD INTEGRAL AMERICANA E.L.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Jueves 04/01/2018

ALIMENTO	gr/por (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Soya c/ leche	Pan frances	Mermelada		PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Soya c/ leche								
Harina de soya	25	6.10	2.00	14.32	24.40	18.00	58.70	102.10
Leche evaporada	70	6.02	6.70	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubio	25	0.12	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.2	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Mermelada								
Mermelada	25	0.09	0.00	17.38	0.10	0.00	69.50	69.60
Pan frances	60	5.04	1.02	38.28	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								569.15
% DIST. DESAYUNO								24.37

Almuerzo	Cafito de pollo + huevo + papa + Refresco + Fruta								% DIST. DESAYUNO	24.37
Cafito de pollo + Huevo + papa										
Carne de pollo	100	18.30	10.30	0.00	74.00	92.30	0.00	166.70		
Papa blanca	100	2.00	0.40	23.30	0.00	3.60	93.20	104.00		
Papa	90	12.24	0.00	76.32	40.96	8.10	305.28	362.34		
Huevo entero (medio)	60	7.30	6.54	0.00	29.32	58.86	0.00	88.38		
Alm	3	0.27	0.10	2.13	1.00	1.61	0.52	11.22		
Apio	25	0.14	0.03	0.20	0.54	0.27	0.78	1.59		
Papa	10	0.19	0.00	0.80	0.76	0.00	3.20	3.96		
Cebolla china	7	0.11	0.02	0.64	0.45	0.19	2.55	3.19		
Aceite	3	0.00	2.94	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81		
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.42	3.02		
Orégano fresco	4	0.04	0.02	0.12	0.14	0.14	0.50	0.78		
Refresco										
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	11.30	0.40	0.00	47.12	47.52		
Barbana	20	0.12	0.02	3.42	0.40	0.18	13.60	14.34		
Fruta										
Melón	170	0.85	0.12	9.06	3.40	1.53	39.44	44.37		
								V.C. ALMUERZO	879.02	
								% DIST. ALMUERZO	37.64	

Cena	Estofado de Pollo +arroz+Infusión							
Estofado de Pollo +arroz								
Carne de pollo	100	18.30	9.70	0.00	73.20	87.30	0.00	160.50
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.08	5.67	179.36	212.17
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	0.40	1.80	89.20	93.40
Aceite	11	6.73	0.99	10.94	26.91	8.93	75.76	111.60
Zanahoria	15	0.03	0.10	11.49	3.30	1.62	45.96	50.88
Cebolla madura	12	0.18	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Tomate	26	0.23	0.00	0.73	0.94	0.60	2.91	3.85
Aceite	5	0.00	4.92	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
AjÍ paca seco	2	0.14	0.16	1.17	0.54	1.40	4.70	6.66
Orégano	0.2	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
AjÍ amarillo	0.15	0.00	0.00	0.03	0.02	0.02	0.12	0.16
Crowns	0.15	0.06	0.00	0.15	0.25	0.70	0.62	1.57
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Infusión								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	11.30	0.40	0.00	79.12	79.52
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
						V.C. CENA		886.90
						% DIST. CENA		37.98

VCT(Gr)	65.39	47.25	380.48
VCT(KCal)	801.57	431.59	1521.91
VCT(%)	76.34	18.40	65.18

2325.07

VALOR CALORICO TOTAL	2325
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Laidi Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.R.P. 004

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Laguer
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Condori Laguer
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Viernes 5/01/2018

ALIMENTO	gr/per (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Avena +Pan frances+Huevo				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Avena								
Avena	25	6.18	2.02	14.93	24.48	18.00	59.78	182.18
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Anís car rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.59	0.00	98.90	99.49
Pan frances+Huevo								
Huevo	75	5.05	0.57	58.20	23.48	4.73	232.40	260.63
Pan frances	40	5.04	1.02	29.82	28.16	9.10	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								674.21
% DIST. DESAYUNO								19.74

Almuerzo	Chaufla de Papa+Refresco+Fruta							
Chaufla de Papa								
Papa	200	32.09	2.20	0.00	128.00	19.00	0.00	347.80
Almora	40	3.12	0.28	31.04	12.48	2.52	124.16	139.16
Cebolla china	20	0.46	0.20	1.50	1.84	0.72	4.60	8.56
Comino	15	0.23	0.00	1.18	0.90	0.68	4.62	6.20
Net dog	20	2.20	0.06	0.00	8.80	61.74	0.00	70.54
Rita	3	0.27	0.10	2.13	1.69	1.61	4.52	11.22
Aj fresco amarillo	5	0.05	0.04	0.44	0.10	0.32	1.76	2.26
Arras pilado	200	15.60	1.40	253.20	62.40	12.68	620.80	695.88
Acete	10	0.09	9.92	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Salvia	6	0.47	0.01	0.23	1.87	0.11	0.91	2.89
Pimenton negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.47	0.59
Comino	0.15	0.03	0.02	0.07	0.21	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Anís car rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Canela entera	1.5	0.06	0.05	1.20	0.23	0.43	4.80	5.47
Clavo olor	1.5	0.09	0.30	0.92	0.36	2.30	3.67	6.73
Fruta								
platano	150	2.25	0.45	31.50	0.00	4.05	126.00	139.65
V.C. ALMUERZO								1293.50
% DIST. ALMUERZO								44.79

Cena	Guiso de fideos c/pollo + arroz+infusion							
Guiso de fideos c/pollo + arroz								
Carne de pollo	100	28.50	4.30	0.00	82.00	38.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.82	0.63	69.84	20.08	3.67	279.36	311.11
Papa blanca	50	1.85	0.18	11.15	4.70	0.30	44.60	48.70
Fideos	80	10.88	0.00	67.84	43.52	7.20	271.36	322.68
Zanahoria	15	0.83	0.18	11.49	3.28	1.62	45.96	58.88
Cebolla madura	13	0.10	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Arvejas	11	0.73	0.95	18.94	26.91	8.93	75.76	111.60
Tomate	28	0.18	0.08	0.56	0.72	0.40	2.24	2.96
Acete	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	0.84	0.01	0.00	0.03	0.03	0.23	0.10	0.16
Morita	0.5	0.09	0.17	0.22	0.36	1.00	0.80	1.24
Comino	0.5	0.09	0.17	0.22	0.36	1.00	0.80	1.24
Ajo	3	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Infusion								
Anís car rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Cedron	3	0.12	0.19	2.40	0.47	0.86	9.60	10.57
V.C. CENA								1103.98
% DIST. CENA								35.48

VCT(Gc)	123.35	37.91	570.27
VCT(KCal)	489.42	341.20	2281.08
VCT(%)	15.73	10.99	71.11

3111.70

VALOR CALORICO TOTAL	3112
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICSA INTERAJ AMAZONICO S.A.S.

Rafael Ana In. Condori Lopez
RESPONSABLE

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICSA INTERAJ AMAZONICO S.A.S.
Lic. Luis Flores Pineda
MD. 00000000000000000000
Exp. 000

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICSA INTERAJ AMAZONICO S.A.S.
Lic. Luis Flores Pineda
MD. 00000000000000000000
Exp. 000

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Subida 06/01/2018

ALIMENTO	g/por	PROT	GRASA	CHO	VALOR CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Cebada c/ leche + Pan frances + Queso								
Cebada c/ leche								
Harina cebada	30	5.04	0.69	20.22	20.16	6.21	80.80	107.25
Leche evaporada	20	6.02	0.30	7.97	24.08	56.70	31.64	112.42
Arroz rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.50	99.00
Carota entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Clarin alto	0.1	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances + Queso								
Queso	30	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	60.85
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	20.16	6.20	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								539.34
% DIST. DESAYUNO								26.88

Almuerzo Con car de pollo + arroz + Refresco + Fruta								
Con car de pollo + arroz								
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.00	36.70	0.00	120.70
Arroz pilado	150	11.20	1.02	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	200	4.20	0.40	44.60	16.80	1.60	178.40	198.80
Arvejas	30	0.51	0.96	18.33	26.04	0.64	73.32	108.00
Sardinas	15	0.83	0.18	11.49	3.30	1.62	45.96	50.80
Aceto	15	0.00	14.90	0.00	0.00	134.00	0.00	134.00
Ajovancito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pinienza negra	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	2.01	1.37
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Percejo	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.18
Merca buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Aji amarillo molido	1	0.23	0.23	1.76	0.88	2.13	2.04	6.09
Pablla	1.5	0.09	0.13	1.00	0.37	1.17	4.33	5.87
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Arroz rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	39.34	39.64
Naranja dulce	20	0.16	0.04	2.10	0.04	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Sandia	150	1.05	0.15	8.05	4.29	1.35	35.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1271.90
% DIST. ALMUERZO								63.40

Cena Infusion de manzanilla +01 pan + acetuna								
Infusion de manzanilla +01 pan + acetuna								
Manzanilla	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Arroz rubio	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Acetuna	40	0.58	0.80	5.02	2.30	0.00	20.18	22.40
Pan frances	30	2.52	0.51	10.14	10.08	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								194.97
% DIST. CENA								9.72

VC7(Gr)	69.96	36.42	349.66
VC7(Kcal)	279.82	117.77	1700.63
VC7(%)	13.93	14.34	69.71

2006.23

VALOR CALORICO TOTAL	2006
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMERCIO INTERNACIONAL MAZAMORCA E.I.R.L.

[Firma]
Dr. Luis Felipe Torres
 Nutricionista
 C.R. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMERCIO INTERNACIONAL MAZAMORCA E.I.R.L.

[Firma]
Dr. Carlos Torres
 Nutricionista
 C.R. 445

[Firma]
Dr. Carlos Torres
 Nutricionista
 C.R. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Domingo 07/01/2018

Desayuno 07/03/2010								
ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Cerveza+Pan francés+Aceituna								
Cerveza								
Cerveza	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.16	1.12	2.90
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Pan francés+Aceituna								
Aceituna	40	0.76	4.40	0.00	1.94	19.60	0.00	41.44
Pan francés	60	5.04	1.02	29.92	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								271.16
% DIST. DESAYUNO								11.46

Almuerzo <i>Asado de chuncha + papa+arroz+Refresco+Fruta</i>								
Asado de chuncha + papa+arroz								
Cerveza de cerdo	160	23.04	24.16	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa Almora	170	3.57	0.34	37.91	14.28	2.96	157.64	168.98
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	1	0.07	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.20
Ajónjolí	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.13	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.47	0.59
Aj. pinto seco	3	0.21	0.23	1.76	0.84	1.11	7.04	9.99
Comino	0.13	0.03	0.03	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67
Ajos	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.16	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	22	0.11	0.00	21.76	0.44	0.00	87.01	87.47
Cervecer	2	0.10	0.00	1.04	0.72	3.40	7.34	13.46
Fruta								
plátano	170	3.55	0.51	35.70	10.20	4.59	142.80	157.59
V.C. ALMUERZO								1332.65
% DIST. ALMUERZO								55.88

Cena <i>Revuelto de verduras c/huevo+Infusión</i>								
Revuelto de verduras c/huevo								
Huevo	40	1.12	0.28	31.04	12.80	2.52	124.16	139.16
Arroz pilado	90	5.05	0.50	78.12	23.40	8.10	312.48	343.98
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Espinaca	25	0.21	0.04	0.84	0.04	0.12	3.36	4.52
Coliflor	15	0.13	0.09	0.86	1.32	0.01	2.64	4.77
Zanahoria	40	2.20	0.48	30.64	8.80	4.72	122.56	135.68
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónjolí	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Infusión								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Mandarilla	3	0.00	0.02	0.21	0.27	0.27	0.84	1.40
V.C. CENA								773.03
% DIST. CENA								32.66

VCT(Gr)	59.23	46.21	428.57
VCT(Kcal)	296.93	475.95	1714.05
VCT(%)	10.01	12.57	22.42

2366.84

VALOR CALORICO TOTAL	2367
-----------------------------	-------------

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICSA INTEGRAL AN LÍQUICO S.A.S.
[Firma]
Jefe de Laboratorio Clínico
MATERIALES DE LABORATORIO

[Firma]
Lic. Silvana Cordero ALM.
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICSA INTEGRAL AN LÍQUICO S.A.S.
[Firma]
Karina ALM. Lic.
Lic. Leque

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Lunes 08/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILICALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Sopa+Pan frances+Papa</i>								
Sopa								
Harina de soja	25	6.10	2.00	14.93	24.40	10.00	59.70	102.10
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.02
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.10	0.02	0.54	0.72	1.35
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.60	119.20
Pan frances+Papa								
Papa	20	0.34	2.50	1.12	1.76	22.50	4.40	20.34
Pan frances	90	7.50	1.52	57.42	30.24	13.72	329.60	373.60
V.C. DESAYUNO								526.50
% DIET. DESAYUNO								21.61

Almuerzo <i>Papa con mani + arroz+Refresco+Fruta</i>								
Papa con mani + arroz								
Carne de cerdo	120	24.00	25.40	0.00	96.00	237.60	0.00	333.60
Papa blanca	200	4.00	0.00	40.60	16.00	7.20	100.40	209.60
Cebolla mediana	37	0.52	0.07	4.10	2.02	0.67	16.72	19.46
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.05
Al poco	1.1	0.77	0.06	6.44	3.00	7.72	25.74	36.54
Mani	25	6.78	12.75	4.23	17.10	114.75	16.90	158.75
Aceite	5	0.00	4.92	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Agua	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	0.04	0.30	0.00	35.34	35.64
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	5.60	9.00
Fruta								
platano	150	2.25	0.45	31.30	9.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1516.62
% DIET. ALMUERZO								62.23

Cena <i>Sopa de semola con menudencia de pollo</i>								
Sopa de semola con menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.40	3.70	0.00	45.04	34.02	0.00	79.06
Semola	40	5.44	0.40	37.92	21.76	1.60	135.60	161.04
Papa blanca	80	1.60	0.16	17.04	6.72	2.44	71.36	79.52
Cebolla mediana	6	0.08	0.01	0.60	0.24	0.11	2.71	3.16
Apio	20	0.10	0.04	0.26	0.72	0.36	1.04	2.12
Poro	20	0.30	0.00	1.60	1.52	0.00	6.40	7.92
Zapallo	15	0.11	0.03	0.06	0.42	0.22	2.04	4.53
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.60	2.20	1.00	70.64	73.92
Aceite	2	0.00	1.99	0.00	0.00	17.07	0.00	17.07
Polenta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Agua	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.42	3.02
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.00	0.02	0.02	0.25	0.29
V.C. CENA								392.94
% DIET. CENA								16.16

PCT(g)	15.79	40.29	308.51
PCT(Kcal)	340.77	542.32	1554.04
PCT(%)	13.98	22.25	63.77

2437.14

VALOR CALORICO TOTAL	2437
-----------------------------	-------------

UNIVERSIDAD CONCEPCION Y SERVICIOS E.I.B.L.
HOSPITAL INTEGRAL AMAZONICO E.I.B.L.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

[Firma]
Lic. Salome Colina -Nutrionista
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

UNIVERSIDAD CONCEPCION Y SERVICIOS E.I.B.L.
HOSPITAL INTEGRAL AMAZONICO E.I.B.L.

[Firma]
Lic. Ana Iris Condon Lopez
NUTRICIONISTA

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Martes 09/01/2018

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Te+Pan frances+Huevo				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Te								
Te	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.72	1.98
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan frances+Huevo								
Huevo	65	5.07	0.46	50.44	20.70	4.19	201.76	226.14
Pan frances	60	5.04	1.02	38.28	20.16	5.10	153.12	183.46
V.C. DESAYUNO								589.97
% DIST. DESAYUNO								23.81

Almuerzo	Pollo al pimentón+arroz +papa+Refresco+Fruta							
Pollo al pimentón+arroz +papa								
Carnes de pollo	160	32.80	6.08	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	5.45	465.60	521.85
papa	100	2.60	0.72	41.94	14.40	6.48	167.76	188.64
Pimentón	15	0.23	0.08	1.16	0.90	0.68	4.62	6.29
Cebolla machada	38	0.13	0.08	2.77	2.13	0.68	17.22	16.04
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Mentolillo	20	0.06	0.06	2.00	0.24	0.54	12.00	12.78
Fruta								
Juanda	200	1.40	0.20	11.80	5.60	1.00	47.20	54.00
V.C. ALMUERZO								1146.13
% DIST. ALMUERZO								53.50

Cena	Mazamorra de maíz morado + 01 panes							
Mazamorra de maíz morado + 01 panes								
Molasses	40	0.24	0.08	34.68	0.96	0.72	138.72	140.40
Pan frances	20	2.52	0.51	14.91	10.80	4.59	50.64	74.31
Azúcar rubia	40	0.20	0.00	39.56	0.80	0.00	158.24	159.04
Maíz morado	83	2.74	0.66	23.07	10.96	5.98	92.30	109.23
Canela entera	0.3	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.25
V.C. CENA								486.15
% DIST. CENA								22.69

VCT(g)	66.85	16.96	430.55
VCT(KCal)	267.47	152.62	1722.27
VCT(%)	12.48	7.12	80.39

2142.74

VALOR CALORICO TOTAL	2142
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDISA INTEGRAL AMALGORO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Torres Castro
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

[Firma]
Lic. Salomé Ordaz Arriola
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDISA INTEGRAL AMALGORO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana F. López
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Miércoles 10/01/2018

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	RELOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Soya c/ quinoa+Pan frances+canote							
Soya c/ quinoa								
Harina de soya	25	6.10	2.00	14.93	24.40	16.00	55.70	102.10
Quinoa	30	2.45	2.46	29.01	13.80	22.14	80.04	115.90
Azúcar rubia	35	0.10	0.00	34.62	0.70	0.00	138.44	139.14
Canola entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.7	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.75
Pan frances+canote								
canote	40	0.56	0.12	10.28	2.24	1.08	41.12	44.44
Aceite	10	0.00	9.93	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	20.16	9.10	119.28	149.62
V.C. DESAYUNO								647.04
% DIST. DIETARIO								29.47

Almuerzo	Papa de papa +asado de gallina,arroz+Refresco+Fruta							
Papa de papa+asado de gallina,arroz								
Gallina	160	32.00	6.80	0.00	171.20	61.92	0.00	193.12
Arroz cocido	150	11.70	1.05	176.40	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.45	12.60	2.70	133.80	149.10
Ladle evaporado	25	2.15	7.00	2.50	8.60	63.00	10.30	81.90
Margarina	20	0.12	17.00	0.02	0.40	153.00	0.00	153.56
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Almonada	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Finisita negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajil panca seco	3	0.21	0.73	1.76	0.04	2.73	7.04	9.99
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.39	0.29	0.67
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.43	0.14	2.43	3.02
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Clavo olor	3	0.10	0.60	1.04	0.72	3.40	7.34	12.46
Fruta								
Maná	200	1.00	0.20	11.60	4.00	1.00	46.40	52.20
V.C. ALMUERZO								1303.67
% DIST. ALMUERZO								59.76

Cena	Infusión +01 pan + patito							
Infusión +01 pan + patito								
Cafrán	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.00	1.82
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Patito	20	0.51	3.75	1.60	2.04	31.75	0.72	42.51
Pan frances	20	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								234.96
% DIST. CENA								10.77

VCT(%)	70.09	50.17	344.38
PCY(ACW)	200.30	523.56	1177.53
PCY(%)	12.05	24.00	63.15

2181.47

VALOR CALORICO TOTAL	2181
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Ldo. Lado Pérez Pardo
M.D. 445

[Firma]
Salvador Colina (M.D.)
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Laque
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Jueves 11/01/2018

ALIMENTO	gr/per (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Desayuno	Avena c/ leche+ Pan frances+Queso							
Avena c/ leche								
Avena	25	6.10	2.00	14.93	24.40	10.00	59.39	102.10
Leche evaporada	70	6.02	6.30	2.91	24.00	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	14.73	0.50	0.00	10.50	93.40
Grasa satura	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.23	1.35
Pan frances+Queso								
Queso	10	4.74	5.25	0.66	10.96	47.25	2.64	60.03
Pan frances	90	7.56	1.52	44.73	30.24	13.77	170.02	222.52
V.C. DESAYUNO								600.07
% DIST. DESAYUNO								25.09

Almuerzo	Menestron c/ res+Refresco+fruta							
Menestron c/ res								
Carne de res	100	10.50	4.30	0.00	74.00	30.70	0.00	111.70
Leche evaporada	10	1.38	1.44	1.01	5.50	12.96	7.21	23.79
Queso de vaca (fresco)	25	3.95	4.10	0.53	13.00	39.30	2.20	57.30
Fideos	90	12.24	0.90	76.32	40.96	0.10	305.20	362.34
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	8.40	1.00	89.20	99.40
Cal Abasco	10	0.19	0.00	0.30	0.76	0.00	1.52	2.20
Choclo	70	0.99	0.24	0.34	3.96	2.16	33.36	39.40
Frijol	20	4.30	0.14	12.14	17.20	3.06	48.56	69.01
Yamita	10	0.24	0.02	0.02	0.96	0.27	1.24	4.47
Ajo	10	0.09	0.02	0.13	0.36	0.18	0.52	1.06
Albahaca	11	0.32	0.12	0.00	2.20	1.19	3.21	5.60
Papa	10	0.19	0.00	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96
Zapallo	15	0.11	0.03	0.06	0.42	0.27	3.04	4.33
Zanahoria	5	0.28	0.06	1.03	1.10	0.54	15.32	16.96
Cebolla morada	6	0.08	0.01	0.52	0.34	0.11	2.09	2.53
Tomate	10	0.09	0.00	0.20	0.36	0.00	1.12	1.40
Acete	3	0.00	2.90	0.00	0.00	26.01	0.00	26.01
Ajovainita	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	0.04	0.30	0.00	15.34	35.64
Membrillo	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.70
fruta								
platano	160	2.40	0.40	37.60	9.60	4.32	134.40	146.32
V.C. ALMUERZO								1016.01
% DIST. ALMUERZO								41.05

Cena	Asado de Pollo+arroz+papa+infusion							
Asado de Pollo+arroz+papa								
Carne de pollo	100	18.10	9.70	0.00	73.20	07.70	0.00	160.50
Arroz pilado	90	7.62	0.63	69.04	20.00	5.67	279.36	313.11
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	8.40	1.00	89.20	99.40
Acete	5	0.00	4.27	0.00	0.00	44.80	0.00	44.80
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.20
Ajovainita	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Aji panca seco	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	5	0.30	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Infusion								
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.60	10.00
V.C. CENA								707.27
% DIST. CENA								29.07

VCT(g)	160.44	46.72	302.48
VCTKcal	401.72	420.47	1529.91
VCT%	17.08	17.86	65.04

2152.15

VALOR CALORICO TOTAL	2152
-----------------------------	-------------

Cic. Salome Colina Arriaga
NUTRICIONISTA
C.N.P 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
ENTRADA INTEGRAL ANALITICO S.R.L.

[Firma]
Cic. Luis Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.N.P 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
ENTRADA INTEGRAL ANALITICO S.R.L.

[Firma]
Cic. Luis Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.N.P 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Viernes 12/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Apí+Pan francés+Huevo</i>								
Apí								
Harina de maíz	25	1.40	1.09	18.58	5.68	9.09	74.36	89.15
Láido	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	8.36
Azúcar rubio	25	0.13	0.09	24.73	0.50	0.09	98.96	99.65
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.38	1.66
Clase alto	0.1	0.02	0.06	0.18	0.07	0.34	0.73	1.35
Pan francés+Huevo								
Huevo	65	0.90	7.09	0.00	31.98	61.77	9.00	95.75
Pan francés	60	5.04	1.82	38.28	29.16	5.19	153.12	202.46
V.C. DESAYUNO								477.87
% DIST. DESAYUNO								20.60

Almuerzo <i>Soldado de Pescado +arroz + papa+Refresco+Fruta</i>								
Soldado de Pescado +arroz + papa								
Pescado Jurel	250	49.25	19.00	0.33	197.00	90.00	3.00	290.00
Arroz pilado	150	11.78	1.85	116.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Papa Blanca	150	3.15	0.10	33.43	12.60	2.70	133.00	148.10
Cebolla mediana	30	0.51	0.00	3.31	2.13	0.60	13.32	16.04
Porajil	1.3	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Tomate	60	0.54	0.00	1.68	2.16	0.00	6.72	8.88
Aceite	5	0.09	4.97	0.09	0.09	44.69	0.09	44.69
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Hielo	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.60	10.92
Fruta								
Mandarina	130	0.90	0.15	12.90	3.69	4.05	51.60	59.25
V.C. ALMUERZO								1162.47
% DIST. ALMUERZO								50.14

Cena <i>Choripán+ arroz+Infusión</i>								
Choripán+ arroz								
Beife	100	17.29	1.20	0.00	68.80	19.80	0.00	79.60
Papa Blanca	100	2.09	0.40	23.30	8.09	3.60	93.20	104.80
Maíz molido	20	0.66	0.16	5.56	2.64	1.44	22.24	26.32
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.08	5.67	279.36	313.11
Alí panco	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.68	6.64
Hierba buena	5	0.16	0.05	0.75	0.62	0.43	1.40	2.47
Hasi	5	1.36	2.53	0.05	5.42	22.95	3.38	31.75
Aceite	5	0.09	4.97	0.09	0.09	44.69	0.09	44.69
Alas	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.02	0.07	0.23	0.29
Infusión								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Mazamorra	3	0.09	0.07	0.21	0.37	0.27	0.84	1.40
V.C. CENA								678.45
% DIST. CENA								29.26

ICT(g)	110.09	36.56	387.91
ICT(Kcal)	440.34	329.63	1549.22
ICT(%)	18.99	14.79	66.82

2710.59

VALOR CALORICO TOTAL	2710
----------------------	------

BRAND CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDIFICIO INTEGRAL AMALONCO S.R.L.

[Firma]
LIC. Celia Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRAND CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDIFICIO INTEGRAL AMALONCO S.R.L.

[Firma]
Karina Ana D. Indacochea
REPRESENTANTE

[Firma]
LIC. Celia Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Saludo 13/01/2018

ALIMENTO	g/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	REAL
Desayuno <i>Sopa c/ leche+Pan frances+Aceituna</i>								
Sopa c/ leche								
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.97	24.09	56.79	33.64	112.42
Harina de trigo	25	6.19	2.60	14.93	24.40	18.09	59.70	102.19
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clava olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.34	0.23	1.25
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.58	0.09	5.02	2.39	0.00	20.19	22.40
Pan frances	60	5.94	1.02	29.92	20.16	5.18	119.29	140.62
V.C. DESAYUNO								488.11
% DIST. DESAYUNO								22.39

Almuerzo	Guiso de fideos c/ res + arroz+Refresco+Fruta							
Guiso de fideos c/ res + arroz								
Carné de res	80	11.80	3.44	0.00	59.20	39.96	0.00	99.16
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	443.60	521.85
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	10.08	2.16	187.04	119.20
Fideos	80	10.80	0.80	67.84	43.52	7.20	271.36	322.00
Zanahoria	15	0.03	0.18	11.49	1.39	1.62	43.96	50.88
Cebolla mediana	13	0.18	0.03	1.13	0.73	0.23	4.32	5.49
Ajoeja	37	6.73	0.99	18.94	24.91	0.93	75.76	111.60
Tomate	20	0.18	0.00	0.54	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10	0.16
Sésamo	0.5	0.09	0.17	0.22	0.36	1.60	0.00	2.24
Comino	0.5	0.09	0.17	0.22	0.36	1.60	0.00	2.24
Ajón	3	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.08	0.00	14.04	0.39	0.00	59.34	59.64
Canela entera	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	5.60	10.93
Fruta								
Melón	150	0.75	0.15	8.70	3.60	1.35	34.80	39.15
V.C. ALMUERZO							1408.79	
% DIST. ALMUERZO							68.62	

Cena		Infusion +01 pan + Arroz						
Infusion +01 pan + Arroz								
Melón	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Harina entera cruda	75	9.23	8.18	0.00	26.70	71.58	0.00	110.40
Pan francés	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.23
							V.C. CENA	282.65
							% DIST. CENA	12.90

PCY(G)	78.98	12.74	791.35
PCY(KCal)	315.94	290.69	1572.41
PCY(%)	14.49	13.37	72.18

2179.94

VALOR CALORICO TOTAL	2180
----------------------	------

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.L.R.L.
EDICION INTEGRAL ANALITICA E.L.R.L.

[Firma]
C.E. María Teresa Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.L.R.L.
EDICION INTEGRAL ANALITICA E.L.R.L.

[Firma]
María Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

C.E. Salina Condori
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON HIPERTENSION ARTERIAL

Domingo 14/01/2018

ALIMENTO	gr/gr*	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusión de hierbabuena+Pan frances+Paño								
Infusión de hierbabuena								
Hierba buena	4	0.12	0.04	0.28	8.59	8.36	1.12	1.58
Azúcar rubia	15	0.08	0.05	14.84	8.39	8.69	59.74	59.64
Pan frances+Paño								
Paño	30	0.51	3.25	1.68	2.84	33.75	6.72	42.51
Pan frances	60	5.04	1.02	30.28	28.16	9.28	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								206.59
% DIST. DESAYUNO								11.81

Almuerzo Aj de pollo + arroz + papa+Refresco+Fruta								
Aj de pollo + arroz +papa								
Carne de pollo	180	32.88	4.88	0.08	131.20	61.92	0.00	192.12
Arroz pilado	150	11.79	1.05	116.48	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	180	3.78	8.36	48.14	15.12	3.24	180.56	178.92
Pan frances	45	3.78	0.77	28.71	15.12	6.09	114.04	136.85
Queso de vaca	20	3.26	3.58	0.44	13.04	11.50	1.76	46.70
Leche evaporada	23	1.98	2.87	2.68	7.91	18.63	10.40	36.94
Acetuna	15	0.14	1.43	0.08	0.54	14.85	8.00	75.39
Cebolla mediana	40	0.56	9.08	1.48	2.24	0.72	13.92	16.88
Percefi	1	0.05	0.28	0.18	0.19	0.01	0.40	1.40
Acetite	5	0.09	4.97	0.09	0.00	44.63	0.00	44.69
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	0.08	7.56
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.36	0.27	0.87
Laurel	1	0.04	9.81	0.47	0.17	0.11	1.88	2.16
Aj fresco	5	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	18.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Limón	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.08	6.64	8.36
Fruta								
Melon	200	1.00	0.20	11.60	4.00	1.80	46.40	52.20
V.C. ALMUERZO								1745.65
% DIST. ALMUERZO								55.43

Cena Chufa de Pollo+Infusión								
Chufa de Pollo								
Carne de Pollo	100	18.00	1.10	0.00	64.00	9.90	0.00	73.90
Rizco	20	1.56	0.14	15.52	6.24	1.28	61.88	69.58
Cebolla china	10	0.23	0.04	0.75	0.92	0.36	3.00	4.20
Bot dag	15	1.65	5.13	0.60	6.68	46.31	0.00	52.91
Rizco	3	0.27	0.18	2.12	1.09	1.63	8.52	11.22
Piniceno	15	0.23	0.08	1.16	0.98	6.68	4.62	8.29
Aj fresco amarillo	3	0.03	0.02	0.26	0.11	0.19	1.06	1.35
Arroz pilado	120	9.36	0.84	93.12	37.44	7.58	372.48	417.48
Acetite	10	0.80	9.93	0.80	0.00	89.37	0.00	89.37
Silau	4	0.11	0.03	0.15	1.25	0.87	0.62	1.97
Piniceno negro	0.15	0.01	0.01	0.17	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.39	0.27	0.67
Ajos	3	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.08	0.05	14.84	8.39	8.69	59.74	59.64
Cedron	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.48
V.C. CENA								795.13
% DIST. CENA								32.76

VC7(Gr)	95.43	44.24	411.70
VC7(KCal)	381.87	398.15	1646.81
VC7(%)	15.73	16.41	67.86

2426.77

VALOR CALORICO TOTAL	2427
-----------------------------	-------------


Lic. Soledad Colque
NUTRICIONISTA
CNP 845

BRAYD CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICA S.A. S.R.L.

Lic. Loris Pineda
NUTRICIONISTA
CNP 884

BRAYD CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICA S.A. S.R.L.

Karina Ana Ina Condori
REPRESENTANTE

PROGRAMACIÓN DE MENÚ PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA DEL E. P. MUJERES DEL ... DE DICIEMBRE AL 14 DE ENERO

FECHA	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
VIERNES	15	AVENA + 1 PANES + PLATANO	SUCCO DE PESCADO, ARROZ, PAPA	REFRESCO	SOPA DE FIDEOS CON MENUDENCIA DE POLLO	
SÁBADO	16	API + 2 PANES + HUEVO	GUISO DE VERDURAS CON POLLO + ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE CEDRÓN + 1 PAN + QUESO	
DOMINGO	17	INFUSIÓN DE HIERBALUISA + 2 PANES + CAMOTE FRITO	ROLLO AL SILLAO, PAPA, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CARNITO + 1 PAN	
LUNES	18	SEMOLA CON LECHE + 2 PANES + HOT DOG	CHAMPANITA, ARROZ	REFRESCO	POLLO A LA OLLA, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN	
MARTES	19	SOYA + 2 PANES + QUESO	CAU CAU DE MONDONGO, ARROZ	REFRESCO	REVUELTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN	
MÉRCOLES	20	MAIZENA CON LECHE + 2 PANES + MARGARINA	SECO DE POLLO, ARROZ, PAPA	REFRESCO	INFUSIÓN DE MANZANILLA + 1 PAN + JAMONADA	
JUEVES	21	INFUSIÓN DE NUBIA + 3 PANES + QUESO	MATASQUITA DE RES, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CON HUEVO FRITO, ENCEROLLADO, ARROZ + INFUSIÓN	
VIERNES	22	AVENA + 2 PANES + CAMOTE FRITO	ARROZ AMARILLO CON POTA	REFRESCO	SOPA DE ARROZ CON MENUDENCIA DE POLLO	
SÁBADO	23	SOYA + 2 PANES + HOT DOG	GUISO DE VERDURAS CON POLLO, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE CAÑELA + 1 PAN + MARGARINA	
DOMINGO	24	CAFÉ + 2 PANES + PALTA	POLLO AL MANI, ARROZ, PAPA	REFRESCO	CEBADA CON LECHE + 1 PAN	
LUNES	25	CHOCOLATADA + 2 BISCOCHOS	POLLO BROSTER, PAPA, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	CAU CAU DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN	
MARTES	26	AVENA + 2 PANES + QUESO	GUISO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	REFRESCO	CHAMPANITA, ARROZ + INFUSIÓN	
MÉRCOLES	27	CEBADA CON LECHE + 2 PANES + HUEVO	ADOBO DE CHANCHO, CAMOTE, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN + 51 PAN + MORTADELA	
JUEVES	28	INFUSIÓN DE TÉ + 2 PANES	GUISO DE FIDEOS DE RES, ARROZ	REFRESCO	REVUELTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN	
VIERNES	29	API + 2 PANES + ENCEROLLADO DE ATÚN	PESCADO FRITO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	REFRESCO	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO	
SÁBADO	30	SOYA + 2 PANES + HUEVOS	PATITA CON MANI, ARROZ	REFRESCO	CAU CAU DE POLLO + ARROZ + INFUSIÓN	
DOMINGO	31	INFUSIÓN DE HIERBA LUISA + 2 PANES + JAMONADA	ARROZ CON POLLO, ENSALADA, SARDAS CHOLLA	REFRESCO	SOYA CON LECHE + 1 PAN	
LUNES	1	COCOA CON MACA + 2 PANES + ATÚN	LOMO DE ZAPALLO, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CHAUFA DE POLLO + INFUSIÓN	
MARTES	2	API + 2 PANES + HOT DOG	GUISO DE VERDURAS CON POLLO, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE MANZANILLA + 1 PAN + MANJAR	
MÉRCOLES	3	INFUSIÓN DE NUBIA + 2 PANES + MORTADELA	ESCABECHE D'EPOLLO, CAMOTE, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CON LECHE + 1 PAN	
JUEVES	4	SOYA CON LECHE + 2 PANES + MARGARINA	CALDO DE POLLO + HUEVO + PAPA	REFRESCO	ESTOFADO DE POLLO, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN	
VIERNES	5	AVENA + 2 PANES + MARGARINE DE PALTA	ARROZ CHAUFA D'EPOTA	REFRESCO	GUISO DE FIDEOS CON POLLO + INFUSIÓN	
SÁBADO	6	CEBADA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	CAU CAU DE POLLO, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE MANZANILLA + 1 PAN + ACEITUNA	
DOMINGO	7	CAFÉ + 2 PANES + ENCEROLLADO DE ATÚN	ASAADO DE CHANCHO, PAPA, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	REVUELTO DE VERDURAS ARROZ + INFUSIÓN	
LUNES	8	SOYA + 2 PANES + HUEVO	PATITA CON MANI, ARROZ	REFRESCO	SOPA DE SEMOLA CON MENUDENCIA DE POLLO	
MARTES	9	TÉ + 2 PANES + HOT DOG	POLLO AL PIMIENTO, ARROZ, PAPA	REFRESCO	MAZAMORRA MORADA CON MANZANA + 1 PAN	
MÉRCOLES	10	SOYA CON QUINUA + 2 PANES + CAMOTE FRITO	PURÉ DE PAPA, ASAADO DE GALLINA, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE CEDRÓN + 1 PAN + MORTADELA	
JUEVES	11	AVENA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	MENESTRÉN DE RES, PAPA	REFRESCO	ASAADO DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN	
VIERNES	12	API + 2 PANES + HUEVO	PESCADO FRITO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	REFRESCO	CHAMPANITA, ARROZ + INFUSIÓN	
SÁBADO	13	SOYA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	GUISO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	REFRESCO	INFUSIÓN DE MENTA + 1 PAN + HUEVO DURO	
DOMINGO	14	INFUSIÓN DE HIERBALUISA + 2 PANES + MORTADELA	AL DE POLLO, PAPA, ARROZ	REFRESCO	ARROZ CHAUFA DE POLLO + INFUSIÓN	


 Lic. J. J. C. Castro
 NUTRICIONISTA
 C.N.P. 445

CENTRO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 COMERCIO INTERNACIONAL AGRICULTO E.I.R.L.


CENTRO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 COMERCIO INTERNACIONAL AGRICULTO E.I.R.L.


MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Viernes 15/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Avena +02 panes+plátano							
Avena	25	8.19	1.00	14.97	24.40	18.00	59.70	102.10
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.77	1.35
Poste	Poste frances+02 panes+plátano							
plátano	100	2.70	0.54	27.00	18.00	4.86	151.20	166.86
Poste frances	60	5.04	1.02	29.62	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								539.66
% DIST. DESAYUNO								25.81

Almuerzo	Sudado de Pescado +carroz + papa+Refresco+Fruta							
Sudado de Pescado +carroz + papa								
Pescado Jurel	250	49.25	10.00	0.75	197.00	90.00	3.00	290.00
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	32.45	12.60	2.70	133.80	149.10
Cebolla mediana	30	0.53	0.08	2.31	2.13	0.60	17.22	16.04
Porro	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Tomate	60	0.54	0.00	1.69	2.16	0.00	6.72	8.00
Aceite	1	0.00	2.98	0.00	0.00	26.02	0.00	26.02
Sol yodado	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.10	0.00	59.44	59.64
Menta	1	0.12	0.10	2.40	0.42	0.88	9.60	10.93
Fruta								
Mandarina	150	0.90	0.45	12.00	7.40	4.05	51.60	59.25
V.C. ALMUERZO								1144.68
% DIST. ALMUERZO								54.74

Cena	Sopa de fideos c/ menudencia de pollo							
Sopa de fideos c/ menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	1.70	0.00	45.84	24.02	0.00	79.86
Fideos	40	5.44	0.40	33.92	21.76	3.60	135.68	161.04
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	8.40	1.80	89.20	99.40
Cebolla mediana	10	0.14	0.02	1.13	0.56	0.10	4.52	5.28
Apio	20	0.18	0.04	6.26	0.72	0.16	1.04	2.12
Porro	8	0.15	0.00	0.64	0.62	0.00	2.56	3.17
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Aceite	2	0.00	1.99	0.00	0.00	17.87	0.00	17.87
Sol yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.21	0.04	0.12	0.47	0.59
Apio	2	0.11	0.02	0.67	0.45	0.14	2.43	3.02
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
V.C. CENA								406.64
% DIST. CENA								19.45

VCT(Gr)	100.52	25.30	365.28
VCT(KCal)	402.00	227.72	1481.17
VCT(%)	19.23	10.89	40.00

2000/30

VALOR CALORICO TOTAL	2091
-----------------------------	-------------

BRUNO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
LOCOMOTORA INTEGRAL S.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
Nº de Colección 10
C.R. 100

BRUNO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
LOCOMOTORA INTEGRAL S.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
Nº de Colección 100
C.R. 100

[Firma]
Lic. Yuliana Colque Barrios
NUTRICIONISTA
C.R. 100

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Sabado 16/12/2017

Sabado 16/12/2017								
ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CMD (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CMD	KCAL
Desayuno	Apl+Pan frances+Huevo							
Apl								
Harina de maiz	40	3.24	1.60	24.72	8.96	14.40	110.00	142.24
Leche	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.36
Azucar rubia	35	0.10	0.00	34.62	0.30	0.00	138.46	139.16
Cañola esteril	0.4	0.02	0.01	0.32	0.04	0.12	1.28	1.46
Cholesterol	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.14	8.72	1.25
Pan frances+Huevo								
Huevo	75	9.23	8.20	0.00	36.90	73.50	0.00	110.40
Pan frances	60	5.04	1.02	10.28	20.16	9.18	152.12	182.46
V.C. DESAYUNO								585.50
% DIST. DESAYUNO								29.06

Almuerzo	Guiso de verduras con pollo,arroz+Refresco+Fruta							
Guiso de verduras con pollo,arroz								
Carne de pollo	100	20.10	4.30	0.00	82.00	38.70	0.00	120.70
Arroz pilado	150	11.70	1.03	116.40	46.80	9.45	463.60	521.85
Choclo	30	0.90	0.24	0.34	1.96	2.16	33.36	39.40
Arvejas	30	6.51	0.98	10.73	26.04	0.64	73.32	100.00
Zapallo italiano	180	0.70	0.20	6.40	2.80	1.80	21.60	30.20
Zucchini	10	0.53	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Cebolla molida	6	0.08	0.01	0.52	0.34	0.11	2.89	2.53
Tomate	10	0.09	0.00	0.20	0.36	0.00	1.12	1.40
papa	100	2.00	0.40	23.30	8.00	3.60	92.20	104.00
Aceite	20	0.00	0.93	0.00	0.00	40.27	0.00	40.27
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Orégano	1	0.07	0.07	0.07	0.12	0.09	0.28	0.49
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Anis	3	0.00	0.03	0.21	0.27	0.27	0.84	1.40
Fruta								
Melon	100	0.90	0.10	10.44	3.60	1.62	41.76	46.90
						V.C. ALMUERZO		1180.77
						% DIST. ALMUERZO		40.00

Cena	Infusión +el pan + queso							
Infusión +el pan + queso								
Cebada	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.40
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Queso	30	4.74	5.25	0.66	10.96	47.25	2.64	68.83
Pan frances	30	2.52	0.51	10.14	10.00	4.50	78.56	91.23
V.C. CENA								241.00
% DIST. CENA								11.96

VCF(C-)	60.85	34.25	357.82
VCF(Kcal)	275.42	108.25	1431.28
VCF(%)	13.67	15.30	71.03

2014.95

VALOR CALORICO TOTAL	2015
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICSA INTEGRAL AMAZONIA S.A.S.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
Nutricionista
C.R. 445

[Firma]
Nutricionista
C.R. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICSA INTEGRAL AMAZONIA S.A.S.

[Firma]
Nutricionista
C.R. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Domingo 17/12/2017

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusion de hierba Luisa+Pan frances+causado								
Infusion de hierba luisa								
Hierba luisa	7	0.09	0.03	0.11	0.37	0.27	0.84	1.48
Asucar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.39	0.00	59.34	59.64
Pan frances+causado								
Causado	40	0.56	0.12	10.30	2.24	1.80	41.12	44.44
Acetate	24	0.00	23.81	0.00	0.00	214.49	0.00	214.49
Pan frances	60	5.84	1.02	38.20	28.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								502.51
% DIST. DESAYUNO								21.14

Almuerzo Pollo al sifao,papa,arroz+Refresco+Fruta								
Pollo al sifao,papa,arroz								
Carnes de pollo	160	32.80	6.88	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.89	9.45	465.00	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.70	33.45	12.69	2.70	171.00	149.10
Parajit	1	0.05	0.29	0.10	0.19	0.01	0.40	1.40
Cebolla china	11	0.18	0.03	1.80	0.78	0.10	4.00	5.01
Pimenton	11	0.17	0.06	0.85	0.68	0.50	1.30	4.54
maizena	7	1.52	0.22	4.28	6.08	2.62	17.11	25.20
Acetate	3	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimenton	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67
Agu	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.16	6.09	7.58
Salsa	32	0.08	0.03	29.22	0.33	0.29	116.06	117.48
Refresco								
Asucar rubio	20	0.18	0.00	19.78	0.48	0.00	79.12	79.52
Manzana	20	0.06	0.08	3.60	0.24	0.54	12.00	12.78
Fruta								
plumero	180	2.70	0.54	37.80	10.80	4.86	151.20	166.86
V.C. ALMUERZO								1329.78
% DIST. ALMUERZO								55.93

Cena Arroz Zambito +01 pan								
Arroz Zambito +01 pan								
Leche evaporada	120	18.32	10.80	12.56	41.28	97.20	54.24	192.72
Arroz pilado	40	3.12	0.28	31.94	12.48	7.52	124.16	139.16
Asucar rubio	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.68	119.28
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								545.19
% DIST. CENA								22.93

PCT(Gr)	74.72	58.97	484.97
PCT(MGw)	298.80	458.71	1619.90
PCT(W)	12.57	19.29	68.14

2377.48

VALOR CALORICO TOTAL	2377
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMALORCH S.R.L.

[Firma]
Lda. Elsa Flores Pasco
REPRESENTANTE

[Firma]
Lda. Sofía Colman Armas
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMALORCH S.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Comdan Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Lunes 18/12/2017

Alimentos (g/200g)								
ALIMENTO	gr./por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Semola c/ leche+Pan frances+Hot dog							
Semola c/ leche								
Semola	30	4.00	0.30	25.44	16.32	2.79	101.76	120.70
Leche evaporada	70	6.07	6.30	7.91	24.08	56.78	31.64	112.42
Asúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	30	3.30	10.29	0.00	11.20	92.61	0.00	105.01
Pan frances	40	5.04	1.02	38.20	20.16	9.18	153.12	182.48
							V.C. DESAYUNO	824.04
							% DIST. DESAYUNO	25.64

Almuerzo	Chaufajón+arroz+Refresco+Fruta							
Chaufajón+arroz								
Bofe	120	20.64	1.44	0.00	82.56	12.96	0.00	95.52
Papa blanca	150	3.09	0.40	24.95	12.08	5.40	139.00	157.20
Mala mata	35	1.16	0.38	9.73	4.63	2.52	30.92	46.06
Arroz pilado	150	11.79	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Al panca	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.60	6.64
Herba buena	5	0.16	0.05	0.35	0.67	0.45	1.40	2.47
Maiz	7	1.90	2.57	1.18	7.59	32.13	4.73	44.45
Acetate	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
Refresco								
Asúcar rubia	20	0.19	0.00	11.70	0.40	0.00	47.12	47.52
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.80	5.60	9.80
Fruta								
Paltano	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1123.29
% DIST. ALMUERZO								46.15

Cena	Pollo a la olla+Infusion							
Pollo a la olla								
Carne de pollo	100	20.50	4.50	0.00	82.00	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.08	5.67	279.36	312.21
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	8.40	1.00	85.20	99.40
Acetate	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.20
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almomeni	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.02	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Al panca seco	8	0.56	0.62	4.70	2.24	5.62	18.70	26.64
Cumin	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.6
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Infusion								
Asúcar rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.70	0.00	59.34	59.64
Clavo olor	3	0.10	0.60	1.04	0.72	5.40	7.34	13.46
V.C. ALMUERZO								686.65
% DIST. ALMUERZO								28.21

VCT(Gr)	91.32	42.20	412.22
VCT(Kcal)	365.27	379.04	1680.06
VCT(%)	13.01	15.61	69.29

2433.97

VALOR CALORICO TOTAL	2434
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
Karina Ana Iru-Castore Laguer
 REPRESENTANTE

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
L.C. Luis Flores Pisco
 NUTRICIONISTA
 C.R.P. 443

[Firma]
NUTRICIONISTA
 C.R.P. 443

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Marzo 19/12/2017

ALIMENTO	g/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Soya + Pan frances + Queso							
Soya								
Harina de soya	25	6.18	2.00	14.97	24.40	18.00	59.70	102.10
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.72	0.50	0.00	98.90	99.40
Caseta entera	0.5	0.03	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.03	0.06	0.18	0.07	0.54	0.77	1.35
Pan frances + Queso								
Queso	40	6.32	7.00	0.88	25.20	63.00	3.52	91.80
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	20.16	9.18	119.28	148.42
V.C. DESAYUNO								445.09
% DIST. DESAYUNO								18.67

Almuerzo	Cau cau de Mondongo+arroz+Refresco+Fruta				% DIST. DESAYUNO			18.67
Cau cau de Mondongo+arroz								
Mondongo	120	20.20	4.20	0.00	81.12	37.80	0.00	118.92
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	0.45	465.60	521.85
Papa blanca	200	4.20	0.40	44.60	16.80	3.60	178.40	198.80
Aceite	30	6.51	0.96	10.73	26.04	0.64	73.32	100.09
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.08	26.64	33.92
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.89	0.00	44.89
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almémolo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.25	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Agua	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	8.00	7.56
Percefi	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Hierba buena	1.5	0.05	0.02	0.17	0.19	0.14	0.42	0.74
Aj amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Polillo	1.5	0.09	0.17	1.00	0.77	1.17	4.37	5.67
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Naranja dulce	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Saldin	150	1.05	0.15	8.85	4.20	1.35	35.40	40.95
					V.C. ALMUERZO			1183.67
					% DIST. ALMUERZO			49.65

Almuerzo	Revuelto de verduras c/huevo+Infusión						% DIST. ALMUEZO	49.65
Revuelto de verduras c/huevo								
Huevo	40	3.12	0.28	31.04	12.48	2.52	124.16	139.16
Arroz pilado	80	3.05	0.90	70.12	23.40	0.10	312.40	343.90
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.89	0.00	44.89
Espinaca	35	0.21	0.04	0.04	0.04	0.32	3.36	4.52
Calíflor	15	0.33	0.09	0.66	1.32	0.81	2.64	4.77
Zanahoria	40	2.20	0.48	10.64	0.80	4.32	122.56	135.60
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alpómolo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.25	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Infusión								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Calzon	2	0.09	0.07	0.21	0.37	0.27	0.84	1.00
							Y.C. CENA	755.16
							% DIST. CENA	31.68

PCT(Ge)	74.02	29.38	435.06
PCT(Kcal)	299.27	264.39	1020.26
PCT(%)	12.55	11.09	76.36

2383.92

VALOR CALORICO TOTAL	2384
-----------------------------	-------------

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CORONA INDUSTRIAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Ludo Flores Pardo
Nutricionista
C.N.P. 445

[Firma]
Lic. Salma Cordero Poma
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

BRAY CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CORONA INDUSTRIAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Miércoles 28/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CMD (g)	KILOCALORÍAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CMD	KCAL
Desayuno <i>Molizena c/ leche+Pan francés+Margarina</i>								
Molizena c/ leche								
Molizena	30	0.18	0.06	26.01	8.72	0.54	104.04	105.30
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.91	24.00	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.00	0.00	118.68	119.20
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Creamer	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan francés+Margarina								
Margarina	25	0.15	21.75	0.03	8.60	191.25	0.30	191.95
Pan francés	60	5.04	1.82	38.20	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								714.21
% DIST. DESAYUNO								29.95

Almuerzo <i>Seco de Pollo+arroz+papa+Refresco+Fruta</i>								
Seco de Pollo+arroz+papa								
Carne de pollo	160	29.28	15.52	0.00	117.12	129.60	0.00	256.80
Arroz pilado	150	11.70	1.05	216.40	46.00	9.45	465.60	521.95
Papa Blanca	150	3.15	0.70	33.45	12.00	2.70	173.60	149.10
Aceites	25	5.43	0.80	15.20	21.70	7.20	61.10	90.00
Zanahoria	20	1.10	0.24	15.32	4.40	2.16	61.20	67.84
Cebolla madura	12	0.18	0.03	1.13	0.71	0.25	4.52	5.49
Celantro	50	1.65	0.65	3.50	8.60	5.85	14.00	26.47
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Al. amarillo	10	0.09	0.07	0.80	0.36	0.67	3.52	4.51
Comino	0.35	0.04	0.08	0.15	0.25	0.70	0.62	1.57
Alm.	2.6	0.15	0.02	0.79	0.58	0.19	3.14	3.99
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Menta	3	0.12	0.10	3.40	0.47	0.06	9.60	10.93
Fruta								
Platano	160	2.40	0.40	33.60	9.60	4.32	174.40	148.32
V.C. ALMUERZO								1410.99
% DIST. ALMUERZO								59.10

Cena <i>Infusion de manzanilla+01 pan +jamonada</i>								
Infusion de manzanilla+01 pan +jamonada								
Manzanilla	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.40
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Jamonada	30	2.05	0.40	0.00	12.40	25.60	0.00	87.00
Pan francés	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								259.23
% DIST. CENA								10.87

VCT(Gr)	72.54	61.94	384.21
VCT(Kcal)	290.16	557.45	1526.04
VCT(%)	12.17	23.30	64.45

2304.44

VALOR CALÓRICO TOTAL	230
-----------------------------	------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMISIÓN INTEGRAL AMADOR E.I.R.L.

Karina Ana Iris Condari Laque
REPRESENTANTE

Dr. Salome Galante
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMISIÓN INTEGRAL AMADOR E.I.R.L.
Lic. Luis Flores
NUTRICIONISTA
C.N.P. 504

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Jueves 21/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusion de maní+Pan frances+Queso								
Infusion de maní								
Maní	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.94	1.48
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	14.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan frances+Queso								
Queso	30	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.85
Pan frances	60	5.04	1.02	11.24	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								352.19
% DIST. DESAYUNO								17.44

Almuerzo Matasquita de res +arroz+fruta								
Matasquita de res +arroz								
Res	80	16.00	8.08	0.00	64.00	72.72	0.00	136.72
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.05
Choclo molido	40	1.32	0.32	11.12	5.28	2.08	44.48	52.64
Papa blanca	200	0.80	0.16	9.32	3.20	1.44	37.28	41.92
Cebolla madura	15	0.21	0.03	1.31	0.84	0.27	5.22	6.33
Aceites	30	6.51	0.96	18.37	26.04	8.64	73.12	108.00
Aceite	5	0.80	0.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Marcho hame	7	0.06	0.02	0.14	0.25	0.18	0.56	0.99
Al puerco seco	7	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00
Plátano negro	8.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajos	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	14.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Cebolla	3	0.23	0.02	2.40	0.92	0.22	9.59	10.73
Limon	15	0.47	0.15	1.05	1.86	1.35	4.20	7.41
fruta								
Mandarina	130	0.90	0.45	17.90	3.60	4.05	51.60	59.25
V.C. ALMUERZO								1056.56
% DIST. ALMUERZO								52.31

Cena Arroz con huevo frito+ ensaladado+infusion								
Arroz con huevo frito+ ensaladado								
Huevo entero crudo	75	9.23	0.18	0.00	36.90	73.50	0.00	110.48
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.08	5.67	279.36	313.11
Cebolla madura	40	0.56	0.08	3.48	2.24	0.72	11.92	16.88
Tomate	24	0.23	0.00	0.73	0.94	0.00	2.91	3.85
Aceite	7	0.00	0.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Infusion								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	14.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.92
V.C. CENA								611.12
% DIST. CENA								30.26

VCT(G-)	65.82	38.42	352.67
VCT(Kcal)	263.40	345.80	1410.67
VCT(%)	13.04	17.12	69.84

2019.87

VALOR CALORICO TOTAL	2078
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
LONDA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.


Karina Ana Ina Condori Lopez
REPRESENTANTE


Lic. Salome Calles Dávila
NUTRICIONISTA
C. N. P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
LONDA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.


Lic. Luis Flores Caceres
NUTRICIONISTA
C. N. P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Viernes 22/12/2017

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Avena + Pan francés + canchuta				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Avena								
Avena	25	6.10	1.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Cuchara entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.79	1.35
Arroz rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan francés + canchuta								
Pan francés	60	5.04	1.02	30.20	20.16	9.70	153.12	192.46
canchuta	40	0.56	0.12	10.20	2.24	1.00	41.12	44.44
Acetate	10	0.00	0.00	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
V.C. DESAYUNO								520.94
% DIST. DESAYUNO								73.55

Almuerzo	Arroz Amarillo con papa + Refresco + Fruta							
Arroz Amarillo con papa								
Papa	200	32.00	2.20	0.00	128.00	19.00	0.00	147.00
Arroz pilado	200	15.60	1.40	155.20	62.40	12.00	620.00	695.00
Arveja	31	6.73	0.99	10.94	26.91	0.93	75.76	111.60
Zanahoria	40	2.20	0.40	14.64	8.00	4.32	50.50	71.60
Cebolla madura	25	0.25	0.05	2.10	1.40	0.45	8.70	10.53
Acetate	5	0.00	0.00	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajónjolote	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Polvo	0.15	0.01	0.01	0.21	0.04	0.12	0.43	0.59
Polvito	20	0.30	0.10	1.54	1.20	0.90	6.16	8.26
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Percejo	1	0.05	0.00	0.00	0.21	0.00	0.00	0.21
Aj fresco	5	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.36
Refresco								
Arroz rubio	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	58.34	59.64
Limon	20	0.16	0.12	1.60	0.64	1.00	6.64	8.36
Fruta								
Milano	170	2.35	0.51	35.70	10.20	4.59	142.80	157.59
V.C. ALMUERZO								1326.57
% DIST. ALMUERZO								59.96

Cena	Sopa de arroz c/ manudencia de pollo							
Sopa de arroz c/ manudencia de pollo								
Manudencia de pollo	60	11.46	1.70	0.00	45.04	24.02	0.00	79.86
Arroz pilado	30	2.34	0.21	23.28	9.36	1.09	93.12	104.37
Papa blanca	40	1.68	0.16	17.04	0.72	1.44	71.16	79.52
Cebolla madura	6	0.00	0.01	0.60	0.34	0.11	2.71	3.16
Ajo	20	0.10	0.04	0.36	0.72	0.36	1.04	2.12
Papa	20	0.30	0.00	1.60	1.52	0.00	6.40	7.92
Zanahoria	10	0.53	0.12	2.66	2.20	1.00	30.64	33.97
Acetate	5	0.00	0.00	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Polvito negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.01	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
V.C. CENA								364.76
% DIST. CENA								16.49

PCT(Gr)	89.22	32.43	300.67
PCT(Kcal)	256.87	300.89	1554.51
PCT(%)	16.13	17.40	70.27

2212.28

VALOR CALORICO TOTAL	2212
----------------------	------

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EMPRESA INTEGRAL AMIGOS E.I.R.L.

Dr. Luis Flores Pasco
MD CONCESIONISTA
C.R.P. 445

Dr. Salome Calles Martin
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EMPRESA INTEGRAL AMIGOS E.I.R.L.

Karina Ana / Adm. Logis

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Sábado 23/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Sopa+Pan frances+Hot dog							
Sopa								
Harina de papa	25	6.10	2.00	14.93	24.40	10.00	59.70	102.10
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Carota entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Chamolar	0.3	0.02	0.00	0.18	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	30	3.70	10.29	0.00	17.20	92.61	0.00	105.81
Pan frances	60	5.04	1.02	30.28	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								492.57
% DIST. DESAYUNO								24.38

Almuerzo	Guiso de verduras con pollo,arroz+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	24.30
Guiso de verduras con pollo,arroz									
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.80	30.70	0.00		120.70
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60		521.85
Choclo	30	0.99	0.24	0.24	3.96	2.16	31.26		39.48
Arvejas	30	6.51	0.96	10.33	26.74	0.64	73.32		100.90
Zapallo Italiano	100	0.70	0.20	6.40	2.80	1.00	25.60		30.20
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.06	2.20	1.00	30.64		33.92
Cebolla mediana	6	0.08	0.03	0.52	0.34	0.11	2.09		2.53
Tomate	10	0.09	0.00	0.28	0.36	0.00	1.12		1.48
papa	100	2.20	0.40	23.30	8.80	3.60	93.20		104.80
Acidito	5	0.00	4.97	0.00	0.80	44.69	0.00		44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
Aceite	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.28	6.08		7.56
Orégano	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.28		0.49
Refresco									
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90		99.40
Anís	3	0.00	0.03	0.21	0.27	0.27	0.84		1.48
Fruta									
Melón	100	0.90	0.10	10.44	3.60	1.62	41.76		46.98
						V.C. ALMUERZO		1163.54	
						% DIST. ALMUERZO		57.58	

Cena	Infusion de canela +01 pan +margarina							% DIST. ALMORCZO	57.58
Infusion de canela +01 pan +margarina									
Carota entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.04	0.14	1.60	1.82	
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52	
Margarina	25	0.15	21.25	0.03	0.60	191.25	0.10	191.95	
Pan frances	30	2.52	0.51	10.74	10.08	4.59	76.56	91.23	
							V.C. CENA	364.52	
							% DIST. CENA	18.04	

VCT(g)	61.94	47.67	325.90
VCT(Kcal)	247.76	428.99	1343.90
VCT(%)	13.25	21.23	66.51

2020,66

VALOR CALORICO TOTAL	2021
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
[Firma]
Dr. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 415

[Firma]
Dr. Salazar Córdova
NUTRICIONISTA
C.N.P. 415

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana P. Indari Lopez
NUTRICIONISTA
C.N.P. 415

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Domingo 24/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Café+Pan frances+Pasta							
Café								
Café	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.36	1.12	2.90
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.60	119.20
Pan frances+Pasta								
Pasta	40	0.60	5.00	1.24	2.72	45.00	8.96	56.60
Pan frances	60	5.04	1.02	29.62	20.16	9.10	119.20	148.62
							V.C. DESAYUNO	328.56
							% DIST. DESAYUNO	14.40

Almuerzo	Pasta al dente, papa, arroz+Refresco+Fruta								% DIST. ALMUERZO	14.40
Pasta al dente, papa, arroz										
Carné de pollo	160	29.20	15.52	0.00	117.12	139.68	0.00	256.00		
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.05		
Papa blanca	150	3.15	0.70	31.45	12.60	2.70	133.80	149.10		
Masi	33	8.94	16.03	5.50	25.77	151.47	22.31	209.55		
Paragi	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10		
Cebolla madura	50	0.70	0.10	5.85	2.80	0.90	27.60	36.30		
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60		
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.57		
Ají panca seco	7	0.49	0.55	4.11	1.96	4.91	16.44	21.3		
Carne	0.15	0.01	0.01	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67		
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56		
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00		
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.74	59.64		
Mazana	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.70		
Fruta										
Udlatani	170	2.55	0.51	35.70	10.20	4.59	142.00	157.50		
V.C. ALMUERZO								1472.52		
% DIST. ALMUERZO								64.95		

Cena	Cebolla c/ leche+01 pan						% DIST. ALMO (03/20)	64.95
Cebolla c/ leche+01 pan								
Morina cebada	40	6.72	0.92	26.06	26.80	8.20	107.04	143.00
Leche evaporada	80	6.80	7.20	9.04	27.52	64.80	36.16	128.48
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.60	119.20
Camela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.02
Chico dor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances	30	2.52	0.51	14.91	10.00	4.59	59.64	74.21
V.C. CENA								468.24
% DIST. CENA								20.65

PCT(Gr)	70.64	54.87	363.74
PCT(KCal)	210.55	493.82	1454.95
PCT(%)	14.05	21.70	64.17

2267.32

VALOR CALORICO TOTAL	2267
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Dr. Luis Flores Pardo
C.M.P. 445

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Rosa V.
C.M.P. 445

[Firma]
Dr. Salome Cobarrubias
NUTRICIONISTA
C.M.P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

January 25/26/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Desayuno	Chocolateado + 02 Biscachos							
Chocolateado								
Chocolate	37	1.96	17.19	17.39	7.94	99.99	69.56	177.50
Leche espesada	125	10.75	11.25	14.13	43.90	101.25	56.50	200.75
Hulem	3	0.02	0.01	2.60	0.07	0.05	10.40	10.53
Canela asera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Queso cur	0.2	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Sal yodado	0.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Anticor rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	140.60	119.20
02 Biscachos								
Biscocho	40	2.76	7.62	27.84	21.04	14.50	87.36	112.90
						P.C. DESAYUNO		624.01
						% DIET. DESAYUNO		20.50

Alimento	Broster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada+Refresco+Fruta							20.50
Broster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada								
Carne de pollo	250	47.58	25.12	0.00	190.32	226.90	0.00	417.20
Arroz pilado	150	11.78	1.05	116.80	46.00	9.45	465.60	521.65
Papa blanca	150	3.13	0.30	33.45	12.60	2.70	133.80	149.10
Maizena	5	0.36	0.41	0.25	1.42	1.69	1.00	0.17
Harina	30	3.69	1.27	0.00	14.76	29.43	0.00	44.19
Lechuga	25	0.25	0.10	0.30	1.00	0.90	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.80	5.60	9.88
Plumero Negro	0.15	0.01	0.07	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Harina	37	3.21	1.18	29.67	12.85	10.66	218.70	142.20
Acetate	25	0.00	24.03	0.00	0.00	223.43	0.00	223.43
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	3	0.30	0.04	1.52	1.12	0.30	0.00	7.56
Refresco								
Arroz rojo	13	0.00	0.08	0.04	0.10	0.00	35.34	35.64
Claro de	3	0.10	0.60	1.04	0.72	3.40	7.34	12.46
Fruta								
Sandia	150	1.05	0.13	0.03	4.20	1.35	35.40	40.95
						P.C. ALMUERZO	1617.57	
						% DESP. ALMUERZO	53.74	

Casa	Cau cau de polli carrez/Infusion						% DDT CENA		5.2.24
Cau cau de polli carrez									
Carni de polli	100	20.58	4.30	0.00	87.00	38.70	0.00		120.70
Arroz pilado	99	7.02	0.62	09.04	20.00	5.67	279.36		311.17
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.38	8.40	1.80	89.20		99.40
Arenjiz	25	5.43	0.80	15.29	21.70	7.10	47.10		90.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	10.64		33.93
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00		44.69
Sal picada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
Ajicacero	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
Pinonita negra	0.10	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01		1.37
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.13	0.36	6.00		7.56
Peraji	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.32	0.59		2.10
Hierba buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42		0.74
Aj amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.84	2.11	7.04		9.99
Pakito	1.5	0.09	0.13	1.08	0.37	1.17	4.33		5.87
Infusion									
Alfaca rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	19.24		35.64
Cuscu entero	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60		1.82
							VC CENA		796.90
							% DDT CENA		26.00

PCT261)	124.37	93.63	624.43
PCT262a)	497.40	437.27	1697.73
PCT263)	16.41	27.41	55.96

1042-00

WALSH CALORIES TOTAL	1877
----------------------	------

UNION CONSUMIDORES Y SERVICIOS S.R.L.
AV. ITALIA 1000, MONTEVIDEO 11100, UY

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.
UNDA INTEGRAL, S.A. (CONICOP S.A.)

Karina 4 Lori Laque


Lic. Solange Caldas Martins
NUTRICIONISTA
C.R. 145

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICA

Martes 26/12/2017

Muestras 20/12/2017								
ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(G)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Avena + Pan frances + Queso							
Avena								
Avena	25	6.10	2.00	14.93	24.40	10.00	53.70	102.10
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Claro de	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.77	1.35
Pan frances + Queso								
Queso	30	4.89	5.23	0.66	19.16	47.23	2.64	69.05
Pan frances	60	5.04	1.02	29.07	20.16	0.10	119.20	140.42
							V.C. DESAYUNO	422.74
							% DIST. DESAYUNO	17.03

Almuerzo	Guiso de filetes c/res+arroz+Refresco+Fruta							
Guiso de filetes c/res+arroz								
Carne de res	80	14.80	3.44	0.00	59.20	30.96	0.00	90.16
Arroz pilado	150	11.70	1.05	126.40	46.00	9.45	463.60	521.05
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	10.00	2.14	107.04	119.20
Filetes	80	10.00	0.60	67.04	43.52	7.29	271.76	322.08
Zanahoria	25	0.03	0.10	11.49	1.30	1.62	45.96	50.00
Cebolla mediana	13	0.18	0.02	1.13	0.73	0.23	6.52	5.40
Ajopagos	31	6.73	0.99	10.94	24.91	8.93	75.76	112.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.90
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10	0.16
Schuchta	0.5	0.00	0.13	0.22	0.36	3.00	0.00	2.24
Sol yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.5	0.00	0.13	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	75	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Ace	3	0.00	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.40
Fruta								
Melón	150	0.75	0.13	8.70	3.00	1.35	34.00	39.13
						V.C. ALMUERZO		1307.46
						% DIST. ALMUERZO		55.64

Cena	Chaufamito+arroz+Infusión							
Chaufamito+arroz								
Bele	100	17.20	2.20	0.00	64.00	10.00	0.00	79.40
Papa blanca	100	2.00	0.40	23.20	8.00	3.60	92.20	104.80
Maíz mote	20	0.66	0.16	5.56	2.64	1.44	22.24	26.32
Arroz pilado	90	2.02	0.63	69.04	28.00	5.67	279.36	312.11
Aji pasca	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.68	6.60
Hierba buena	5	0.16	0.05	0.33	0.62	0.45	1.40	2.47
Maiz	5	1.36	2.05	0.45	5.42	22.95	3.30	27.25
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sol yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.00	0.07	0.07	0.25	0.39
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Marmelada	3	0.00	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.40
						V.C. CENA		678.45
						% DIST. CENA		27.23

KCT(Gr)	94.39	30.67	457.28
KCT(KCal)	377.54	176.07	1820.04
KCT(Ng)	15.21	11.12	73.67

2482.60

VALOR CALORICO TOTAL	2482
-----------------------------	-------------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CORONA INTEGRAL ALIMENTOS S.R.L.
[Firma]
Lic. Laila Flores Paredo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 645

[Firma]
Lic. Laila Flores Paredo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 645

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CORONA INTEGRAL ALIMENTOS S.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Laque
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Miércoles 27/12/2017

ALIMENTO	gr/mg (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Desayuno <i>Cebada c/ leche+Pan frances+Huevo</i>								
<i>Cebada c/ leche</i>								
Harina cebada	30	5.04	0.69	20.22	20.16	6.21	80.68	107.25
Leche evaporada	70	6.02	4.39	7.91	24.00	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubia	45	0.23	0.09	44.51	0.90	0.09	178.02	178.92
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.1	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
<i>Pan frances+Huevo</i>								
Huevo	75	9.23	8.10	0.00	36.90	73.58	0.00	110.48
Pan frances	90	7.56	1.52	44.72	18.24	13.77	178.92	222.93
V.C. DESAYUNO								285.16
% DIST. DESAYUNO								32.87

Almuerzo <i>Adobo de chancha,comote,arroz+Refresco+fruta</i>								
<i>Adobo de chancha,comote,arroz</i>								
Corte de cerdo	160	23.04	24.26	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	405.00	521.85
comote	150	2.10	0.45	28.55	8.40	4.05	154.20	166.65
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Cebolla machuca	13	0.18	0.02	1.12	0.73	0.23	4.52	5.40
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Plátano	45	0.60	0.00	2.25	0.00	0.00	9.00	9.00
Al patita seca	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Azúcar rubia	2	0.01	0.00	1.90	0.04	0.00	7.91	7.95
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Agu	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	0.04	0.30	0.00	35.34	35.64
Mendrillo	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.70
fruta								
plátano	200	7.00	0.60	42.00	12.00	5.40	168.00	205.40
V.C. ALMUERZO								1317.85
% DIST. ALMUERZO								57.40

Cena <i>Infusión +01 pan +mortadela</i>								
<i>Infusión +01 pan +mortadela</i>								
Hente	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Mortadela	30	2.85	0.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								239.69
% DIST. CENA								10.45

VCT(Gr)	74.76	57.33	369.92
VCT(Kcal)	297.06	515.96	1479.69
VCT(%)	12.96	22.50	64.54

2292.71

VALOR CALÓRICO TOTAL	2293
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Dr. Luis Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

[Firma]
Etc. Salome Colina Jarama
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
NUTRICIONISTA

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Jueves 28/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KJLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Infusión de Te+Pan frances+Mortadela							
Infusión de Te								
Te	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.36	1.12	1.98
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan frances+Mortadela								
Mortadela	30	2.05	0.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan frances	60	5.04	1.62	29.82	20.16	9.18	119.20	148.52
V.C. DESAYUNO								297.24
% DIST. DESAYUNO								12.21

Almuerzo	Guiso de filetes c/res + arroz+Refresco+Fruta								% DIST. ALMUERZO	12.21
Guiso de filetes c/res + arroz										
Carne de res	80	24.00	3.44	0.00	59.20	30.96	0.00		98.16	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60		521.85	
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	10.08	2.16	107.04		119.28	
Filetes	80	10.00	0.00	67.04	42.52	7.20	271.56		322.08	
Zanahoria	15	0.03	0.19	11.49	0.30	1.62	45.96		50.08	
Cebolla madura	13	0.18	0.03	1.13	0.73	0.22	4.52		5.49	
Arrozja	21	6.73	0.29	18.94	26.91	8.93	75.76		111.60	
Tomate	20	0.18	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24		2.94	
Acetite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00		44.69	
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10		0.16	
Silurita	0.5	0.00	0.11	0.22	0.36	1.00	0.88		2.74	
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	
Comino	0.5	0.00	0.11	0.22	0.36	1.00	0.88		2.74	
Ajoa	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.16	6.08		7.56	
Refresco					0.00	0.00	0.00		0.00	
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34		59.64	
Ariz	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00		1.25	
Fruta										
Sandía	150	1.05	0.15	8.85	4.20	1.35	35.40		40.95	
V.C. ALMUERZO									1383.04	
% DIST. ALMUERZO									54.83	

Cena		Brevetto de verduras c/huevo+Infusión					% DIST. ALMUERZO		50.03
Brevetto de verduras c/huevo									
Huevo	40	3.12	0.30	31.04	12.40	2.52	124.16	139.16	
Arroz pilado	90	5.05	0.90	38.12	27.40	8.10	312.40	343.90	
Acetite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56	
Espinaca	35	0.21	0.04	0.84	0.84	0.32	1.36	4.52	
Coliflor	15	0.13	0.09	0.66	1.32	0.01	2.64	4.77	
Zanahoria	40	2.20	0.48	30.64	8.80	4.32	122.56	135.68	
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Ajónoma	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Pimienta negra	0.35	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37	
Infusión									
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64	
Manzanilla	3	0.00	0.03	0.21	0.77	0.27	0.84	1.48	
							V.C. CENA	752.15	
							% DIST. CENA	30.95	

PCT(Gr)	69.42	30.30	470.58
PCT(KCal)	277.67	273.45	1882.31
PCT(%)	11.41	11.24	77.35

2433.43

VALOR CALORICO TOTAL	2433
-----------------------------	-------------


Lic. Salomé Colque-Barrios
NUTRICIONISTA
C.R. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMALONCO S.R.L.

Lic. Luis Flores
NUTRICIONISTA
C.R. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMALONCO S.R.L.

Karina Ana
NUTRICIONISTA
C.R. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Viernes 29/12/2017

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORÍAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Apl + Encaballado de Arroz + 92 porces				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Apl								
Almendra de maíz	25	1.40	1.00	18.50	5.60	9.00	74.30	88.90
Lentea	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.34
Aplinar rubio	20	0.15	0.09	29.67	0.60	0.00	110.68	119.28
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.34	0.33	1.35
Encaballado de Arroz + 92 porces								
Cebolla	25	0.35	0.05	2.10	1.40	0.45	0.70	10.55
Tomate	12	0.11	0.00	0.34	0.43	0.00	1.34	1.78
Limón	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.75
Aceto	1	0.00	0.39	0.00	0.00	0.94	0.00	0.94
Sal yodado	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Arroz	20	4.90	2.36	0.00	29.60	26.44	0.00	46.24
Por frances	40	5.04	1.82	29.82	20.16	9.10	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								457.99
% DIST. DESAYUNO								19.55

Almuerzo	Pescado frito + ensalada + papa + arroz + Refresco + fruta							
Pescado frito + ensalada + papa + arroz								
Pescado frito	250	49.25	19.00	0.75	197.00	90.00	3.00	290.00
Arroz pilado	150	11.70	1.85	116.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.45	12.60	2.70	113.80	149.10
Barbacoa de tripa	10	1.13	0.12	2.40	4.52	1.00	29.92	35.52
Lachuga	25	0.25	0.10	0.30	1.00	0.50	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Aceto	25	0.00	24.63	0.00	0.00	22.43	0.00	22.43
Sal yodado	5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Carisma	0.15	0.03	0.03	0.07	0.17	0.30	0.27	0.67
Arroz	5	0.28	0.04	1.57	1.12	0.36	6.00	7.56
Vinagre	3.5	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.70	0.70
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.44
Naranja	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Maná	150	0.35	0.15	0.70	3.00	1.35	34.80	39.15
V.C. ALMUERZO								1342.92
% DIST. ALMUERZO								60.06

Cena	Aguadito de menudencia de pollo							
Aguadito de menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	40	12.46	3.78	0.00	45.04	34.82	0.00	79.86
Arroz pilado	20	2.34	0.27	27.20	9.36	1.80	93.12	104.17
Calentito	10	0.37	0.13	0.70	1.32	1.17	2.80	5.29
Peperón	10	0.15	0.05	0.77	0.60	0.45	3.00	4.13
Arroz	15	3.26	0.48	0.17	13.07	4.72	36.66	54.60
Espinaca	5	0.03	0.01	0.12	0.17	0.05	0.48	0.85
Papa blanca	50	1.65	0.16	17.13	4.20	0.90	44.60	49.70
Maíz, grano fresco (chito)	65	2.25	0.52	10.07	8.58	4.68	72.20	85.54
Apl	20	0.10	0.04	0.26	0.72	0.30	1.04	2.12
Porro	7	0.13	0.06	0.56	0.53	0.00	2.24	2.77
Zanahoria	10	0.55	0.12	2.64	2.20	1.00	30.64	33.92
Cebolla mediana	6	0.00	0.01	0.52	0.34	0.11	2.09	2.53
Aceto	3	0.00	2.98	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Carisma	0.15	0.03	0.03	0.07	0.17	0.30	0.27	0.67
Arroz	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.60
Orégano	2	0.02	0.01	0.04	0.07	0.07	0.25	0.39
V.C. CENA								453.70
% DIST. CENA								20.39

PROT(g)	100.93	51.19	342.37
LIPIDIO(g)	403.00	462.57	1363.47
CHO(g)	10.06	20.69	61.25

2235.70

VALOR CALÓRICO TOTAL	2236
----------------------	------

DRAGO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CINCEA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Cec. Lado Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

DRAGO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CINCEA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Cec. Salazar Cordero
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Subido 20/12/2017

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Sopa + Pan francés + Huevo</i>								
Sopa								
Harina de soja	30	7.32	2.00	17.91	27.20	10.00	71.44	118.92
Azúcar rubia	25	0.17	0.00	28.72	0.50	0.00	90.90	99.40
Carota entera	0.5	0.07	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Cebolla cruda	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan francés + Huevo								
Huevo	65	5.07	0.46	50.44	20.70	4.70	201.76	226.14
Pan francés	60	5.04	1.02	29.82	20.14	9.70	110.20	140.02
V.C. DESAYUNO								596.74
% DIST. DESAYUNO								21.17

Almuerzo <i>Patita con mani + arroz + Refresco + Fruta</i>								
Patita con mani + arroz								
Carne de cerdo	100	20.00	21.00	0.00	00.00	130.00	0.00	270.00
Papa blanca	200	4.00	0.00	46.60	14.00	7.20	106.40	209.60
Cebolla machada	17	0.52	0.07	4.10	1.07	0.67	16.72	19.40
Arroz pilado	150	17.79	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	621.85
Aji panca	17	0.77	0.04	6.44	3.00	7.72	25.74	36.54
Mani	25	6.70	12.75	4.23	27.10	114.75	10.90	150.75
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	7.56
Refresco								
Asúcar rubia	20	0.10	0.00	11.36	0.40	0.00	47.22	47.52
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	3.40	9.00
Fruta								
platano	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	179.05
V.C. ALMUERZO								1472.90
% DIST. ALMUERZO								52.16

Cena <i>Car con de pollo + arroz + Infusion</i>								
Car con de pollo + arroz								
Carne de pollo	100	20.10	4.30	0.00	02.00	38.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.67	69.04	20.00	5.67	279.36	312.11
Papa blanca	100	2.10	0.20	12.30	0.40	1.00	05.20	99.40
Arvejas	15	3.26	0.40	9.17	13.02	4.32	36.46	54.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.68	2.20	1.00	10.64	31.92
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajmonato	0.3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.75	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.17
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	7.56
Perce	1.3	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Wortel hueru	1.3	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Aji amarillo molido	3	0.21	0.25	1.76	0.04	2.11	7.04	9.59
Polilla	1.3	0.09	0.17	1.00	0.27	1.17	4.33	5.87
Infusion								
Asúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.24	59.44
Carota entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
V.C. CENA								754.00
% DIST. CENA								26.73

VCT(g)	98.05	50.03	476.59
VCT(KCal)	195.30	522.70	1906.35
VCT(%)	14.00	10.49	67.50

2024.04

VALOR CALORICO TOTAL	2024
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN OFICIAL AMARILLO S.R.L.

[Firma]
Lic. Ludo Pineda
Nutricionista
C.N.P. 445

[Firma]
Edu. Salome Colina Gutierrez
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN OFICIAL AMARILLO S.R.L.

[Firma]

Karina Ana Trujillo
Nutricionista
REPRESENTANTE

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Domingo 31/12/2017

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	NUTRICIONES POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusión de Hierbabuena+Pan francés+jamónado								
Infusión de Hierbabuena								
Hierba buena	4	0.12	0.04	0.10	0.50	0.16	1.12	1.98
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan francés+jamónado								
Jamónado	30	2.85	0.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan francés	90	7.56	1.53	44.73	30.24	13.77	170.92	222.93

V.C. DESAYUNO	371.55
% DIST. DESAYUNO	16.42

Almuerzo Arroz con pollo + sopa crujiente+Refresco+fruta								
Arroz con pollo + sopa crujiente								
Carne de pollo	160	29.60	6.88	0.00	118.40	61.92	0.00	100.32
Arroz pilado	200	15.60	1.40	135.20	62.40	12.60	620.80	695.80
Aveces	31	6.73	0.99	10.94	26.91	8.93	75.76	111.60
Zanahoria	40	2.20	0.40	14.64	0.00	4.32	58.56	71.68
Cebolla machada	45	0.63	0.09	3.92	2.52	0.81	15.66	18.99
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.09	1.68	2.23
Pimentón	5	0.11	0.00	1.19	1.24	0.68	4.74	6.68
Espinaca	10	0.51	0.05	0.14	2.04	0.45	0.56	3.05
Lente	20	0.03	0.01	0.40	0.12	0.09	1.92	2.13
Culantro	15	0.50	0.20	1.05	1.98	1.76	4.20	7.94
Aceite	10	0.00	9.93	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Ala	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Ají amarillo	1	0.01	0.01	0.09	0.04	0.04	0.35	0.43
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Melón	150	0.75	0.15	8.70	3.00	1.35	34.80	39.15

V.C. ALMUERZO	1301.42
% DIST. ALMUERZO	57.50

Cena Sopa c/ leche +01 pan								
Sopa c/ leche +01 pan								
Harina de soja	25	6.10	2.00	14.33	24.40	10.00	59.70	102.10
Leche evaporada	70	6.02	6.70	7.91	24.08	36.78	31.64	112.42
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.98	99.40
Canela asada	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan francés	90	7.56	1.53	57.42	30.24	13.77	220.68	273.69

V.C. CENA	590.41
% DIST. CENA	26.09

VC2(G+)	87.79	40.79	387.63
VC2(RCaf)	351.16	763.69	1358.52
VC2(%)	15.51	13.90	68.59

2263.30

VALOR CALORICO TOTAL	2263
-----------------------------	-------------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.


Lic. Lidia Pérez Pardo
 Nutricionista, BA
 C.N.P. 004

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDINSA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.


Karina Ana Inu Condori Lopez
 Nutricionista, BA
 C.N.P. 004


Lic. Lidia Pérez Pardo
 Nutricionista
 C.N.P. 004

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

lunes 01/01/2018

ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Cocao c/ leche+Pan frances+Atun							
Cocao c/ leche								
Leche	10	1.03	0.36	24.02	7.32	3.24	96.12	106.68
Cacao	2	0.38	0.34	8.96	1.52	3.08	3.82	8.42
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Pan frances+Atun								
Atun	10	7.35	4.44	8.80	73.40	39.96	0.00	49.76
Pan frances	90	7.56	1.52	57.42	30.24	13.77	229.60	273.69
						V.C. DESAYUNO		557.55
						% DIST. DESAYUNO		22.09

Almuerzo	Leche de Zupallo+Refresco+Fruta							
Leche de Zupallo								
Zupallo	180	1.26	0.36	11.52	5.04	3.24	46.08	54.36
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	8.40	1.00	89.20	99.40
Bebida	25	4.20	0.58	16.05	16.80	5.18	67.40	89.30
Leche evaporada	25	2.15	2.25	2.83	8.80	20.25	11.30	40.15
Margarita	3	0.15	0.02	0.26	0.60	0.22	1.06	1.87
Queso	40	6.12	7.00	0.80	25.20	63.00	3.52	91.00
Choclo	20	0.66	0.16	5.56	2.84	1.84	22.24	26.72
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Desayuno	20	0.12	0.02	3.42	0.40	0.18	17.68	18.24
Fruta								
Melon	200	1.00	0.20	11.60	4.00	1.80	46.40	52.20
						V.C. ALMUERZO		1743.21
						% DIST. ALMUERZO		45.30

Cena	Arroz Chaufa de pollo+Infusion							
Arroz Chaufa de pollo								
Carne de pollo	100	18.50	4.10	0.09	74.00	38.70	0.00	112.70
Yuca	30	2.34	0.21	23.20	9.36	1.80	93.12	104.37
Cebolla china	20	0.46	0.00	1.50	1.04	0.72	6.00	8.56
Pimiento	15	0.22	0.00	1.16	0.90	0.68	4.62	6.20
Harina	10	1.10	2.43	0.00	4.40	30.87	0.00	35.27
Sal	3	0.27	0.18	2.17	1.09	1.61	8.52	11.23
Arroz pilado	120	9.16	0.84	93.12	37.44	7.56	371.40	417.48
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Salmon	6	0.47	0.02	0.23	1.87	0.13	0.91	2.89
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.17	0.04	0.12	0.43	0.59
Gomina	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Infusion								
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Cedron	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.60	10.93
						V.C. CENA		822.76
						% DIST. CENA		32.60

PCT(g)	80.54	37.79	465.34
PCT(Kcal)	322.18	340.10	1867.35
PCT(%)	12.77	13.40	73.76

2521.67

VALOR CALORICO TOTAL	2524
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Lic. Lugo Flores Pisco
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

[Firma]
Lic. Salazar Colina Naranjo
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Karina Ana In. Comolani Lopez
REF. RESERVANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Marques 02/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CND (g)	KLOCALOMIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Apl+Pan c/ hot dog				PROT	GRASAS	CND	KCAL
Apl								
Harina de maiz	35	1.96	1.40	26.01	7.84	12.60	104.02	124.46
Lente	20	0.16	0.12	1.06	0.64	1.08	6.64	8.38
Azúcar rubia	30	0.13	0.00	29.67	0.40	0.00	118.60	119.28
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.00	0.18	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan c/ hot dog								
Huevo	75	5.85	0.53	50.70	23.40	4.73	232.80	260.93
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								664.45
% DIST. DESAYUNO								32.92

Almuerzo		Guiso de verduras con pollo,arroz+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	32.92
Guiso de verduras con pollo,arroz										
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.00	38.70	0.00	120.70		
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	3.45	465.60	521.05		
Chacto	30	0.99	0.24	8.34	3.96	2.16	31.36	39.48		
Avejas	30	6.51	0.96	18.13	26.04	8.64	73.32	109.00		
Zapallo italiano	100	0.70	0.20	6.40	2.00	1.00	25.60	30.20		
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	31.92		
Cebolla mediana	6	0.08	0.01	0.52	0.24	0.11	2.09	2.52		
Tomate	10	0.09	0.00	0.20	0.30	0.00	1.12	1.40		
papa	100	2.00	0.40	21.30	0.00	3.60	93.20	104.80		
Acetate	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60		
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Apl	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.76	6.08	7.56		
Orégano	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.28	0.49		
Refresco										
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	29.78	0.40	0.00	79.12	79.52		
Asa	3	0.09	0.07	0.21	0.77	0.27	0.84	1.48		
Fruta										
Melon	150	0.75	0.15	0.70	3.00	1.35	34.80	39.15		
V.C. ALMUERZO								1735.05		
% DIST. ALMUERZO								56.27		

Cena	Infusión +01 pan +manjar						% DIST. ALMUERZO	56.27
Infusión +01 pan +manjar								
Manzanilla	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.07
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.72	0.50	0.00	90.90	99.40
Manjar	25	0.23	2.75	0.00	0.90	24.75	0.00	25.65
Pan francés	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA							210.10	
% DIST. CENA							10.01	

PCT(Gr)	60.46	18.89	491.64
PCT(KCal)	241.84	170.02	1606.54
PCT(%)	11.98	8.47	79.59

2010.40

VALOR CALORICO TOTAL	2010
----------------------	------

BRAND CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CORREA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Dr. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

BRAND CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CORREA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Laque
REPRESENTANTE

[Firma]
Dr. Salazar Linares DUTRA
NUTRICIONISTA
C.A.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Miércoles 03/01/2018

ALIMENTO	gr/per (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Infusión de Mufa+Pan frances+Mortadela							
Infusión de Mufa								
Mufa	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	99.90	99.40
Pan frances+Mortadela								
Mortadela	40	3.80	11.20	0.00	15.20	100.00	0.00	116.00
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.18	119.28	140.62
V.C. DESAYUNO								365.04
% DIST. DESAYUNO								17.57

Almuerzo	Escofheche de pollo+camote+arroz+Refresco+Fruta							
Escofheche de pollo+camote+arroz								
Carne de pollo	160	32.00	6.00	0.00	121.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
camote	180	2.32	0.54	46.26	10.00	4.00	105.04	199.90
Acetuna	15	0.14	1.65	0.00	0.54	14.85	0.00	15.39
Cebolla madura	62	0.07	0.12	5.39	1.47	1.12	21.58	26.16
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajovante	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Aji amarillo	10	0.09	0.07	0.88	0.36	0.43	3.52	4.57
Orégano	0.1	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.16
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.22	0.67
Vinagre	15	0.00	0.00	0.75	0.00	0.00	3.00	3.00
Refresco								
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	99.90	99.40
Limon	20	0.16	0.12	1.60	0.64	1.00	6.64	8.36
Fruta								
Melon	170	0.03	0.17	9.86	3.40	1.53	39.44	44.37
V.C. ALMUERZO								1169.16
% DIST. ALMUERZO								56.14

Cena	Arroz c/ leche +01 pan							
Arroz c/ leche +01 pan								
Leche evaporada	120	10.32	10.00	13.56	41.20	97.20	54.24	192.72
Arroz pilado	35	2.73	0.25	27.16	10.92	2.21	100.64	121.77
Azúcar rubia	35	0.18	0.00	34.62	0.70	0.00	130.40	139.18
Cañola entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								547.68
% DIST. CENA								26.30

VCT(Gr)	74.12	39.31	357.45
VCT(Kcal)	297.19	355.57	1429.82
VCT(%)	14.27	17.62	68.65

2002.60

VALOR CALORICO TOTAL	2003
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
UNISA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Lc. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
CNP 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
UNISA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.

[Firma]
Karina Ana Ina Condori Caspe
REPRESENTANTE

[Firma]
Lc. Salome Colina
NUTRICIONISTA
CNP 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

lunes 04/01/2010

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Soya c/ leche+Pan frances+Margarina				PROT	GRASAS	CNO	KCAL
Soya c/ leche								
Harina de soya	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.91	24.00	56.70	31.64	112.42
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.50	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.2	0.02	0.06	0.18	0.02	0.54	0.23	1.35
Pan frances+Margarina								
Margarina	25	0.15	21.25	0.03	0.60	191.25	0.70	191.95
Pan frances	60	5.04	1.02	30.29	20.16	9.18	152.12	182.46
V.C. DESAYUNO								692.50
% DIST. DESAYUNO								28.14

Almuerzo	Caldo de pollo + huevo+papa+Refresco+Fruta							
Caldo de pollo + Huevo+papa								
Carne de pollo	100	18.50	10.30	0.00	74.00	92.70	0.00	166.70
Papa Blanca	100	2.00	0.40	23.30	0.00	3.60	91.20	104.00
Fideos	90	12.24	0.90	36.32	48.96	0.10	305.20	362.34
Huevo entero crudo	60	7.30	0.54	0.00	25.52	50.06	0.00	80.38
Rizos	3	0.27	0.18	2.13	1.09	1.61	0.52	11.22
Ajo	13	0.14	0.03	0.20	0.54	0.27	0.78	1.59
Papa	10	0.19	0.09	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96
Cebolla china	7	0.11	0.02	0.64	0.45	0.19	2.53	3.19
Acidito	3	0.00	2.98	0.00	0.00	26.91	0.00	26.91
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajor	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Orégano fresco	4	0.04	0.02	0.12	0.18	0.14	0.50	0.70
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	11.70	0.40	0.00	47.12	47.52
Doritos	20	0.12	0.02	2.42	0.40	0.10	13.60	14.34
Fruta								
Melón	170	0.85	0.17	0.06	1.40	1.53	79.44	82.37
V.C. ALMUERZO								879.62
% DIST. ALMUERZO								35.77

Cena	Estofado de Pollo +arroz+Infusión							
Estofado de Pollo +arroz								
Carne de pollo	100	18.30	9.70	0.00	73.20	87.70	0.00	160.50
Arroz pilado	90	7.02	0.62	49.94	28.00	5.67	279.36	313.11
Papa Blanca	100	2.10	0.20	22.30	0.40	1.80	89.20	95.40
Arroz	31	6.73	0.39	10.94	26.91	0.93	75.76	111.60
Zanahoria	15	0.82	0.19	11.49	3.30	1.62	45.96	50.88
Cebolla morada	12	0.10	0.02	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Tomate	26	0.23	0.00	0.73	0.94	0.00	2.91	3.85
Acidito	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.83	0.00	44.83
Ajopasto seco	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.70	6.68
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Aj amarillo	0.35	0.00	0.00	0.03	0.02	0.02	0.12	0.16
Comino	0.35	0.06	0.00	0.15	0.25	0.70	0.62	1.37
Ajor	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.76	6.08	7.56
Infusión								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
V.C. CENA								886.90
% DIST. CENA								36.09

PCT(Gr)	95.52	69.20	362.13
PCT(Kcal)	392.07	622.84	1452.51
PCT(%)	13.35	25.35	59.11

2457.42

VALOR CALORICO TOTAL	2457
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CINCUA INTERRAL AMAZONICO S.R.L.

[Firma]
Eduardo Flores Pasco
Nº 00000000000000000000
C.R. 0000

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
CINCUA INTERRAL AMAZONICO S.R.L.

[Firma]
Karina Ana Ina Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Eduardo Flores Pasco
NUTRICIONISTA
C.R. 0000

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Viernes 5/01/2018

ALIMENTO	gr./por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Avena + Pan frances + Mucamole de Papa				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Avena								
Avena	25	6.18	2.00	14.93	24.48	18.08	59.70	102.10
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.09	0.14	1.60	1.02
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.72	1.35
Azúcar rubia	25	0.12	0.00	24.73	0.59	0.00	98.90	99.49
Pan frances + Mucamole de Papa								
Mucamole de Papa								
Cebolla mediana	40	0.56	0.08	4.52	2.24	0.72	18.08	21.04
Tomate	20	0.18	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Papa	20	0.34	2.58	1.12	1.36	22.58	4.48	28.24
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.48	1.08	5.68	9.08
Pan frances	60	5.84	1.02	29.82	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								415.51
% DIST. DESAYUNO								14.26

Almuerzo	Chaufo de Papa + Refresco + Fruta							
Chaufo de Papa								
Papa	200	32.00	2.20	0.00	128.00	19.00	0.00	147.00
Harina	40	3.12	0.28	31.84	12.48	2.52	124.16	139.16
Cebolla china	20	0.46	0.08	1.50	1.04	0.72	4.00	8.56
Pimiento	15	0.23	0.08	1.16	0.50	0.68	4.62	6.2
Hot dog	20	2.20	6.84	0.00	8.80	61.74	0.08	70.54
Alm	3	0.27	0.18	2.13	1.09	1.61	8.52	11.22
Ag fresco amarillo	5	0.03	0.04	0.44	0.10	0.32	1.76	2.26
Aros pilado	200	15.60	1.40	135.20	62.40	12.60	620.80	695.00
Acete	10	0.00	0.07	0.00	0.00	88.37	0.00	88.37
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Sélimo	6	0.47	0.03	0.23	1.87	0.11	0.91	2.89
Pimiento negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.39	0.27	0.67
Apas	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.70	0.00	59.24	59.64
Canela entera	1.5	0.06	0.05	1.20	0.23	0.47	4.80	5.47
Clavo olor	1.5	0.09	0.30	0.92	0.36	2.70	3.67	6.73
Fruta								
Almuerzo	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1393.50
% DIST. ALMUERZO								47.04

Cena	Guiso de fideos c/pollo + arroz + Infusión							
Guiso de fideos c/pollo + arroz								
Carne de pollo	100	28.50	4.20	0.00	82.00	30.70	0.00	126.70
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.08	5.67	279.36	313.11
Papa blanca	50	1.05	0.10	11.15	4.20	0.98	44.60	49.79
Fideos	80	10.80	0.80	67.84	41.52	7.28	271.36	322.89
Zanahoria	15	0.07	0.18	11.49	3.30	1.62	45.96	50.88
Cebolla mediana	12	0.18	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Avejas	31	6.72	0.99	18.94	26.51	8.93	75.76	111.60
Tomate	20	0.18	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Acete	5	0.00	0.00	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10	0.16
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Silante	0.5	0.09	0.13	0.22	0.36	1.00	0.88	2.24
Comino	0.5	0.09	0.13	0.22	0.36	1.00	0.88	2.24
Apas	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.70	0.00	59.24	59.64
Cedron	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.86	9.60	10.93
V.C. CENA								1103.98
% DIST. CENA								37.90

PCY(Gr)	119.20	46.17	519.67
PCY(Kcal)	472.02	361.50	2078.68
PCY(%)	16.23	12.41	71.36

2912.99

VALOR CALÓRICO TOTAL	2913
----------------------	------


Lic. Selma Celina Barrantes
 NUTRIENISTA
 C.H.P. 445

BRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS S.R.L.
LOJAS INTEGRAL S.M.A. S.R.L.

Lic. Luis Flores Pardo
 NUTRIENISTA

BRAND CONCESSIONS Y SERVICIOS S.R.L.
LOJAS INTEGRAL S.M.A. S.R.L.

Karina Ana
 NUTRIENISTA

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Saludo 05/01/2019

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno								
Cebada c/ Leche+Pan frances+Queso								
Cebada c/ Leche								
Barina cebada	30	3.04	0.69	20.22	20.16	6.21	80.88	107.25
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.91	74.08	56.79	31.64	112.42
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.77	0.50	0.00	90.90	90.40
Canola entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.29	1.46
Cham alor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.73
Pan frances+Queso								
Queso	30	4.74	5.25	0.66	38.96	47.25	2.64	68.85
Pan frances	60	5.04	1.02	29.82	20.16	9.18	119.29	148.62
V.C. DESAYUNO							539.34	
% DIST. DESAYUNO							27.22	

Almuerzo	Carne con de pollo +arroz+Refresco+Fruta						% DIST. DESAYUNO	27.22
Carne con de pollo +arroz								
Carne de pollo	100	20.50	4.39	0.00	82.80	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.49	46.80	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	200	4.70	0.40	44.60	16.00	3.60	179.40	198.80
Arveja	30	6.51	0.96	10.33	26.04	0.64	77.32	108.00
Zanahoria	15	0.83	0.10	11.49	3.30	1.62	45.96	58.86
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.65	0.00	44.69
Sal yodada	7	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajuaolito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentas negra	0.35	0.02	0.01	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	4.08	7.56
Perejil	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29	1.22	0.59	2.10
Hierba buena	1.5	0.01	0.02	0.17	0.19	0.14	0.47	0.74
Aji amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.84	2.11	7.04	9.99
Polilla	1.5	0.09	0.13	1.08	0.37	1.17	4.33	5.87
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Naranja dulce	20	0.16	0.04	2.10	0.64	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Soda	150	1.05	0.15	0.05	4.20	1.75	21.40	40.95
							V.C. ALMUERZO	1187.53
							% DIST. ALMUERZO	59.68

Cena	Infusion de manzanilla +01 pan + mortadela					% DIST. ALMUERZO		59.68
Infusion de manzanilla +01 pan + mortadela								
Manzanilla	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.79	0.40	0.00	79.12	79.52
Mortadela	30	2.85	0.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan francés	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.21
						V.C. CENA		259.57
						% DIST. CENA		13.19

PCT(Gr)	72.23	74.89	344.63
PCT(Kcal)	280.52	314.00	1370.51
PCT(%)	14.58	15.85	69.57

1981.44

VALOR CALORICO TOTAL	1981
----------------------	------

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CINQUE INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.


Lic. Luis Flores Pardo
MAGISTER EN NUTRICION
C.N.P. 104

BRAYO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CINQUE INTEGRAL AMAZONICO E.I.R.L.


Karina Ana Ines Condori Lopez
MAGISTER EN NUTRICION
C.N.P. 115


Lic. Raimundo Colina Portales
MAGISTER EN NUTRICION
C.N.P. 115

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Domingo 07/01/2018

domingo 07/03/2018								
ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Café+Encebollado de Atun +02 panes							
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Café								
Café	4	8.12	0.04	0.28	0.50	0.36	1.82	1.98
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Encebollado de Atun +02 panes								
Cebolla	25	0.35	0.05	2.18	1.40	0.45	0.20	10.55
Tomate	12	0.11	0.00	0.34	0.43	0.00	1.34	1.78
Ajón	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.10	1.00	1.25
Aceite	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Sal yodada	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Atun	20	4.00	2.56	0.00	19.60	20.64	0.00	46.24
Pan francés	60	5.04	1.82	29.82	20.16	9.18	119.20	140.62
							V.C. DESAYUNO	290.07
							% INST. DESAYUNO	12.48

Almuerzo	Asado de chuncho + papa+arroz+Refresco+Fruta							% DIST. DESAYUNO	12.48
Asado de chuncho + papa+arroz									
Cerdo de cerdo	160	23.04	24.16	0.00	92.16	217.44	0.00	309.60	
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.00	521.05	
Papa blanca	170	3.57	0.34	32.91	14.28	3.06	151.64	168.98	
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60	
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.20	
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Ajónjolini	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Aji panca seco	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99	
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67	
Ajón	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.20	6.00	7.56	
Refresco									
Azúcar rubio	22	0.11	0.00	21.76	0.44	0.00	87.03	87.47	
Clavo olor	3	0.10	0.40	1.04	0.72	5.40	7.34	13.46	
Fruta									
plátano	170	2.55	0.51	25.70	10.20	4.50	142.80	157.59	
							V.C. ALMUERZO	1322.65	
							% DIST. ALMUERZO	66.75	

Cena	Revuelto de verduras c/huevo+Infusión								% DIST. ALMUERZO	66.75
Revuelto de verduras c/huevo										
Huevo	40	3.12	0.20	31.04	12.40	2.52	124.16	139.16		
Arroz pilado	90	5.85	0.90	78.12	23.40	8.10	312.48	343.98		
Aceite	7	0.00	6.95	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56		
Espinaca	35	0.21	0.04	0.84	0.04	0.32	3.36	4.52		
Cajón	15	0.33	0.09	0.66	1.32	0.04	2.64	4.77		
Zucchini	40	2.20	0.40	30.44	0.00	4.32	122.56	135.60		
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Ajónnabo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
Pimienta negra	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09	0.27	1.01	1.37		
Infusión										
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52		
Mentadillo	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.04	1.40		
V.C. CENA								773.03		
% DIST. CENA								32.28		

VC(TG)	64.26	45.03	431.27
VC(TK(m))	257.02	412.44	1725.89
VC(T%)	10.73	17.22	72.84

2304.55

VALOR CALORICO TOTAL	2395
----------------------	------

BRAYO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
UNIDAD INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Carlos Alvarado Pasco
Médico Generalista
E.S.P. 445

[Firma]
Lic. Sergio Colina
NUTRICIONISTA
E.S.P. 445

BRAYO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
UNIDAD INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Karin Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Lunes 08/01/2018

ALIMENTO	g ² /100g	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	REAL
Desayuno <i>Soya+Pan Frances+Huevo</i>								
Soya								
Harina de soja	25	6.10	2.00	14.93	24.40	18.00	59.30	102.10
Cebolla madura	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.23	1.35
Azúcar rubia	30	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	118.60	119.20
Pan Frances+Huevo								
Huevo	65	8.00	7.09	0.00	31.90	63.77	8.60	95.75
Pan Frances	90	7.56	1.53	37.42	30.24	13.77	229.68	273.69
V.C. DESAYUNO								591.90
% DIST. DESAYUNO								21.72

Almuerzo <i>Patito con mani + arroz+Refresco+Fruta</i>								
Patito con mani + arroz								
Carne de cerdo	120	24.00	26.40	0.00	96.00	237.60	0.00	373.60
Papa blanca	200	4.00	0.00	46.00	16.00	7.20	186.40	209.60
Cebolla madura	37	0.52	0.07	4.70	2.07	0.67	16.72	19.46
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.85
Alfalfa	11	0.77	0.06	6.44	3.00	7.72	25.24	36.54
Mani	25	6.70	12.75	4.29	27.10	114.75	16.90	158.75
Acetate	5	0.00	4.57	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	5	0.00	0.04	1.52	1.12	8.36	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	0.04	0.30	0.00	35.34	35.64
Limon	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.80	5.60	9.00
Fruta								
platano	150	2.25	0.45	31.50	9.00	4.05	126.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1516.62
% DIST. ALMUERZO								40.55

Cena <i>Sopa de zanahoria con menudencia de pollo</i>								
Sopa de zanahoria con menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.40	3.70	0.00	45.84	24.02	0.00	79.86
Sesito	40	5.44	0.40	33.92	21.76	3.60	125.60	161.04
Papa blanca	80	1.60	0.16	17.04	6.72	1.44	71.36	79.52
Cebolla madura	6	0.08	0.01	0.60	0.34	0.11	2.71	3.16
Apio	20	0.10	0.04	0.20	0.72	0.36	1.04	2.12
Poro	20	0.30	0.60	1.60	1.52	0.00	6.40	7.92
Zapallo	15	0.11	0.03	0.96	0.42	0.27	3.84	4.53
Zanahoria	10	0.55	0.12	2.66	2.20	1.00	30.64	33.92
Acetate	2	0.00	1.99	0.00	0.00	17.87	0.00	17.87
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Agua	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.03
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.25	0.25	0.39
V.C. CENA								393.94
% DIST. CENA								15.71

VCT(GJ)	92.05	44.04	307.19
VCT(KCal)	371.39	583.59	1540.56
VCT(%)	14.03	23.30	61.67

2504.54

VALOR CALORICO TOTAL	2505
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INDUSTRIAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Ludo Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.R.P. #15

[Firma]
Lic. Simeón Colán
NUTRICIONISTA
C.R.P. #15

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INDUSTRIAL AMAZONICO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Ina Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Marzo 09/01/2018

ALIMENTO	gr/por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Te+Pan frances+Hot dog				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Te								
Te	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.36	1.12	1.90
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	93.40
Pan frances+Hot dog								
Hot dog	40	9.40	13.72	0.00	17.60	123.48	0.00	141.08
Pan frances	60	5.04	1.02	38.20	10.16	0.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								424.92
% DIST. DESAYUNO								19.00

Almuerzo	Pollo al pimenton+arroz+papa+Refresco+Fruta							% DIST. URSAFUND	19.00
Pollo al pimenton+arroz+papa									
Corte de pollo	160	32.80	8.80	8.00	131.20	61.92	0.00		193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	0.45	465.60		521.85
papa	100	2.60	0.72	41.94	14.40	6.40	162.76		180.64
Pimentón	15	0.23	0.09	1.16	0.90	0.68	4.62		6.20
Cebolla machada	38	0.53	0.08	3.31	2.13	0.60	13.22		16.04
Aceto	25	0.00	24.03	0.00	0.00	223.43	0.00		223.43
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43		0.59
Comino	0.15	0.01	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27		0.6
Ajos	5	0.20	0.04	1.32	1.12	0.36	6.00		7.56
Refresco									
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90		90.40
Mentorilla	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00		12.70
Fruta									
Sandía	200	1.40	0.20	17.80	5.60	1.80	47.20		54.60
								V.C. ALMUERZO	1324.07
								% DIST. ALMUERZO	59.25

Cena	Mazorra de maíz morado + 01 papa						% DIST. ALMORZO	59.25
Mazorra de maíz morado + 01 papa								
Mazorra	40	0.24	0.00	24.68	0.00	0.72	130.72	140.40
Pan francés	30	2.52	0.51	14.91	10.00	4.59	59.64	74.31
Azúcar rubia	40	0.20	0.00	29.56	0.80	0.00	150.24	159.04
Maíz morado	03	2.74	0.66	23.07	10.96	3.90	92.30	109.23
Canela en polvo	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.72	1.35
							V.C. CENA	405.25
							% DIST. CENA	21.74

PCT(g)	66.18	50.00	308.11
PCT(Kcal)	264.73	450.74	1520.45
PCT(%)	11.04	29.16	68.80

2235.93

VALOR CALORICO TOTAL	2236
-----------------------------	-------------

BRAY CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CORREO ELECTRÓNICO: BRAYCON@GMAIL.COM

[Firma]
Lic. Luis Flores T. S.C.
Médico Generalista

BRAY CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDIFICIO TIPOFAL AMARILLO E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Colina Carrion
NUTRICIONISTA
C.H.B. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Miércoles 10/01/2018

ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KLOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Soya c/ quinoa+Pan frances+canote							
Soya c/ quinoa								
Harina de soya	23	6.18	2.89	14.93	24.40	18.08	59.26	102.19
Quinoa	30	3.45	2.46	20.02	13.80	22.14	80.04	115.98
Azúcar rubia	25	0.18	0.09	24.62	0.70	0.09	138.46	139.16
Canola entero	0.5	0.02	0.02	0.49	0.00	0.14	1.60	1.62
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+canote								
canote	40	0.56	0.12	10.28	2.24	1.08	41.12	44.44
Aceto	10	0.00	0.93	0.00	0.00	89.17	0.00	89.37
Pan frances	60	5.04	1.62	29.02	28.16	9.18	119.28	140.62
V.C. DESAYUNO							642.84	
% DIST. DESAYUNO							29.51	

Almuerzo	Puré de papa+asado de gallina,arroz+Refresco+Fruta							
Puré de papa+asado de gallina,arroz								
Gallina	160	32.80	6.88	0.00	131.20	61.92	8.00	193.12
Arroz cocido	150	11.70	1.05	116.40	46.89	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.39	33.45	12.69	2.70	133.89	149.10
Leche evaporada	25	2.15	7.00	2.50	8.68	63.00	18.39	81.90
Margarina	10	0.06	0.58	0.01	0.24	76.50	0.04	76.78
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodado	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajoveno	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimienta negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Aj. pinto seco	1	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Carame	0.15	0.03	0.01	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	1	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.79	0.40	0.00	79.12	79.52
Clavo olor	3	0.10	0.60	1.84	0.72	5.40	7.34	12.46
Fruta								
Melón	200	1.00	0.29	11.60	4.00	1.00	46.40	52.29
V.C. ALMUERZO								1226.09
% DIST. ALMUERZO								56.37

Cena	Infusión +01 pan + mortadela							
Infusión +01 pan + mortadela								
Cedron	0.5	0.02	0.07	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	25	0.17	0.09	24.73	0.58	0.00	98.90	99.48
Mortadela	40	1.89	11.29	0.00	15.20	109.80	0.00	116.09
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.08	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								308.45
% DIST. CENA								14.16

WCT(Gr)	71.82	57.12	242.69
WCT(KCal)	293.30	514.11	1779.77
WCT(%)	13.47	21.68	62.99

2178.18

VALOR CALORICO TOTAL	2178
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Flores Pardo
NUTRICIONISTA
C.E.P. 405

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condon Laque
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Liliana Colina Gutierrez
NUTRICIONISTA
C.E.P. 405

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Jueves 11/01/2018

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KJ/CALORÍAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Avena c/ leche+Pan francés+Queso							
Avena c/ leche								
Avena	25	6.18	2.08	14.89	24.40	18.09	59.79	102.19
Leche evaporada	70	6.02	4.39	7.91	24.00	54.79	31.64	112.42
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Queso entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.68	1.82
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan francés+Queso								
Queso	30	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	68.05
Pan francés	90	7.56	1.53	44.73	30.24	11.77	170.92	222.91
V.C. DESAYUNO								600.87
% DIST. DESAYUNO								25.89

Almuerzo	Menestron c/ res+Refresco+fruta							
Menestron c/ res								
Carne de res	100	18.50	4.38	0.00	74.00	38.70	0.00	112.70
Leche evaporada	16	1.38	1.44	1.81	5.50	12.96	7.23	25.70
Queso de vaca (fresco)	25	3.95	4.38	0.53	15.80	39.38	2.26	57.38
Papa	90	12.24	0.98	76.32	48.96	8.10	305.28	362.34
Papa blanca	100	2.10	0.28	22.70	8.40	1.80	89.20	99.40
Café blanco	10	0.19	0.00	0.70	0.76	0.00	1.52	2.28
Choca	30	0.99	0.24	0.34	3.96	2.16	31.36	39.41
Frejol	20	4.70	0.34	12.14	17.20	3.06	48.56	68.82
Yulenta	10	0.24	0.03	0.81	0.96	0.27	3.24	4.47
Aplo	10	0.09	0.02	0.13	0.36	0.10	0.52	1.06
Albahaca	11	0.72	0.13	0.80	1.20	1.19	3.21	5.68
Pera	10	0.19	0.00	0.80	0.76	0.00	3.20	3.96
Zapallo	15	0.11	0.03	0.96	0.42	0.27	1.04	4.53
Zanahoria	5	0.28	0.06	2.83	1.10	0.54	15.32	16.96
Cebolla mediana	6	0.08	0.03	0.52	0.34	0.21	2.09	2.53
Tomate	10	0.09	0.00	0.28	0.76	0.00	1.12	1.48
Arroz	3	0.00	2.98	0.00	0.00	26.81	0.00	26.81
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajoveno	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.17	0.30	0.27	0.67
Agua	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	0.84	0.30	0.00	35.34	35.64
Manzanilla	20	0.06	0.06	3.09	0.24	0.54	12.00	12.78
fruta								
platano	100	2.40	0.48	23.60	9.60	4.32	134.40	148.32
V.C. ALMUERZO								1034.01
% DIST. ALMUERZO								44.05

Cena	Asado de Pollo+arroz+papa+infusión							
Asado de Pollo+arroz+papa								
Carne de pollo	100	18.30	9.70	0.00	73.20	87.30	0.00	168.50
Arroz pinto	90	7.02	0.63	49.94	29.08	5.67	279.36	312.11
Papa blanca	100	2.10	0.28	22.70	8.40	1.80	89.20	99.40
Aceto	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	1	0.01	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.20
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajoveno	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Peperoncino negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Ajil picoso seco	3	0.21	0.23	1.76	0.94	2.11	7.04	9.99
Comino	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Agua	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	4.00	7.56
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.08	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.60	10.93
V.C. CENA								797.27
% DIST. CENA								38.07

PCT(g)	100.44	46.72	282.48
PCT(Kcal)	401.77	420.47	1529.91
PCT(%)	17.00	17.00	65.04

2252.15

VALOR CALÓRICO TOTAL	2252
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CASA INTEGRAL AMALORCA E.I.R.L.
Cec. Lina María Pardo
MATERIALES
CASA 604

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CASA INTEGRAL AMALORCA E.I.R.L.
Karina Ana Iru Condori Lago
REPRESENTANTE

Ed. Sofía María Córdova
C. LEONORISTA
7.24.0 445

MENÚ DIFERENCIADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Viernes 12/01/2018

ALIMENTO	gr./por (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Kilocalorías por nutrientes			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno	Apl+Pan frances+Huevo							
Apl								
Harina de maiz	25	1.49	1.09	18.59	5.60	9.09	79.70	88.90
Lentea	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.09	6.64	8.76
Azúcar rubia	25	0.11	0.09	24.73	0.50	0.09	98.90	79.40
Canola extra	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.29	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Huevo								
Huevo	65	8.09	7.09	9.09	31.90	63.77	9.09	95.75
Pan frances	60	5.04	1.02	38.29	20.16	9.19	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								472.67
% DIST. DESAYUNO								19.11

Almuerzo	Pescado frito + ensalada + papa+Refresco+fruta							
Pescado frito + ensalada + papa								
Pescado frito	250	49.25	10.09	0.75	197.00	90.09	3.60	290.09
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.40	521.85
Papa blanca	150	3.15	0.30	33.45	12.60	2.70	133.80	149.19
Harina de trigo	10	1.13	0.12	7.49	4.52	1.09	29.92	25.52
Lechuga	25	0.25	0.19	0.30	1.60	0.99	1.20	3.19
Tomate	15	0.14	0.09	0.42	0.54	0.09	1.60	2.27
Aceite	25	0.09	24.83	0.09	0.60	223.45	0.60	223.45
Sal yodada	5	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09
Polenta negra	8.15	0.01	0.02	0.12	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	8.15	0.03	0.03	0.07	0.21	0.30	0.27	0.67
Ajua	5	0.29	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Orégano	3.5	0.09	0.09	0.18	0.09	0.09	0.70	0.79
Refresco								
Azúcar rubia	15	0.09	0.09	14.84	0.70	0.09	59.34	59.64
Naranja	20	0.16	0.04	2.19	0.64	0.36	8.40	9.40
Fruta								
Melón	150	0.75	0.15	8.70	3.60	1.25	34.80	39.15
V.C. ALMUERZO								1342.92
% DIST. ALMUERZO								53.74

Cena	Chonfinita+ arroz+Infusión							
Chonfinita+ arroz								
Bafo	100	17.20	1.20	0.09	68.00	10.09	0.09	79.60
Papa blanca	100	2.09	0.40	23.30	0.00	1.60	93.20	104.00
Mala mole	20	0.66	0.16	5.56	2.64	1.44	22.34	26.32
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.04	28.90	5.67	279.36	313.11
Apl franco	2	0.14	0.16	1.17	0.56	1.40	4.68	6.64
Harina blanca	5	0.16	0.05	0.35	0.62	0.45	1.40	2.47
Mani	5	1.26	2.55	0.85	5.42	22.95	3.38	31.75
Aceite	5	0.09	4.57	0.09	0.09	44.69	0.09	44.69
Sal yodada	4	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09
Ajua	5	0.29	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.29
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.09	0.09	14.84	0.70	0.09	59.34	59.64
Morazanillo	3	0.09	0.63	0.21	0.77	0.27	0.84	1.40
V.C. CENA								678.45
% DIST. CENA								27.15

VCT(Gr)	110.67	56.76	387.74
VCT(Kcal)	442.64	505.42	1558.96
VCT(%)	17.71	20.22	62.86

2499.03

VALOR CALORICO TOTAL	2499
-----------------------------	-------------

BRavo CORRECCIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CLINICA INTEGRAL AMALZONCE E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Laila Flores Pardo
Médico Generalista

[Firma]
Lic. Selene Colque Jarama
NUTRICIONISTA
C.A.P 445

BRavo CORRECCIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
CLINICA INTEGRAL AMALZONCE E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
RESPONSEN SANTO

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGÍA GÁSTRICA

Saludo 13/01/2018

Sábado 13/01/2018								
ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KIOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno: Soya c/ leche+Pan frances+Queso de vaca								
Soya c/ leche								
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.93	24.88	56.70	33.64	112.42
Harina de soya	25	6.18	2.00	14.93	24.40	18.00	59.70	102.10
Azúcar rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.62
Clava olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.34	0.73	1.73
Pan frances+Queso de vaca								
Queso de vaca	70	4.89	5.25	0.64	19.56	47.75	2.64	69.45
Pan frances	60	3.04	1.02	29.02	20.16	9.18	119.28	148.62
V.C. DESAYUNO								535.16
% DIST. DESAYUNO								24.22

Almuerzo <i>Guiso de filetes c/ res + arroz+Refresco+Fruta</i>								
<i>Guiso de filetes c/ res + arroz</i>								
Carne de res	80	14.80	3.44	0.90	59.20	30.96	0.00	90.16
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.78	10.00	2.16	307.04	119.28
Filetes	80	10.88	0.80	67.04	43.52	7.20	271.26	322.08
Zanahoria	15	0.83	0.10	12.49	3.30	1.67	45.86	50.89
Cebolla morada	13	0.10	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Avesces	31	0.72	0.09	18.94	26.91	8.92	75.76	111.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	3.00
Aceto	5	0.00	4.07	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.03	0.03	0.03	0.10	0.16
Saborito	0.5	0.09	0.71	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Sal rodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.5	0.09	0.11	0.27	0.36	1.00	0.00	2.24
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.20	0.00	35.34	35.64
Canela entera	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.60	10.93
Fruta								
Melon	150	0.75	0.15	8.70	3.60	1.35	34.80	39.15
V.C. ALMUERZO								1390.97
% DIST. ALMUERZO								62.96

Cena <i>Infusión +01 pan + Arroz</i>								
<i>Infusión +01 pan + arroz</i>								
Masa	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.72	79.52
Arroz entero crudo	75	0.23	0.10	0.00	36.90	73.50	0.00	110.40
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
V.C. CENA								283.85
% DIST. CENA								12.81

VCTPG-J	87.30	25.55	388.99
VCTPKCal	737.19	118.97	1555.95
VCT[%]	15.08	14.48	70.43

2200.12

VALOR CALORICO TOTAL	2209
-----------------------------	-------------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Luis Elena Pardo
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

[Firma]
Lic. Salome Colina NUTRICA
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iru Condori Lopez
REPRESENTANTE

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON PATOLOGIA GASTRICO

Domingo 14/01/2018

ALIMENTO	gr/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Infusión de hierbabuena+Pan frances+Mortadela								
Infusión de hierbabuena								
Hierba buena	4	0.12	0.04	0.28	0.50	0.26	1.12	1.90
Azúcar rubia	15	0.08	0.02	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Pan frances+Mortadela								
Mortadela	30	2.95	8.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan frances	60	3.04	1.02	10.28	20.16	9.18	153.12	182.46
V.C. DESAYUNO								371.09
% DIST. DESAYUNO								13.49

Almuerzo Ají de pollo + arroz + papa + Refresco + Fruto								
Ají de pollo + arroz + papa								
Carne de pollo	100	12.00	6.88	0.00	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	100	3.79	0.36	40.14	15.12	3.24	160.56	178.92
Pan frances	45	3.78	0.77	20.71	15.12	6.89	114.04	136.85
Queso de vaca	20	3.20	3.59	0.44	13.04	31.50	1.76	46.30
Láche evaporada	23	1.98	2.07	2.60	7.91	10.63	10.40	36.94
Aceituna	15	0.14	1.65	0.00	0.54	14.85	0.00	15.39
Cebolla madura	40	0.56	0.00	3.48	2.24	0.72	13.92	16.88
Percejo	1	0.05	0.09	0.10	0.19	0.01	0.40	1.40
Aceite	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajos	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.08	7.56
Comino	0.15	0.03	0.03	0.02	0.11	0.30	0.27	0.67
Laurel	1	0.04	0.01	0.47	0.17	0.11	1.00	2.16
AjÍ fresco	5	0.05	0.04	0.44	0.18	0.32	1.76	2.26
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Limón	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	6.64	8.36
Fruta								
Melón	200	1.00	0.20	11.60	4.00	1.00	46.40	52.20
V.C. ALMUERZO								1345.05
% DIST. ALMUERZO								54.43

Cena Chouff de Pollo+Infusión								
Chouff de Pollo								
Carne de Pollo	100	16.00	1.10	0.00	64.00	9.90	0.00	73.90
Huevo	20	1.56	0.14	15.52	6.24	1.26	62.00	69.50
Cebolla china	10	0.23	0.04	0.75	0.92	0.36	3.00	4.20
Hot dog	15	1.65	5.15	0.00	6.60	46.31	0.00	52.91
Nón	3	0.27	0.10	2.13	1.09	1.61	8.52	11.22
Pimiento	15	0.23	0.08	1.16	0.90	0.68	4.62	6.20
AjÍ fresco amarillo	3	0.03	0.02	0.26	0.11	0.19	1.06	1.35
Arroz pilado	120	9.36	0.84	83.12	37.44	7.56	372.48	417.48
Aceite	10	0.00	9.93	0.00	0.00	89.37	0.00	89.37
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Silón	4	0.31	0.01	0.15	1.25	0.07	0.63	1.93
Pimiento rojo	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Comino	0.15	0.03	0.03	0.02	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajos	3	0.17	0.02	0.91	0.67	0.22	3.65	4.54
Infusión								
Azúcar rubia	15	0.08	0.02	14.04	0.30	0.00	59.34	59.64
Cedron	3	0.09	0.03	0.21	0.37	0.27	0.84	1.48
V.C. CENA								795.13
% DIST. CENA								32.18

PCT(g-)	97.79	40.09	410.02
PCT(Kcal)	391.17	440.00	1640.09
PCT(%)	15.03	17.80	66.17

2471.26

VALOR CALORICO TOTAL	2471
----------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
COMISA INTEGRAL AMADOR S.R.L.

Lic. Luis Torres Pasco
Médico de Familia

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
COMISA INTEGRAL AMADOR S.R.L.

Karina Ana I. Rodríguez
Nutricionista

Lic. Gabriela Colina
Nutricionista

C.N.P. 445

PROGRAMACIÓN DE MENÚ PA PACIENTES CON TBC Y VIH DEL E. P. MUJERES DEL 15 DE DICIEMBRE AL 14 DE ENERO

FECHA	DESAYUNO	ALMUERZO	ACEITE	REFRESCO	FRUTA	ACEITE	CEA
VIERNES	13 CEBADA + 2 PANES + PLATANO	HUEVO	SOBRE DE POLLO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	SOPA DE FIDEOS CON VERDURA DE POLLO
SABADO	14 API + 2 PANES + HUEVO	HUEVO	GUISO DE LENTEJA CON CARIOTE + ARROZ + ENSALADA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	INFUSIÓN DE CEBOLLA + 1 PAN + ACEITUNA
DOMINGO	17 INFUSIÓN DE HERBAMATE + 2 PANES + CARIOTE FRITO	HUEVO	POLLO AL BULLO, PAPA, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	ARROZ CARVOTE + 1 PAN
LUNES	18 ENSALADA CON LECHE + 2 PANES + HOT DOG	HUEVO	CHAMFRANTIA, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	POLLO A LA OLLA, ARROZ, PAPA + INFUSIÓN
MARTES	19 SOYA + 2 PANES + ACEITUNA	HUEVO	CAU CAU DE MONTAÑOLA, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	REPUERTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
MIÉRCOLES	20 VACAENA CON LECHE + 2 PANES + MONTAÑOLA	HUEVO	GUISO DE POLLO, ARROZ, PAPA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	INFUSIÓN DE MANDARINA + 1 PAN + JAMONCILLA
JUEVES	21 INFUSIÓN DE MATE + 2 PANES + ACEITUNA	HUEVO	MATAMOROS DE RES, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	ARROZ CON HUEVO FRITO, ENSALADA, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	22 AVENA + 2 PANES + CARIOTE FRITO	HUEVO	ARROZ AMARILLO CON POLLO	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	SOPA DE ARROZ CON VERDURA DE POLLO
SABADO	23 SOYA + 2 PANES + HOT DOG	HUEVO	POLLO A LA CHILANA CON POLLO, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	INFUSIÓN DE CEBOLLA + 1 PAN + MANGARINA
DOMINGO	24 CAFÉ + 2 PANES + PATA	HUEVO	TALLERES DE POLLO CON POLLO	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	CEBADA CON LECHE + 1 PAN
LUNES	25 CHOCOLATADA + 2 BUDONES	HUEVO	POLLO SACATE, PAPA, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	CAU CAU DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN
MARTES	26 AVENA + 2 PANES + ACEITUNA	HUEVO	GUISO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	CHAMFRANTIA, ARROZ + INFUSIÓN
MIÉRCOLES	27 CEBADA CON LECHE + 2 PANES + HUEVO	HUEVO	ARROZ DE POLLO, CARIOTE, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	INFUSIÓN + 1 PAN + MANTAROLA
JUEVES	28 INFUSIÓN DE TÉ + 2 PANES + ACEITUNA	HUEVO	GUISO DE FIDEOS DE RES, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	REPUERTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	29 API + 2 PANES + ENSALADA DE ATÚN	HUEVO	SOBRE DE POLLO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	GUISO DE FIDEOS CON VERDURA DE POLLO
SABADO	30 SOYA + 2 PANES + ACEITUNA	HUEVO	GUISO DE GAMBALLO CON RES, PAPA, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	CAU CAU DE POLLO + ARROZ + INFUSIÓN
DOMINGO	31 INFUSIÓN DE HERBAMATE + 2 PANES + JAMONCILLA	HUEVO	ARROZ CON POLLO, ENSALADA, SANDIA CHOLLA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	SOPA CON LECHE + 1 PAN
LUNES	1 COCA CON MALTA + 2 PANES + JÓN	HUEVO	GUISO DE ZAPALLO, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	ARROZ CHALUPA DE POLLO + INFUSIÓN
MARTES	2 API + 2 PANES + HOT DOG	HUEVO	AVENA CON POLLO, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	INFUSIÓN DE MANDARINA + 1 PAN + MANTAROLA
MIÉRCOLES	3 INFUSIÓN DE MATE + 2 PANES + MONTAÑOLA	HUEVO	ENCARNADO DE POLLO, CARIOTE, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	ARROZ CON LECHE + 1 PAN
JUEVES	4 SOYA CON LECHE + 2 PANES + MONTAÑOLA	HUEVO	GUISO DE POLLO + HUEVO + PAPA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	REPUERTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	5 AVENA + 2 PANES + HUACAMOLE DE PATA	HUEVO	ARROZ CHALUPA DE POLLO	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	GUISO DE FIDEOS CON POLLO + INFUSIÓN
SABADO	6 CEBADA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	HUEVO	CAU CAU DE POLLO, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	INFUSIÓN DE MANDARINA + 1 PAN + ACEITUNA
DOMINGO	7 CAFÉ + 2 PANES + QUESO	HUEVO	GUISO DE POLLO, PAPA, ARROZ, ENSALADA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	REPUERTO DE VERDURAS, ARROZ + INFUSIÓN
LUNES	8 SOYA + 2 PANES + PATA	HUEVO	GUISO DE FIDEOS CON POLLO, ENSALADA, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	SOPA DE LENTEJA CON VERDURA DE POLLO
MARTES	9 INFUSIÓN DE TÉ + 2 PANES + HOT DOG	HUEVO	POLLO AL PIRENTÓN, ARROZ, PAPA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	MANGARINA MONTAÑOLA CON MANDARINA + 1 PAN
MIÉRCOLES	10 SOYA CON QUESO + 2 PANES + CARIOTE FRITO	HUEVO	PURE DE PAPA, ARROZ DE BOLLANA, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	INFUSIÓN DE CEBOLLA + 1 PAN + MONTAÑOLA
JUEVES	11 AVENA CON LECHE + 2 PANES + QUESO	HUEVO	VERDURA DE RES, PAPA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	GUISO DE POLLO, ARROZ + INFUSIÓN
VIERNES	12 API + 2 PANES + HUEVO	HUEVO	SOBRE DE POLLO, ARROZ, PAPA, ENSALADA	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	CHAMFRANTIA, ARROZ + INFUSIÓN
SABADO	13 SOYA CON LECHE + 2 PANES + ACEITUNA	HUEVO	GUISO DE FIDEOS CON RES, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	INFUSIÓN DE MATE + 1 PAN + HUEVO DURO
DOMINGO	14 INFUSIÓN DE HERBAMATE + 2 PANES + MONTAÑOLA	HUEVO	GUISO DE POLLO, PAPA, ARROZ	REFRESCO	FRUTA	1 TAZA DE LECHE	ARROZ CHALUPA DE POLLO + INFUSIÓN

GRUPO COMERCIALES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMERCIALIZADORA AUTOMATIZADA E.I.R.L.

Atento, Sr. /
RESP. ALMORZAR

GRUPO COMERCIALES Y SERVICIOS E.I.R.L.
COMERCIALIZADORA AUTOMATIZADA E.I.R.L.

Atento, Sr. /
RESP. ALMORZAR

MENU DISEÑADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Norma 15/12/2017

ALIMENTO	PT/PT (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno Cebada+02 panes+platano								
Cebada								
Barba cebada	25	4.20	0.50	25.05	15.00	5.10	67.40	87.50
Arroz tuko	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.90	91.40
Carota cocida	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.46
Clavo olor	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.71	1.35
Poste Pan frances+02 panes+platano								
02 panes+platano								
platano	100	2.70	0.50	37.00	15.00	4.00	151.20	166.00
Pan frances	60	5.04	1.02	29.02	20.10	5.10	119.20	144.42

V.C. DESAYUNO
% DIET. DESAYUNO
18.60

Refrigerio 1								
Refrigerio								
Refrigerio entero crudo	70	9.23	0.10	0.00	36.90	72.50	0.00	110.40

V.C. Refrigerio
% Diet. de Refrigerio
4.65

Almuerzo Broster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada+Refresco+Fruta								
Broster de Pollo+ arroz+ papa+ensalada								
Carne de pollo	100	28.20	15.52	0.00	117.12	110.00	0.00	256.00
Arroz pilado	150	11.70	1.25	116.40	40.00	0.45	483.60	521.05
Papa blanca	100	3.13	0.70	33.45	12.00	2.70	133.00	149.10
Morosa	3	0.06	0.41	0.25	1.42	1.60	1.00	6.11
Maiz	30	1.09	3.27	0.00	14.76	25.42	0.00	44.10
Lechuga	25	0.23	0.10	0.30	1.00	0.50	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Almora	20	0.02	0.20	1.40	2.40	1.00	3.60	9.00
Pimentita negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Maiz	27	3.31	1.10	29.67	12.00	10.60	116.70	142.20
Arroz	25	0.00	24.02	0.00	0.00	223.43	0.00	223.43
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajor	3	0.20	0.04	1.52	1.13	0.00	0.00	7.50
Refresco								
Ajor rubio	15	0.00	0.00	0.04	0.70	0.00	35.24	35.64
Clavo olor	3	0.10	0.00	1.04	0.72	5.40	7.54	13.40
Fruta								
Sacha	100	1.00	0.13	0.03	4.20	1.35	35.40	40.95

V.C. ALMUERZO
% DIET. ALMUERZO
33.44

Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	120	10.70	12.25	14.13	43.00	101.25	50.50	200.75
Ajor rubio	15	0.00	0.00	0.04	0.70	0.00	35.24	35.64

V.C. Refrigerio
% Diet. de Refrigerio
6.67

Cena Sopa de fideos c/ menudencia de pollo								
Sopa de fideos c/ menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	3.70	0.00	45.04	34.02	0.00	79.06
Fideos	40	5.44	0.40	32.02	21.70	1.60	135.60	161.04
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.30	0.40	1.00	90.20	93.40
Cebolla cocida	10	0.14	0.02	1.13	0.50	0.10	4.52	5.26
Ajor	20	0.10	0.04	0.26	0.72	0.30	1.04	2.12
Papa	8	0.10	0.00	0.64	0.61	0.00	2.50	3.17
Sal yodada	10	0.03	0.12	7.68	2.20	1.00	30.64	33.92
Arroz	1	0.00	2.80	0.00	0.00	20.81	0.00	20.81
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentita negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Ajor	2	0.11	0.02	0.41	0.45	0.14	2.40	3.02
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.25	0.39	0.39

V.C. CENA
% DIET. CENA
13.24

V.C.(%)	100.00	76.67	402.79
V.C.(Kcal)	425.10	691.04	1600.56
V.C.(%)	15.59	25.77	58.03

2726.50

VALOR CALORICO TOTAL 2727

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
UNISA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Eduardo Torres Pardo
M.D. (C) 2017

BAJO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
UNISA INTEGRAL AMAZONICA S.R.L.
[Firma]
Luisa Ana P. Lora S.A.
REPRESENTANTE

[Firma]
Eduardo Torres Pardo
NUTRICIONISTA
C.B.P. 417

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Subida 16/12/2017

ALIMENTO	gr/per (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Apt+Pan francés+Huevo				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Apt								
Huevo de vaca	40	2.24	1.68	23.72	8.96	14.40	110.80	132.24
Leche	20	0.16	0.12	1.60	0.64	1.80	6.64	8.36
Azúcar rubio	25	0.12	0.09	24.73	0.50	0.80	98.90	99.60
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.04	0.12	1.20	1.48
Queso sólido	8.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.72	1.33
Pan francés+Huevo								
Huevo	75	3.73	2.78	39.00	15.50	23.50	180.00	219.40
Pan francés	60	3.04	2.02	30.70	12.16	9.10	153.12	182.40
V.C. DESAYUNO								348.74
% DIST. DESAYUNO								21.52
Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	3.73	2.78	39.00	15.50	23.50	180.00	219.40
V.C. Refrigerio								219.40
% Dist de Refrigerio								4.76
Almuerzo	Gato de lentejas + ensalada +carne+Refresco+Fruta							
Gato de lentejas + ensalada +carne								
Carne de pollo	100	10.10	8.70	0.60	73.20	87.30	0.60	160.50
Carne picada	150	11.70	1.05	116.40	46.80	0.45	465.60	521.85
Lentejas	120	27.64	1.32	72.30	111.76	11.00	292.00	416.04
Arroz	80	1.80	0.32	10.64	6.40	2.00	74.56	83.64
Cebolla picada	30	0.37	0.09	2.33	2.12	0.60	19.23	16.04
Tomate	15	0.24	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Achote	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal picada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pinole negro	0.13	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.41	0.59
Carbón	0.13	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67
Ajón	5	0.20	0.04	1.32	1.12	0.36	6.08	7.56
Ajón picado	2	0.14	0.16	1.12	0.50	1.40	4.70	6.64
Pinole	2	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.40	0.40
Huevo entero	1	0.07	0.01	0.07	0.12	0.00	0.28	0.49
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.12	0.09	19.70	0.40	0.60	79.12	79.52
Arroz	1	0.00	0.03	0.21	0.77	0.27	0.84	1.40
Fruta								
Manzana	130	0.75	0.13	0.70	1.00	1.35	36.80	39.13
V.C. ALMUERZO								1381.70
% DIST. ALMUERZO								56.72
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.00	191.25	56.50	208.75
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	0.24	0.70	0.00	35.34	35.64
V.C. Refrigerio								236.70
% Dist de Refrigerio								9.72
Cena	Infusión +01 pan +aceituna							
Infusión +01 pan +aceituna								
Café	1	0.00	0.03	0.21	0.37	0.27	0.94	1.40
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.60	79.12	79.52
Arroz	40	12.84	2.32	1.32	51.36	20.20	12.60	89.12
Pan francés	70	2.52	0.51	19.14	10.00	4.30	76.56	91.21
V.C. CENA								261.35
% DIST. CENA								10.21
V.C.TOTAL	113.96	31.74	401.50					
V.C.(Kcal)	455.05	465.67	1814.17					
V.C.(%)	17.00	10.76	67.60					
2375.05								
FALLO CALORICO TOTAL								2734

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDIFICIO FEDERAL AMARILLO S.R.L.
[Firma]
Lic. Carlos Flores Pardo
Nutricionista
C.N.P. 411

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDIFICIO FEDERAL AMARILLO S.R.L.
[Firma]
Karina Ariza P.C. Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Sabrina Colina Ariza
NUTRICIONISTA
C.N.P. 411

Domingo 17/12/2017

ALIMENTO	gr/gor	PROT	GRASA	CHH	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CHH	KCAL
Desayuno Infusión de leche lánea+Pan francés+causado								
Infusión de leche lánea								
Leche lánea	1	0.04	0.01	0.21	0.17	0.27	0.04	1.48
Azúcar rubio	13	0.06	0.06	14.94	0.38	0.88	29.34	30.64
Pan francés-causado								
causado	48	0.58	0.13	19.20	2.24	1.08	41.12	44.44
Acaite	18	0.00	9.93	0.00	0.88	90.37	0.00	89.37
Pan francés	68	5.04	1.03	30.20	20.16	9.28	153.12	182.48
E.C. DESAYUNO								277.79
% DIST. DESAYUNO								15.76
Refrigerio 1								
Huano								
Huano entero crudo	75	9.21	0.18	0.00	30.30	73.58	0.00	110.40
E.C. Refrigerio								110.40
% Dist. Refrigerio								4.50
Almuerzo Pollo al siffo,papa,arroz+refresco+fruta								
Pollo al siffo,papa,arroz								
Carne de pollo	180	32.88	5.08	0.80	131.20	61.92	0.00	193.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00	9.45	465.00	521.05
Papa blanca	150	3.13	0.30	33.45	12.60	2.70	132.00	148.10
Porcuj	1	0.05	0.04	0.10	0.19	0.07	0.40	1.40
Gravada china	11	0.10	0.03	1.00	0.70	0.30	4.00	5.01
Plátano	11	0.17	0.06	0.03	0.66	0.50	2.19	4.54
maizena	7	1.52	0.22	4.20	6.00	2.02	17.11	25.29
Acaite	3	0.00	4.97	0.00	0.00	44.64	0.00	44.64
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Plátano	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajón	3	0.29	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.58
Salsa	32	0.00	0.03	29.22	0.33	0.29	136.06	137.48
Refresco								
Azúcar rubio	20	0.10	0.00	19.20	0.40	0.00	79.12	79.52
Manteca	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.78
Fruta								
Manzana	100	1.70	0.54	37.60	10.00	4.06	151.20	166.76
E.C. ALMUERZO								1329.78
% DIST. ALMUERZO								52.44
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.00	101.25	56.50	200.75
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	35.34	35.64
E.C. Refrigerio								236.39
% Dist. Refrigerio								9.62
Cena Arroz Zambillo +BT pan								
Arroz Zambillo +BT pan								
Leche evaporada	55	4.73	4.95	6.22	19.02	44.55	24.06	68.31
Arroz pilado	35	2.73	0.25	27.16	10.52	2.21	100.44	121.77
Azúcar rubio	25	0.12	0.00	24.72	0.50	0.00	90.30	90.80
Carota entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.28	1.46
Cilantro seco	0.1	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan francés	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.23
E.C. CENA								481.53
% DIST. CENA								16.42
Resumen								
PROT(g)		88.76	50.61	411.70				
PROT(g/g)		335.06	455.45	1847.06				
PROT(g)		14.45	10.53	67.02				
					2457.56			
					VALOR CALORICO TOTAL			2450

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONIC E.I.R.L.

[Firma]
Lic. Luis Pineda Pineda
NUTRICIONISTA

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICIÓN INTEGRAL AMAZONIC E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Gabriela Condori
NUTRICIONISTA
C.N.P. 412

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

límite 18/12/2017

ALIMENTO	GT/100g	PROT	GRASA	CHO	ADICIONALES POR NUTRIENTES			TOTAL
Destilado	100	100	100	100	PROT	GRASA	CHO	RCAL
Semola c/ leche+Pan francés+Bat dog								
Semola c/ leche								
Semola	70	4.00	0.30	25.44	14.32	2.70	101.76	120.76
Leche evaporada	70	6.02	6.30	7.91	24.00	26.70	31.64	112.42
Antiox rubio	25	0.13	0.00	24.72	0.50	0.00	90.90	99.40
Carreola salada	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Claro de	0.2	0.02	0.06	0.20	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan francés+bat dog								
Bat dog	30	1.30	10.20	0.60	13.20	92.61	0.00	105.81
Pan francés	40	1.04	1.02	10.20	28.16	9.18	153.12	192.46
V.C. DESAYUNO								624.04
% DIST. DESAYUNO								22.44
Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	8.22	8.10	0.60	36.90	71.50	0.00	116.40
V.C. Refrigerio								116.40
% Dist.de Refrigerio								3.97
Almuerzo								
Champiñón+arroz								
Arroz	120	20.84	1.44	8.00	82.56	22.96	0.00	95.52
Papa blanca	150	3.00	0.00	34.93	12.00	5.40	139.00	157.30
Huevo entero	25	1.10	0.20	3.73	4.62	2.52	39.92	48.00
Arroz pilado	120	11.70	1.05	116.40	46.80	9.45	453.60	521.85
Al huevo	2	0.14	0.16	1.12	0.56	1.40	4.00	6.64
Merluza blanca	5	0.18	0.02	0.33	0.62	0.45	1.40	2.47
Huevo	7	1.00	1.32	1.10	7.30	32.12	4.72	44.45
Arroz	5	0.06	4.07	0.00	0.00	44.02	0.00	44.65
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alas	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	2.56
Orégano fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
Antiox rubio	20	0.10	0.00	12.70	0.40	0.00	47.12	47.52
Leche	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	5.60	9.00
Fruta								
Naranja	150	2.20	0.45	31.50	9.00	4.05	128.00	139.05
V.C. ALMUERZO								1123.20
% DIST. ALMUERZO								40.39
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	42.00	101.25	56.50	200.75
Antiox rubio	15	0.00	0.00	0.00	0.10	0.00	35.34	35.44
V.C. Refrigerio								236.19
% Dist.de Refrigerio								0.50
Cena								
Pollo a la olla								
Carne de pollo	100	20.50	4.30	0.00	82.00	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	28.00	5.67	129.36	213.11
Papa blanca	100	3.10	0.20	22.70	9.40	1.00	89.20	99.40
Arroz	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.02	0.00	44.60
Orégano fresco	2	0.01	0.00	0.02	0.04	0.04	0.12	0.20
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alimentos	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Orégano seco	0.13	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Alimentos seco	0	0.00	0.02	4.70	2.24	1.62	10.70	20.64
Corvino	0.15	0.02	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Alas	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	2.56
Infestao								
Antiox rubio	15	0.00	0.00	14.04	0.70	0.00	50.34	59.64
Claro de	2	0.10	0.00	1.04	0.72	5.40	7.34	13.46
V.C. ALMUERZO								606.65
% DIST. ALMUERZO								21.69
VCT(G)	111.37	62.63	442.10					
VCT(RCAL)	445.47	534.67	1700.70					
VCT(W)	16.02	18.95	94.03					
				2700.04	VALOR CALORICO TOTAL			2700

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
SOLSA INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.

Dr. Luis Flores Castro
Médico Generalista
E.S.E. 1001

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
SOLSA INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.

Karina Ana Iris Condon Lopez
REPRESENTANTE

Dr. Rafael Condon Parsh
NUTRICIONISTA
C.M.P. 415

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Martes 19/12/2017

Martes 19/12/2017									
ALIMENTO	gr/por (g)		PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
						PROT	GRASAS	CNO	KCAL
Desayuno <i>Leche + Pan francés + Aceituna</i>									
Leche									
Leche de mesa	25	0.09	2.00	14.93	24.48		10.00	59.70	204.10
Aceite rubia	25	0.13	0.00	24.73	0.58		0.00	80.00	93.40
Gasado entero	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08		0.14	1.60	1.82
Chorizo	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07		0.54	0.73	1.35
Pan francés + Aceituna									
Aceituna	40	0.36	0.40	0.00	1.44		29.60	0.00	41.04
Pan francés	60	5.04	1.02	29.02	20.68		0.10	119.20	240.42
						K.C. DESAYUNO			294.32
						% JUST. DESAYUNO			14.71
Refrigerio 1									
Mante									
Gasado entero crudo	75	0.23	0.10	0.00	30.00		73.50	0.00	110.40
						K.C. Refrigerio			110.40
						% Dist. de Refrigerio			19.31
Almuerzo <i>Carne con Mondongo + arroz + Refresco + Fruta</i>									
Carne con Mondongo + arroz									
Mondongo	100	20.28	4.20	0.00	81.12		37.00	0.00	110.93
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.00		9.45	663.00	521.05
Papa blanca	200	4.20	0.40	44.00	16.00		3.60	178.40	198.00
Arroz	30	0.51	0.06	10.73	26.04		0.64	71.32	108.00
Zanahoria	10	0.55	0.12	7.60	2.20		1.00	30.04	31.92
Aceite	5	0.00	0.07	0.00	0.00		44.63	0.00	44.63
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	0.00	0.00
Ajicomo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	0.00	0.00
Pimiento negro	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09		0.27	1.01	1.29
Ajo	3	0.20	0.04	1.52	1.12		0.36	6.00	7.36
Perce	1.5	0.07	0.14	0.15	0.29		1.22	0.59	2.10
Hierba buena	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19		0.74	0.42	0.74
Aj. amarillo macho	3	0.21	0.27	1.76	0.04		2.11	7.04	9.90
Pollo	1.0	0.09	0.13	1.00	0.37		1.17	4.73	5.87
Refresco							0.00	0.00	0.00
Aceite rubia	20	0.10	0.00	18.70	0.40		0.00	0.00	0.00
Mantequilla	20	0.10	0.04	2.10	0.64		0.36	0.40	9.40
Fruta									
Salsa	150	1.05	0.15	0.05	4.20		1.35	33.40	40.80
						K.C. ALMUERZO			1103.67
						% JUST. ALMUERZO			44.17
Refrigerio 2									
Leche evaporada									
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.00		101.25	56.50	200.75
Aceite rubia	15	0.00	0.00	0.04	0.30		0.00	35.74	35.44
						K.C. Refrigerio			136.19
						% Dist. de Refrigerio			0.82
Almuerzo <i>Arroz de verduras + Carne + Refresco</i>									
Arroz de verduras + Carne									
Carne	40	1.12	0.18	31.04	12.40		2.52	124.16	179.14
Arroz pilado	80	5.45	0.30	78.12	23.40		0.19	112.40	143.38
Aceite	5	0.00	0.07	0.00	0.00		44.63	0.00	44.63
Espejete	35	0.21	0.04	0.04	0.04		0.32	3.76	4.32
Coliflor	15	0.72	0.09	0.66	1.32		0.01	2.64	4.77
Zanahoria	40	2.20	0.48	30.64	0.00		4.32	122.56	135.68
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	0.00	0.00
Ajicomo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00	0.00	0.00
Pimiento negro	0.15	0.02	0.03	0.25	0.09		0.27	1.01	1.37
Ajicomo									
Aceite rubia	20	0.10	0.00	18.70	0.40		0.00	79.12	79.52
Carne	3	0.09	0.03	0.21	0.37		0.27	0.94	1.40
						K.C. CENA			755.16
						% JUST. CENA			30.10
PLT(g)	80.91	40.20	477.14						
PCT(Kcal)	153.63	415.01	1900.50						
PCT(g)	13.27	15.52	71.22						
2690.02									
VALOR CALORICO TOTAL									

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
FARMACIA INTEGRAL AMARILLO S.R.L.

[Firma]
Lic. Ludo Flores Casco
M.D. (C) 2017

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
FARMACIA INTEGRAL AMARILLO S.R.L.

[Firma]
Karina Ana Iris Condon Laque
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Landa
NUTRICIONISTA
F. 4.0 415

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC PWH

Illustration 10.12.2017

ALIMENTO	AP/AST (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KILOGRAMAS POR ALIMENTOS			TOTAL
Desayuno	Materia s/ leche + Pan frances + Mermelada				PROT	GRASA	CNO	KGAL
Materia s/ leche								
Materia	30	0.18	0.08	26.01	0.32	0.34	104.04	105.70
Leche evaporada	70	6.82	6.10	7.91	24.00	56.70	31.64	112.32
Ancho rubia	25	0.17	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Canela entera	0.4	0.02	0.01	0.32	0.00	0.12	1.29	1.44
Choco alor	0.3	0.02	0.00	0.10	0.00	0.34	0.72	1.3
Pan frances + Mermelada								
Mermelada	25	0.03	0.00	17.30	0.10	0.00	68.50	69.60
Pan frances	60	5.04	1.82	36.20	20.16	0.10	153.12	182.46
						P.C. DESAYUNO		571.88
						% DIST. DESAYUNO		22.03
Refrigerio 1								
Materia								
Materia entera leche	75	9.13	0.10	0.00	36.90	73.50	0.00	110.40
						P.C. Refrigerio		110.40
						% Dist. Refrigerio		4.77
Almuerzo	Soco de Palla + arroz + papa + Refresco + Fruta							
Soco de Palla + arroz + papa								
Cerveza de paja	160	29.28	15.52	0.00	112.12	139.68	0.00	251.80
Arroz pilado	150	11.76	1.03	116.40	46.80	9.45	463.40	521.65
Papa blanca	150	3.13	0.30	23.45	12.60	2.79	173.80	199.10
Arroz	25	5.43	0.00	15.20	11.70	7.20	61.10	90.00
Zanahoria	20	1.10	0.24	15.37	4.40	2.16	61.20	67.84
Cebolla mediana	22	0.10	0.03	1.17	0.73	0.23	4.52	5.49
Cajunero	50	1.65	0.65	3.50	6.60	5.83	14.00	26.45
Ajuno	3	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Aj. amarillo	10	0.09	0.07	0.00	0.36	0.63	2.52	4.51
Comino	0.25	0.00	0.00	0.15	0.25	0.70	0.62	1.57
Aceite	2.6	0.15	0.02	0.79	0.50	0.11	3.76	3.93
Refresco								
Ancho rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Menta	3	0.12	0.10	2.40	0.47	0.00	9.00	10.93
Fruta								
Pistano	160	2.40	0.40	23.60	9.60	4.12	124.40	148.12
						P.C. ALMUERZO		1410.99
						% DIST. ALMUERZO		54.50
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.12	42.00	101.25	56.50	200.75
Ancho rubia	15	0.00	0.00	0.04	0.30	0.00	25.14	25.44
						P.C. Refrigerio		226.19
						% Dist. Refrigerio		9.12
Cena	Infusion de manzanilla + Ol por + Jamsón							
Infusion de manzanilla + Ol por + Jamsón								
Manzanilla	3	0.09	0.07	0.21	0.37	0.27	0.04	1.40
Ancho rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Jamsón	30	2.05	0.40	0.00	11.40	73.60	0.00	87.00
Pan frances	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	74.56	91.23
						P.C. CENA		259.23
						% DIST. CENA		10.01

SERVICIO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
LINERIA INTEGRAL AMARILLO S.R.L.

GRAND COTAGE SHOWS Y SERVICIOS F.I.R.E.
EDICION INTEGRAL AMAZONAS S.A.S.
[Signature]
Karina Alex Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

Ed. Salazar Contreras
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES COM TBC E VIH

Abstract

[illegible]

Alimento	Arroz Asustillo con patito + Refresco + Fruto					% Dosis Refrigera		4.23
Arroz Asustillo con patito								
Carne de patito	100	18.38	0.78	0.00	72.20	67.18	0.80	168.50
Arroz pilado	200	25.60	1.00	155.10	82.40	12.60	620.80	693.00
Arroz	21	4.73	0.19	18.94	26.91	0.37	75.76	111.40
Arroz corto	40	2.20	0.09	14.64	0.00	4.12	58.56	71.00
Grasilla madura	25	0.25	0.03	2.18	1.40	0.45	0.70	18.55
Arroz	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.68	0.00	49.65
Tel pedada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alimento	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Patito	8.13	0.01	0.01	0.11	0.00	0.12	0.03	0.39
Proteina	20	0.30	0.10	1.54	1.28	0.10	6.16	8.26
Agua	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.10	6.00	7.56
Perce	1	0.05	0.00	0.00	0.21	0.00	0.00	0.21
Agua	5	0.05	0.04	0.44	0.10	0.12	1.78	2.28
Refresco								
Agua	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	29.14	29.64
Limón	20	0.18	0.12	1.66	0.64	1.00	6.84	8.36
Fruto								
Alimento	170	2.51	0.51	15.70	10.38	4.50	142.00	187.50

Refrigerio 2						% DIST. ALMOERZO		62.57
Leche evaporada								
Leche evaporado	125	10.75	11.23	10.13	42.08	101.25	56.50	200.75
Azulcor rubia	15	0.88	0.89	8.04	0.39	0.88	25.34	37.64
						F.C. Refrigerio		276.39
						% Distrib. Refrigerio		9.24

Censo						% Desejo de Pedigree		9.27	
Tipo de arroz e/ou variedade de palha									
Tipo de arroz e/ou variedade de palha									
Arroz pátalo	60	21.40	2.78	0.10	43.04	34.02	0.00	79.06	
Arroz branco	30	2.54	0.21	23.20	9.36	1.00	92.12	104.37	
Arroz branco	60	1.60	0.16	17.04	6.72	1.44	71.36	78.52	
Arroz branco	6	0.09	0.07	0.68	0.24	0.11	2.72	3.16	
Arroz	20	0.10	0.04	0.26	0.72	0.35	1.04	2.12	
Arroz	20	0.20	0.04	1.60	1.52	0.00	0.48	7.92	
Arroz/Arroz	10	0.15	0.12	7.66	2.20	1.00	10.64	13.92	
Arroz	3	0.00	2.94	0.00	0.00	26.01	0.00	26.01	
Arroz/Arroz	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
Arroz/Arroz	0.15	0.01	0.07	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59	
Arroz/Arroz	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.20	0.27	0.67	
Arroz	2	0.26	0.02	0.61	1.42	0.14	2.41	4.00	
Arroz/Arroz	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.23	0.29	
						R.C. CEREA		643.37	
						R.C. CEREA		11.44	

PC7(Ge)	81.64	58.35	410.80
PC7(Ru)	82.50	525.13	1642.70
PC7(%)	13.80	28.79	66.4

2244

FACTOR CALORIES TOTAL	1558
-----------------------	------

GRUPO CONSTRUCCIONES Y SERVICIOS S.A.
CALLE 1000 N.º 100, MONTECARLO, C.R.
[Signature]
Lic. Luis Flores Quiso
Representante en
C.R. 1994

GRAN CONCESIONES Y SERVICIOS F.I.B.L.
UNION INTEGRAL AMAZONICA F.I.B.L.
Karina Ana Iris Condori Lagus
REPRESENTANTE LEGAL

Edu. Sabine Colmar (Nutr.)
NUTRICIONISTA
C.N.P. 215

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Submitted: 11/12/2017

ALIMENTO	g ¹ /por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORÍAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	
Desayuno	Sopa+Pan francés+Hot dog							
Sopa								
Harina de trigo	25	6.10	2.10	14.83	24.40	10.00	59.70	188.15
Arroz, rubio	25	0.12	0.00	24.73	0.20	0.00	60.70	99.44
Carne molida	8.4	0.02	0.01	6.32	0.06	0.12	1.20	1.44
Carne color	8.7	0.02	0.06	6.18	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan francés+Hot dog								
Hot dog	30	1.30	16.20	0.60	17.20	96.61	0.00	185.81
Pan francés	60	5.04	1.02	38.20	20.16	0.00	93.36	185.81

Redondeo 1						SEMIT. REDONDEO	17.73
Massa							
Massa antes crudo	75	8.77	8.31	8.08	36.90	77.54	0.03
						M.C. Redondeo	17.73
						SE. Junt. do Redondeo	7.00

Alimento	Frijol a la chilena c/ zanahoria +carra+Refresco+Fruta				No Jotado Refrigerio			T. 90
Frijol a la chilena c/ zanahoria +carra								
Carne de pollo	100	25.10	0.70	0.00	101.70	87.30	0.00	1.88.50
Arroz pilado	150	11.70	1.00	1.00.00	46.00	0.00	46.00	52.10
Fideos pilados	20	2.70	0.20	0.20	10.00	1.00	1.00	04.50
Frijol	120	25.00	2.00	2.00	101.70	10.30	20.30	4.12.00
Espeño	40	0.20	0.00	2.50	1.12	0.72	10.24	12.00
Cebolla machada	20	0.50	0.00	3.00	2.10	0.00	11.22	10.00
Tomate	10	0.14	0.00	0.02	0.54	0.00	1.00	2.22
Aceto	5	0.00	0.00	0.00	0.00	44.00	0.00	44.00
Sal picada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajitoncito	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ceviche	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	5	0.00	0.00	1.50	1.12	0.00	0.00	0.00
Alimento seco	2.5	0.10	0.20	1.40	0.70	1.70	5.00	0.10
Arroz	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Papa	2	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00
Huevo frito	1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Refresco								
Arroz rojo	25	0.10	0.00	24.70	0.50	0.00	10.30	00.00
Murugel	20	0.00	0.00	0.00	1.00	0.00	12.20	00.00
Fruta								
Alfalfa	100	2.50	0.50	10.00	10.00	1.00	10.00	10.00

[illegible]

Cena					In. Dist. de Arizapán		8.52	
Inflación de carne +01 por +margaritas								
Cuando carne	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.02
Arroz rubio	10	0.10	0.00	18.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Margaritas	23	0.15	21.23	0.01	0.40	191.25	0.10	191.36
Por fracción	10	0.50	0.51	19.19	10.00	0.50	76.56	91.23
					P.C. CENA		164.52	
					% DIST. CENA		13.11	

PLT(Gr)	107.55	71.54	470.94
PLT(NaCl)	400.18	661.87	1683.76
PLT(Pb)	15.50	24.04	40.66

2000

PERMANENT CALORIES TOTAL	3776
--------------------------	------

GRAND CONCESSIONS & SERVICES S.R.L.
SOMMA ORTIGALLA ANCONA S.R.L.

BRAND CONCESSIONS & SERVICES P.L.L.C.
HUNTS INTERNATIONAL ASSOCIATES P.L.L.C.

Karina Ana Iru Condon Lopez
PRESIDENTE FAMILIA

E. de Salinas
NUTRICIONISTA
C.N.º 315

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Junio 25/12/2017

ALIMENTO	g/por	PROT	GRASA	CHO	KMOLORES POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno <i>Chocolate+82 Biscochos</i>								
Chocolate	37	1.96	11.10	12.39	7.84	99.90	63.56	477.38
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.89	101.25	54.59	290.75
Mielera	3	0.02	0.01	2.65	0.97	0.05	10.40	10.17
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.09	0.14	1.68	1.92
Chocobar	0.3	0.02	0.06	0.28	0.07	0.54	0.73	1.15
Sal yodada	0.1	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	20	0.15	0.00	29.67	0.60	0.00	110.68	119.28
82 Biscochos								
Biscocho	60	2.74	1.82	21.08	11.04	14.56	87.36	112.90
V.C. DESAYUNO								624.01
% DIST. DESAYUNO								10.47

Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	8.23	8.10	0.00	36.80	73.50	0.00	110.48
V.C. Refrigerio								110.48
% Dist. de Refrigerio								3.27

Almuerzo <i>Brócoli de Pollo+ arroz+ papa+ ensalada+ Refresco+ Fruta</i>								
Brócoli de Pollo+ arroz+ papa+ ensalada								
Cerveza de pollo	200	47.54	25.22	0.00	190.32	226.98	0.00	417.30
Arroz pilado	150	11.70	1.85	116.40	46.00	9.85	463.40	521.05
Papa blanca	150	3.15	0.70	33.43	12.88	2.79	151.40	198.10
Mielera	3	0.06	0.41	0.25	1.92	3.89	1.00	6.11
Mielera	30	3.69	3.27	0.88	14.76	24.42	0.00	44.19
Lechuga	20	0.25	0.10	0.10	1.00	0.90	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Limón	20	0.02	0.20	1.40	2.40	1.80	5.68	9.88
Pimentón negro	0.15	0.01	0.02	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Harina	27	3.23	1.19	25.67	12.85	10.66	110.70	142.20
Aceite	25	0.00	24.02	0.00	0.00	22.42	0.00	22.42
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	5	0.00	0.04	1.52	1.12	0.76	0.00	3.58
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	0.88	0.70	0.00	25.34	35.64
Chocobar	3	0.10	0.60	1.84	0.72	5.40	7.34	12.48
Fruta								
Servido	150	1.05	0.23	0.00	4.20	1.35	25.40	40.85
V.C. ALMUERZO								1617.57
% DIST. ALMUERZO								47.87

Refrigerio 2								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.89	101.25	54.59	290.75
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	0.88	0.70	0.00	25.34	35.64
V.C. Refrigerio								276.39
% Dist. de Refrigerio								7.08

Cena <i>Carri de pollo+arroz+Refresco</i>								
Carri de pollo+arroz								
Cerveza de pollo	100	20.50	4.50	0.00	92.00	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	80	7.02	0.63	69.04	28.80	5.67	279.36	313.11
Papa blanca	100	3.10	0.20	22.30	8.40	1.00	89.28	99.40
Arroz	20	5.43	0.00	13.28	21.70	2.20	61.10	90.00
Sonchito	10	0.55	0.12	7.66	2.20	1.00	30.64	31.92
Leche	5	0.00	4.57	0.00	0.00	44.68	0.00	44.68
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Aguacate	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.02	0.03	0.15	0.09	0.27	1.01	1.37
Agua	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.76	6.08	7.16
Arroz	1.5	0.07	0.14	0.10	0.20	1.22	0.58	2.10
Arroz blanco	1.5	0.03	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Apio amarillo molido	3	0.21	0.23	1.76	0.09	2.71	7.04	9.90
Pollo	1.5	0.09	0.13	1.00	0.37	1.77	4.70	6.07
Refresco								
Azúcar rubio	15	0.00	0.00	0.88	0.70	0.00	25.34	35.64
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.09	0.14	1.68	1.92
V.C. CENA								790.80
% DIST. CENA								23.10

PROTEA	144.42	212.45	447.39
PROTEA	577.64	1012.89	1788.57
PROTEA	17.09	29.85	52.96

1379.26

VALOR CALORICO TOTAL 1379

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CINCEA INTEGRAL AMALZADO S.A.S.

[Firma]
Lic. Ludo Pineda
NUTRICIONISTA

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CINCEA INTEGRAL AMALZADO S.A.S.

[Firma]
Karina Ana Trujillo
NUTRICIONISTA

[Firma]
Lic. Rafael Colina
NUTRICIONISTA

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Marzo 26/12/2017

ALIMENTO	g/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHD (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL	
					PROT	GRASAS	CHD		
Desayuno									
Arroz +Pan Frances+Azeituna									
Arroz		25	8.10	2.00	11.73	24.40	10.00	59.70	132.10
Arroz rubio		25	8.13	8.00	24.73	8.30	0.00	90.90	59.40
Carota asada		8.5	8.82	8.02	9.40	8.00	8.13	1.60	1.02
Clase oiler		8.7	8.02	8.06	8.10	8.07	8.54	8.73	1.25
Pan Frances+Azeituna									
Azeituna		40	8.50	8.00	5.62	2.70	0.00	20.10	22.40
Pan Frances		40	5.04	1.02	25.82	20.16	8.10	119.20	148.62
								P.C. DESAYUNO	271.69
								% DIST. DESAYUNO	13.42
Refrigerio 1									
Mantea									
Mantea enlatada		75	9.27	8.10	8.04	26.90	73.50	8.00	110.40
								P.C. Refrigerio	110.40
								% Dist.de Refrigerio	3.95

Almuerzo <i>Carne de Pollo c/cebollitas + Refresco Fruta</i>								
Carne de Pollo c/cebollitas								
Carne de res	00	14.89	3.44	0.00	59.20	30.96	8.00	50.14
Arroz pilado	150	11.70	1.00	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	120	7.52	0.24	20.70	10.00	2.16	107.04	119.20
Pollo	80	10.88	0.80	67.04	43.52	7.20	271.36	322.00
Zarza par	15	0.83	0.10	11.49	1.30	1.62	43.96	50.00
Cebolla asada	12	0.18	0.03	1.12	0.73	0.27	4.52	5.49
Ajo	31	8.73	0.89	10.94	20.71	8.87	75.76	111.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.60	2.24	2.90
Arroz	7	0.60	0.35	0.00	0.00	62.50	0.00	62.50
Grapes fresco	0.04	0.02	0.00	0.02	0.03	0.03	0.10	0.16
Shawarma	8.5	0.09	0.11	0.27	0.30	1.00	0.00	2.24
Sal yodado	8	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Carota	8.3	0.09	0.11	0.27	0.30	1.00	0.00	2.24
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.30
Refresco								
Arroz rubio	15	8.00	0.00	14.94	8.30	0.00	59.34	59.44
Arroz	2	0.09	0.03	0.21	0.27	0.27	0.04	1.40
Fruta								
Miel	150	0.75	0.15	8.70	2.00	1.33	24.60	39.15
								P.C. ALMUERZO
								1399.34
								% DIST. ALMUERZO
								49.97

Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	11.13	42.00	101.25	50.50	200.75
Arroz rubio	15	8.00	0.00	14.94	8.30	0.00	59.34	59.44
								P.C. Refrigerio
								210.79
								% DIST. Refrigerio
								29.31

Cena <i>Carne frita con arroz y papas</i>								
Carne frita con arroz								
Pollo	100	17.29	1.20	5.00	40.00	20.00	0.00	75.00
Papa blanca	100	2.00	0.40	21.30	8.00	3.60	93.20	104.00
Mantea	20	0.66	0.10	5.56	1.64	1.44	22.24	26.32
Arroz pilado	80	7.62	0.67	63.04	20.00	3.67	279.36	313.11
Alpaca	2	0.14	0.10	1.12	0.56	1.40	4.60	6.64
Mantea blanca	5	0.10	0.05	0.75	0.62	0.43	1.40	2.47
Miel	5	1.36	2.53	0.89	3.42	22.93	2.20	31.75
Arroz	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.50
Grapes fresco	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.07	0.25	0.39
Refresco								
Arroz rubio	15	8.00	0.00	14.94	8.30	0.00	59.34	59.44
Mantea	7	8.00	0.03	0.21	0.27	0.04	1.40	1.40
								P.C. CENA
								470.45
								% DIST. CENA
								74.23

PCT(g)	110.12	40.04	404.55
PCT(Kcal)	440.49	421.52	1900.34
PCT(%)	13.73	15.05	89.22

2000.35

VALOR QUIMICO TOTAL	2000
---------------------	------

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMALGAMADA E.I.R.L.
[Firma]
C.E. Linda María Pardo
Médico Generalista
C.N.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMALGAMADA E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana In. Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
C.E. Salome Condori Aspillay
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Marzo del 27/11/2017

ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	
Desayuno Cereales c/ leche + Pan frances + Mermelada								
Cereales c/ leche								
Harina cebada	70	5.94	0.89	28.72	20.16	6.71	88.00	107.25
Leche evaporada	70	6.82	6.70	7.91	24.68	56.70	31.64	112.42
Azulmar rubia	45	0.23	0.00	44.51	0.90	0.00	178.02	179.92
Canola entero	6.5	0.02	0.02	0.40	0.09	0.14	1.60	1.82
Claro de	0.2	0.02	0.00	0.18	0.07	0.04	0.71	1.35
Pan frances + Mermelada								
Huevo	60	8.01	7.09	0.09	31.90	61.77	0.00	93.75
Pan Frances	90	7.36	1.53	44.77	36.24	11.77	178.92	222.93
							V.C. DESAYUNO	720.43
							% DIST. DESAYUNO	27.51
Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	9.23	8.18	0.90	36.90	73.38	0.00	110.48
							V.C. Refrigerio	110.48
							% DIST. Refrigerio	4.22
Almuerzo Adobo de pollo, camote, arroz + Refresco + fruta								
Adobo de pollo, camote, arroz								
Carne de pollo	160	40.49	13.32	0.00	161.92	179.68	0.00	301.60
Arroz polido	150	11.70	1.03	116.40	46.80	9.45	463.80	521.05
Camote	150	2.10	0.45	38.35	0.48	4.85	154.70	168.63
Arroz	5	0.00	0.07	0.00	0.00	44.62	0.00	44.69
Cebolla mediana	10	0.18	0.01	2.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Pimentón negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Peperonc	45	0.00	0.00	2.25	0.00	0.00	9.00	9.00
Al parral seco	1	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	7.64	9.99
Azulmar rubia	1	0.01	0.00	1.98	0.04	0.00	7.91	7.95
Corrión	0.05	0.03	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.76	6.00	7.56
Refresco								
Azulmar rubia	15	0.00	0.00	0.84	0.70	0.00	35.34	35.64
Manchita	10	0.06	0.06	1.60	0.24	0.54	12.68	13.78
fruta								
plátano	200	8.00	0.60	42.00	12.00	5.48	160.00	185.48
							V.C. ALMUERZO	1309.05
							% DIST. ALMUERZO	50.01
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	42.00	101.23	54.50	208.75
Azulmar rubia	25	0.00	0.00	5.04	0.34	0.00	25.34	31.64
							V.C. Refrigerio	236.39
							% DIST. Refrigerio	9.01
Cena Infusión +01 por +mermelada								
Infusión +01 por +mermelada								
Arroz	8.5	0.02	0.02	0.48	0.09	0.14	1.60	1.82
Azulmar rubia	15	0.00	0.00	14.84	0.30	0.00	59.34	59.64
Mercedita	70	2.05	0.40	0.00	11.40	75.40	0.00	86.80
Pan frances	30	2.52	0.57	19.74	10.89	4.59	78.56	91.21
							V.C. CENA	239.49
							% DIST. CENA	9.16
VCT(Gr)		118.92	67.02	392.89				
VCT(Kcal)		442.10	402.21	1571.53				
VCT(%)		16.09	23.83	60.85				
					2616.49			
					VALOR CALORICO TOTAL		2617	

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
SUCURSAL INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Luis Páez Páez
REPRESENTANTE

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
SUCURSAL INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Karlos Ana Iru Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Eduardo Calles
NUTRICIONISTA
C.M. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y MH

Jueves 28/12/2017

ALIMENTO	gr./por (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CTO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CTO	KCAL
Desayuno								
Inflacion de Te+Pan frances+Aceituna								
Te	4	0.12	0.04	0.29	0.58	0.26	2.12	1.90
Aceite rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	58.74	58.64
Pan frances+Aceituna								
Aceituna	40	0.36	4.40	0.00	1.44	38.60	0.00	41.04
Pan frances	40	5.04	1.02	20.02	20.08	4.10	119.20	143.40
V.C. DESAYUNO								251.20
% DIET. DESAYUNO								9.19
Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	9.27	0.18	0.00	36.90	73.30	0.00	110.40
V.C. Refrigerio								110.40
% DIET. Refrigerio								4.84
Almuerzo								
Salto de filetes c./cruce+arroz+Refresco+Fruta								
Salto de filetes c./cruce+arroz								
Carne de res	80	18.00	2.44	0.00	39.20	81.56	0.00	90.76
Arroz pilado	150	11.70	1.05	116.40	46.08	9.45	495.60	521.85
Pollo blanco	120	2.52	0.24	20.76	10.08	2.26	107.04	119.20
Pollo	80	18.00	0.80	67.24	43.52	7.30	271.76	322.00
Zanahoria	15	0.03	0.10	11.42	3.30	1.82	45.96	50.00
Cebolla mediana	12	0.18	0.03	1.12	0.73	0.27	4.52	5.49
Ajo	31	4.73	0.79	10.94	28.91	0.81	73.76	111.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	7	0.00	0.05	0.00	0.00	62.36	0.00	62.36
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.00	0.03	0.03	0.10	0.16
Salsa	0.5	0.09	0.17	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Sal yodado	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.5	0.09	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Ajo	5	0.70	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.36
Refresco								
Aceite rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	58.74	58.64
Ajo	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Fruta								
Sandía	150	1.05	0.15	0.00	4.20	1.35	25.40	40.95
V.C. ALMUERZO								1400.91
% DIET. ALMUERZO								51.27
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	18.75	11.25	14.13	47.00	101.25	56.50	160.75
Aceite rubia	15	0.00	0.00	0.04	0.30	0.00	25.74	26.04
V.C. Refrigerio								226.79
% DIET. Refrigerio								0.63
Cena								
Repollo de verduras c./huevo+Infusión								
Repollo de verduras c./huevo								
Huevo	40	8.12	0.20	21.04	12.40	2.52	124.76	139.16
Arroz pilado	90	5.85	0.90	79.12	23.40	0.10	112.40	147.90
Aceite	5	0.00	4.07	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Espinaca	35	0.71	0.04	0.04	0.04	0.32	2.38	4.52
Coliflor	15	0.33	0.09	0.66	2.32	0.01	2.64	4.77
Zanahoria	60	2.20	0.40	20.64	8.80	4.32	122.56	135.60
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almuerzo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Polvora negra	0.35	0.02	0.03	0.23	0.09	0.27	1.01	1.27
Infusión								
Aceite rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	58.74	58.64
Mantequilla	3	0.00	0.03	0.23	0.27	0.04	1.40	1.40
V.C. CENA								726.20
% DIET. CENA								26.89

NET(G)	96.88	45.01	492.54
NET(KCAL)	147.91	412.20	1974.13
NET(%)	12.72	15.00	72.28

2734.33

VALOR CALORICO TOTAL 2734

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Leticia Flores Cusco
MATERIALES
C.A.P. 443

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDUCA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Karinna Ana Iris Cusuri Lago
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Colque
NUTRICIONISTA
C.A.P. 443

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Versión 28/12/2017

ALIMENTO	PC/per (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CWO (g)	KILOCALORIAS POR HYDROGENOS			TOTAL
Datos base	Apil	Pan	Francia	+ pasta	PROT	GRASA	CWO	KCAL
Apil								
Mantequilla de leche	25	1.48	1.48	16.30	5.60	8.00	74.30	481.90
Leche	20	0.18	0.12	1.66	0.64	1.00	5.14	8.16
Arroz blanco	30	0.15	0.00	25.67	0.89	0.00	118.68	119.28
Grasa extra	0.5	0.01	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Chico ché	0.1	0.02	0.06	0.10	0.07	0.14	0.73	1.35
Pan francés + pasta								
Pasta	20	0.14	2.50	1.12	1.36	22.50	6.40	20.34
Pan francés	60	1.04	1.82	21.82	20.16	9.10	113.20	140.63
								V.C. DESAYUNO
								% DUT. DESAYUNO
								14.93
Refrigerio 1								
Mantequilla								
Mantequilla de leche	75	0.23	0.18	0.80	26.94	23.50	0.80	118.48
								V.C. Refrigerio
								118.48
								% DUT. de Refrigerio
								4.16
Almuerzo								
Arroz de Pollo + arroz + papa + ensalada + Refrigerio + Fruta								
Arroz de Pollo + arroz + papa + ensalada								
Arroz de pollo	180	25.20	15.52	0.89	117.12	179.68	0.80	256.00
Arroz blanco	150	11.70	1.05	216.40	46.08	9.45	463.68	521.93
Papa blanca	150	3.12	8.30	32.45	12.60	2.78	173.28	149.10
Maizena	5	0.16	0.41	0.25	1.42	3.69	1.88	6.11
Huevo	30	3.69	3.27	0.80	14.76	28.43	0.00	44.19
Lechuga	25	0.23	0.10	0.30	1.00	0.88	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.68	2.22
Limón	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.80	5.60	9.80
Proteína vegetal	0.15	0.01	0.01	0.21	0.04	0.12	0.63	0.79
Harina	37	3.21	2.10	29.67	12.05	20.66	128.78	142.20
Arroz	25	0.80	24.03	0.00	6.00	222.43	0.00	232.43
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	5	0.20	0.04	1.52	2.12	0.36	6.08	7.56
Refrigerio								
Arroz blanco	15	0.80	0.00	0.84	0.30	0.00	15.24	15.64
Chico ché	3	0.10	0.00	1.04	0.72	0.40	7.38	12.46
Fruta								
Sandía	150	1.85	0.12	0.85	4.20	1.35	15.40	40.95
								V.C. ALMUERZO
								1457.07
								% DUT. ALMUERZO
								54.05
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.00	181.25	56.50	208.75
Arroz blanco	15	0.80	0.00	0.84	0.30	0.00	15.24	15.64
								V.C. Refrigerio
								226.39
								% DUT. de Refrigerio
								8.90
Cena								
Agosito de menudencia de pollo								
Menudencia de pollo								
Menudencia de pollo	60	11.46	3.70	0.04	43.04	34.02	4.80	75.86
Arroz blanco	70	2.34	0.21	23.26	9.36	1.89	13.12	104.37
Calentor	10	0.11	0.13	0.20	1.32	1.17	2.80	5.29
Proteína	10	0.15	0.05	0.77	0.60	0.45	3.00	4.13
Arroz	15	3.24	0.40	9.17	13.07	4.72	36.60	54.80
Espejete	5	0.03	0.01	0.12	0.12	0.05	0.40	0.65
Papa blanca	50	1.05	0.10	12.15	4.20	0.90	44.60	49.70
Mantequilla fresca (che)	65	2.15	0.52	15.07	0.58	4.40	72.20	85.54
Agua	20	0.10	0.04	0.26	0.72	0.76	1.04	2.12
Pan	7	0.13	0.00	0.56	0.37	0.00	2.24	2.77
Lechuga	10	0.55	0.12	7.66	2.70	1.00	30.64	33.92
Coliflor mediana	6	0.08	0.01	0.52	0.14	0.11	2.09	2.53
Arroz	2	0.08	2.30	0.00	0.60	26.81	0.00	26.81
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.01	0.03	0.07	0.11	0.10	0.77	0.87
Agua	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.02
Orégano	2	0.02	0.01	0.06	0.07	0.02	0.25	0.35
								V.C. CENA
								455.78
								% DUT. CENA
								17.16
VCT(g)	181.03	80.29	200.43					
VCT(Kcal)	472.11	722.58	1521.70					
VCT(%)	15.51	17.20	57.20					
								2656.39
								VALOR CALORICO TOTAL
								8886

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS F.L.R.L.
EDICIÓN OFICIAL ASESORADO F.L.R.L.
E.L. Luis Gómez Pizarro
COORDINADOR

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS F.L.R.L.
EDICIÓN OFICIAL ASESORADO F.L.R.L.
Karina Ana In...
REPRESENTANTE

E.L. Salvador...
AUTORIZACIONISTA
F.L.R.L. 445

February 10, 2017

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
		PROT	GRASAS	CHO				KCAL
Desayuno	Sopa + Pan frances+Acituna							
Sopa								
Morera de sopa	30	2.32	2.08	12.91	29.28	10.88	71.64	119.92
Andar rubia	25	0.13	0.08	24.73	0.59	0.88	98.90	99.40
Guiso de sopa	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.88	1.92
Chico de	0.3	0.02	0.04	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances+Acituna								
Acituna	40	0.50	0.08	5.82	2.38	0.88	20.18	22.40
Pan frances	60	5.04	1.02	29.62	28.16	9.78	113.28	149.40

							W.C. DESAFIADO		110,44
							W. INST. DESAFIADO		110,44
Refrigerio 1									
Marcas									
Preço unitário criado		75	8,73	8,10	0,60	38,90	72,58	0,60	110,44
							W.C. Refrigerio		110,44
							W. Desc. de Refrigerio		110,44

Alimentos	Gases de Efeito Estufa (g / equivalente + quantidade corrigida de proteína + fruta							% JAR de Referência	2018
Gases de Efeito Estufa (g / equivalente + quantidade corrigida de proteína									
Carne de porco	100	20,50	4,30	0,00	02,00	39,70	0,00	120,70	
Arroz glúten	150	11,70	1,05	716,40	46,00	0,00	465,60	521,60	
Feijão Branco	80	1,60	0,16	17,00	6,72	1,49	71,30	79,52	
Carboidrato	120	26,00	3,04	77,31	104,16	38,56	230,20	402,00	
Leguminosa	30	0,10	0,03	0,72	0,72	0,27	2,00	3,07	
Alente	5	0,00	0,07	0,00	0,00	0,00	0,00	0,07	
Sel iodado	7	0,00	0,00	0,00	0,00	44,69	0,00	44,69	
Alimento	0,5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
Alimento seco	7	0,21	0,21	1,76	0,64	2,11	7,04	9,93	
Carboidrato	0,13	0,07	0,03	0,07	0,11	0,30	0,27	0,67	
Alente	5	0,20	0,04	1,52	1,17	0,76	0,00	3,50	
Cebola crua	20	0,57	0,00	1,31	2,17	0,60	11,72	16,00	
Feijão	15	0,14	0,00	0,42	0,34	0,00	1,00	2,00	
Alimento seco	7	0,03	0,01	0,07	0,12	0,09	0,20	0,49	
Alente	20	0,10	0,12	1,00	0,64	2,00	6,64	8,76	
Alimento	20	0,10	0,00	19,70	0,40	0,00	70,12	79,52	
Alente	3	0,02	0,02	0,20	0,10	0,10	1,00	1,25	
Alente	150	1,05	0,15	0,05	0,20	1,30	15,40	17,10	

					P.C. ALMORADO		40.33
					W DIST. AGATZADI		52.47
Refrigerios 2							
<i>Leche evaporada</i>							
<i>Leche evaporada</i>	125	28.75	11.25	14.13	43.00	107.25	240.75
<i>Anicos malla</i>	15	0.00	0.00	0.00	0.10	0.00	75.64
					P.C. Refrigerios		236.39

Conce	Cau cau de paua +arroz infusões							% Dose de Agente	0.25
Cau cau de paua +arroz									
Cau cau de paua	100	20.50	4.70	8.00	82.80	38.70	4.00		170.70
Arroz pilado	90	7.02	0.82	6.68	20.60	5.82	272.06		112.12
Papa de leite	100	2.10	0.10	22.30	0.40	1.80	88.70		90.40
Arroz	15	1.26	0.40	8.17	12.02	4.32	36.66		54.00
Zamachaia	10	0.55	0.12	7.66	2.28	1.88	38.64		77.32
Agente	5	0.08	0.97	0.00	0.00	44.80	8.00		44.80
Sal iodado	3	0.09	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
Afinadora	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
Pimenta verde	0.25	0.02	0.02	0.25	0.00	0.27	1.01		1.37
Agua	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.76	6.00		7.56
Paraf	1.5	0.07	0.14	0.15	0.20	1.22	0.39		2.10
Marido de leite	1.5	0.05	0.02	0.11	0.20	0.14	0.42		0.74
Alimento moído	3	0.21	0.22	1.70	0.04	2.11	7.04		9.94
Paua	1.5	0.09	0.13	1.08	0.17	1.17	4.33		5.07
Infusão									
Anker rubia	15	0.88	0.04	14.84	6.70	0.80	59.14		59.64
Gua de leite	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.80		1.82
								P.C. GEMA	754.98
								% DIET. GEMA	26.35

PCT(Mr)	138.04	48.04	476.83
PCT(Mo)	520.25	419.59	1904.21
PCT(M)	18.16	15.35	68.41

PC: CINA	754.30
% IMET: CINA	76.74

2004-05-01

NAME	DATE	TIME	LOCATION	REMARKS
...	...	...	...	...

UNION CONSUMERS & SERVICES S.A.
SOMER INTERNATIONAL GMBH & CO. S.A.

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CINCUENTA OFICIAL ANTONIO S.A.S.
[Firma]
Karine Ana Paz Condori Lopez
SECRETARIA GENERAL

El Sr. Sebastián Colina nutricionista
C.N.D. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Domingo 31/12/2017

ALIMENTO	g/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	RELOCACIONES POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASA	CHO	KCAL
Desayuno <i>Infectivo de Merhabulus+Pan frances+jujenseado</i>								
<i>Infectivo de Merhabulus</i>								
Merhabulus	4	0.12	0.04	0.20	0.50	0.36	1.12	1.38
Agua de leche	15	0.00	0.00	14.84	0.20	0.00	52.34	39.64
<i>Pan frances+jujenseado</i>								
Jujenseado	30	2.85	0.40	0.00	11.40	75.60	0.00	87.00
Pan frances	90	7.56	1.53	44.77	38.24	13.77	170.32	222.93
P.C. DESAYUNO								371.55
% INST. DESAYUNO								14.23
Refrigerio 1								
<i>Almuerzo</i>								
Almuerzo entero crudo	75	0.23	0.10	0.00	36.90	71.58	0.00	118.48
P.C. Refrigerio								118.48
% INST. Refrigerio								4.23
Almuerzo <i>Arroz con pollo + arroz criollo+Refresco+fruta</i>								
<i>Arroz con pollo + arroz criollo</i>								
Arroz de pollo	160	21.60	0.80	0.00	118.40	61.92	0.00	180.32
Arroz pilado	200	15.00	1.40	155.20	62.40	12.00	628.00	695.60
Arroz	31	0.73	0.99	10.94	26.93	0.93	75.76	111.88
Zanahoria	40	2.00	0.40	14.64	0.00	4.12	58.56	71.68
Coliflor machada	45	0.63	0.09	3.92	2.52	0.81	15.66	10.78
Tomate	13	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	2.00	2.22
Papa cocida	3	0.31	0.00	1.19	1.24	0.00	4.74	6.66
Espinaca	10	0.51	0.05	0.14	2.04	0.45	0.56	3.05
Lechuga	20	0.03	0.03	0.48	0.12	0.00	1.92	2.13
Calabaza	15	0.54	0.20	1.05	1.38	1.76	4.20	7.94
Aceite	10	0.00	0.03	0.00	0.00	10.17	0.00	86.27
Alm	2	0.17	0.02	0.61	0.43	0.14	2.43	3.02
Almuerzo	1	0.01	0.01	0.09	0.04	0.00	0.75	0.45
Sal picada	4	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
<i>Refresco</i>								
Arroz de pollo	13	0.04	0.00	14.64	0.38	0.00	53.74	35.64
Verdura	20	0.10	0.04	2.10	0.64	0.38	0.40	8.40
Fruta								
Melón	150	0.75	0.13	0.70	2.00	1.35	34.80	39.13
P.C. ALMUERZO								1301.42
% INST. ALMUERZO								45.44
Refrigerio 2								
<i>Leche evaporada</i>								
Leche evaporada	125	10.78	11.25	14.13	43.66	101.25	56.50	200.75
Arroz de pollo	15	0.00	0.00	0.04	0.30	0.00	35.74	35.64
P.C. Refrigerio								236.39
% INST. Refrigerio								9.66
Cena <i>Sopa c/ leche +01 pan</i>								
<i>Sopa c/ leche +01 pan</i>								
Harina de trigo	25	0.10	2.00	18.93	24.40	20.00	19.70	102.10
Leche evaporada	70	0.02	0.30	7.93	24.00	56.70	71.64	112.62
Agua de leche	25	0.13	0.00	24.77	0.50	0.00	90.00	90.40
Grasa extra	0.4	0.02	0.01	0.32	0.06	0.12	1.20	1.96
Chico de	0.3	0.02	0.06	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances	90	7.56	1.53	57.41	38.24	13.77	229.68	273.69
P.C. CENA								586.41
% INST. CENA								22.62
PCT(M)	107.04	53.61	410.59					
PCT(Kcal)	431.36	536.32	1642.36					
PCT(PH)	16.53	20.55	62.92					
26-03-24								
VALOR CALORICO TOTAL								2600

TRABAJO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Lic. Ludo Flores & Cía
MARTI 2017

TRABAJO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
EDICION INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Edu. Salazar Cobian
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

lunes 01/01/2018

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CMD (g)	VALORES POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Cereal + leche + Pan francés + Azúcar				PROT	GRASA	CMD	KCAL
Cereal c/ leche								
Leche	30	1.82	0.36	21.03	2.32	1.24	96.12	106.68
Cereal	2	0.10	0.14	0.96	1.52	1.08	1.02	8.42
Anticor rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.30	75.40
Pan francés + Azúcar								
Azúcar	30	1.35	4.44	0.00	28.40	19.00	0.00	68.26
Pan francés	60	2.56	2.52	17.42	30.24	13.72	229.68	273.68
								V.C. DESAYUNO
								% DIET. DESAYUNO
Refrigerio 1								18.42
Leche								
Leche esterilizada	25	1.27	0.18	0.00	20.50	73.50	0.00	110.48
								V.C. Refrigerio
								% Diet. de Refrigerio
Almuerzo	Leche de Zepallo + Refrigerio + Fruta							2.85
Leche de Zepallo								
Zepallo	100	1.28	0.36	11.32	5.04	3.24	46.00	54.36
Arroz blanco	150	11.70	1.05	116.40	40.80	9.45	465.60	521.85
Arroz blanco	150	2.10	0.28	22.30	0.48	1.00	09.20	49.48
Harina	25	4.20	0.58	16.85	16.80	5.30	67.40	89.30
Leche evaporada	25	2.13	2.25	2.80	0.60	20.25	11.30	40.15
Harina	1	0.15	0.02	0.16	0.00	0.22	1.86	2.07
Queso	40	6.52	7.04	0.00	25.20	65.00	3.52	91.00
Queso	20	0.06	0.16	5.50	2.04	1.44	27.24	20.32
Queso	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.67	0.00	44.60
Sal yodada	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajor	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	0.00	7.36
Refrigerio								
Anticor rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	90.30	99.40
Arroz	20	0.12	0.02	2.42	0.48	0.18	12.60	14.14
Fruta								
Manzana	100	1.00	0.20	11.60	4.00	1.80	46.48	52.28
								V.C. ALMUERZO
								% DIET. ALMUERZO
Refrigerio 2								19.63
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.12	43.00	101.25	56.50	200.76
Anticor rubio	15	0.00	0.00	0.04	0.30	0.00	11.34	11.64
								V.C. Refrigerio
								% Diet. de Refrigerio
Cena	Arroz Chauli de pollo + Infusión							8.24
Arroz Chauli de pollo								
Cereal de pollo	100	10.50	4.30	0.80	74.00	30.70	0.00	112.70
Harina	30	2.34	0.24	23.20	9.20	1.00	93.12	104.57
Calabaza cocida	20	0.46	0.00	1.50	1.04	0.72	4.00	6.56
Pinicito	15	0.22	0.00	1.15	0.90	0.60	4.62	6.20
Hot dog	10	1.10	3.42	0.00	4.40	30.07	0.00	35.27
Sal	2	0.27	0.10	2.13	1.09	1.51	0.52	11.22
Arroz blanco	120	9.36	0.84	93.12	37.44	7.56	272.40	412.40
Ajor	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal yodada	6	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Harina	6	0.47	0.01	0.23	1.07	0.11	0.91	2.09
Pinicito negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Queso	0.15	0.01	0.01	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67
Ajor	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.90	7.56
Infusión								
Anticor rubio	15	0.00	0.00	14.04	0.10	0.00	59.14	59.64
Cebolla	1	0.12	0.10	2.40	0.47	0.08	0.60	10.93
								V.C. CENA
								% DIET. CENA
ACTIVO	108.24	57.21	400.20					
ACTIVO	402.30	514.33	1953.19					
ACTIVO	14.02	17.94	69.04					
				2070.49				
								VALOR CALORICO TOTAL
								2070

GRUPO CONDICIONES Y SERVICIOS S.A.S.
COMUNIDAD INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.
[Firma]
Lic. Leticia Flores
NUTRICIONISTA
R.C.P. 445

GRUPO CONDICIONES Y SERVICIOS S.A.S.
COMUNIDAD INTEGRAL AMAZONICA S.A.S.
[Firma]
Karina Ana Iru Condori Laguer
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Leticia Flores
NUTRICIONISTA
R.C.P. 445

Montes 02/01/2018

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CNO (g)	KALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Apt+ Pan c/ hot dog				PROT	GRASAS	CNO	REAL
Apt								
Harina de trigo	35	1.96	1.48	26.81	7.84	12.60	104.02	124.46
Leche	20	0.16	0.12	1.80	0.64	1.00	6.14	8.34
Azúcar rubia	30	0.15	0.08	29.67	0.60	0.60	118.68	119.88
Canola entera	0.4	0.02	0.02	0.32	0.06	0.12	1.20	1.48
Chico color	0.2	0.02	0.06	0.10	0.07	0.34	0.73	1.35
Pan c/ hot dog								
Mante	75	3.03	0.33	58.20	23.40	4.72	232.60	260.93
Pan francés	60	3.04	1.02	29.82	20.16	9.19	119.20	140.62
F.C. DESAYUNO								664.43
% DIST. DESAYUNO								25.60
Refrigerio 1								
Mante								
Mante entera cruda	75	3.23	0.10	0.00	26.90	72.50	0.00	118.40
F.C. Refrigerio								118.40
% DIST. de Refrigerio								35.20
Almuerzo	Café de Arroz + ensalada +arroz+Refresco+fruta							
Café de Arroz + ensalada +arroz								
Café de pulle	100	20.50	4.20	0.00	82.00	38.70	0.00	120.70
Arroz cocido	150	11.70	1.05	128.48	46.80	0.45	465.60	521.85
Papa cocida	80	1.60	0.16	17.04	8.72	1.44	71.36	79.52
Arroz cocido	120	24.60	3.04	73.32	104.16	34.56	297.20	432.08
Azúcar	3	0.00	4.97	0.00	0.00	44.63	0.00	44.63
Sal cocida	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajitoncote	0.5	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Apt panca seco	3	0.12	0.23	1.26	0.84	2.11	7.04	8.99
Canola	0.15	0.03	0.02	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Apt	3	0.28	0.08	1.52	1.12	0.36	6.04	7.56
Cebolla madura	30	0.59	0.00	3.21	2.13	0.00	13.22	16.04
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.24
Harina de trigo	1	0.03	0.01	0.07	0.12	0.09	0.20	0.49
Leche	20	0.16	0.12	1.80	0.64	1.00	6.14	8.34
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	18.78	0.60	0.00	75.12	75.32
Arroz	3	0.02	0.02	0.25	0.10	0.16	1.00	1.25
Fruta								
Susana	150	1.05	0.15	0.00	4.20	1.25	35.40	40.95
F.C. ALMUERZO								1365.81
% DIST. ALMUERZO								52.63
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	47.08	101.25	56.50	200.75
Azúcar rubia	15	0.09	0.00	0.04	0.36	0.00	35.94	35.64
F.C. Refrigerio								270.33
% DIST. de Refrigerio								9.17
Cena	Infusión +PT pan +ensalada							
Infusión +PT pan +ensalada								
Moromito	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82
Azúcar rubia	25	0.12	0.08	24.75	0.50	0.00	90.50	95.40
Harina	25	0.23	2.75	0.00	0.90	24.75	0.00	25.65
Pan francés	30	2.52	0.57	18.14	10.00	4.59	76.56	92.23
F.C. CENA								218.10
% DIST. CENA								8.49
PT(g)	90.60	40.84	450.17					
PT(KCal)	396.41	267.52	1873.30					
PT(g)	15.29	14.16	70.84					
2505.23								
VALOR CALORICO TOTAL								2505

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CINCE DEL CAJAL AMAZONICO S.A.S.
C.E. Luis Flores Pardo
0953-023-10

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CINCE DEL CAJAL AMAZONICO S.A.S.
Rafael
Koror And Titi (Andor) Lopez
RESPONSABLE

C.E. Roberto Córdova Córdova
NUTRICIONISTA
C.E. 023-023

Menú dosificado para Pacientes con TBC y VIH

Miércoles 03/01/2018

ALIMENTO	g/l por 100	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Kilocalorías por nutrientes			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno								
Infusión de Maíz + Pan francés + Mermelada								
Maíz	0.5	0.02	0.02	0.10	0.03	0.14	1.40	1.52
Azúcar rubio	25	0.13	0.04	24.73	0.56	0.09	98.90	99.49
Pan francés + Mermelada								
Mermelada	40	1.00	11.23	0.00	15.28	100.00	0.00	115.00
Pan francés	60	3.04	1.02	29.92	28.16	9.18	119.20	146.52
							V.C. DESAYUNO	365.04
							% DIST. DESAYUNO	15.06
Refrigerio 1								
Mermelada								
Mermelada	75	9.23	8.18	0.00	36.90	73.50	0.00	118.40
							V.C. Refrigerio	118.40
							% Dist. de Refrigerio	4.55
Almuerzo								
Escabeche de pollo + arroz + ensalada + Refresco + fruta								
Escabeche de pollo + ensalada + arroz								
Carne de pollo	180	33.50	4.00	0.00	132.20	41.92	0.00	174.12
Arroz pilado	150	11.70	1.05	118.40	45.00	9.45	465.60	521.05
ensalada	180	2.52	0.34	46.26	10.00	4.06	105.04	118.90
Acetuna	15	0.14	1.05	0.00	0.34	14.05	0.00	15.39
Cebolla machada	62	0.87	0.12	5.19	3.47	1.12	21.50	26.16
Acido	5	0.09	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	8.00	0.00	8.00
Ajoveno	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Ajo	5	0.28	0.04	1.52	1.12	0.76	0.00	2.58
Ajoveno	10	0.09	0.07	0.00	0.30	0.62	1.52	4.51
Orégano	0.5	0.00	0.00	0.02	0.02	0.02	0.06	0.10
Comino	0.15	0.01	0.07	0.07	0.11	0.70	0.27	0.61
Wingey	15	0.08	0.00	0.75	0.00	0.00	1.00	1.00
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.56	0.00	98.90	99.49
Leche	20	0.16	0.12	1.66	0.64	1.00	8.64	8.30
Fruta								
Maíz	170	0.85	0.17	9.00	3.40	1.17	39.44	44.37
							V.C. ALMUERZO	1163.16
							% DIST. ALMUERZO	46.12
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	24.13	43.00	101.25	54.50	200.70
Azúcar rubio	15	0.09	0.00	5.04	0.30	0.00	35.34	35.64
							V.C. Refrigerio	236.30
							% Dist. de Refrigerio	9.73
Cena								
Arroz c/ leche +01 pan								
Arroz c/ leche +01 pan								
Leche evaporada	100	10.72	10.00	13.56	41.20	97.20	54.24	192.72
Arroz pilado	35	2.72	0.25	27.18	10.92	2.21	100.64	121.77
Azúcar rubio	35	0.18	0.00	34.62	0.70	0.00	120.46	121.16
Grasa extra	0.4	0.02	0.01	0.72	0.06	0.12	1.20	1.40
Choco color	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.34	0.79	1.25
Pan francés	30	1.52	0.51	15.24	10.00	4.55	76.54	91.21
							V.C. CENA	547.60
							% DIST. CENA	22.54
PCTIG-7	94.37	38.93	380.41					
PCTIG(20)	177.49	530.40	1521.66					
PCTIG(2)	15.54	21.07	62.61					
				2429.35				
				VALOR CALORICO TOTAL				2430

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.

LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.
 LUGAR INTEGRAL AMALGAMOS E.I.R.L.

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Fecha: 04/01/2018

ALIMENTO	gr/por (%)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	NUTRICIONES POR ALIMENTOS			TOTAL
Desayuno	Leche / leche + Pan frances + Mermelada				PROT	GRASA	CHO	KCAL
Leche / leche								
Mantequilla de leche	25	5.10	2.00	14.80	24.90	10.00	59.70	102.10
Leche evaporada	70	8.02	4.30	2.81	24.00	56.70	71.64	112.42
Azúcar rubia	25	0.12	0.00	24.73	0.20	0.00	99.90	99.90
Canola entero	8.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.68	1.82
Canola claro	0.3	0.02	0.00	0.20	0.07	0.54	0.73	1.35
Pan frances + Mermelada								
Mermelada	25	0.03	0.00	17.30	0.10	0.00	69.50	69.60
Pan frances	60	3.04	1.02	30.20	20.16	9.18	253.12	102.46

Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	9.23	6.10	0.00	36.90	73.50	0.00	110.40

Almuerzo	Café de pollo + Arroz + papa + Refrigerio + Fruta							
Café de pollo + Arroz + papa								
Café de pollo	100	18.50	18.30	0.00	74.00	82.70	0.00	168.70
Arroz blanco	100	2.00	0.40	23.00	8.00	3.60	97.20	109.20
Papa	90	12.24	0.90	76.32	40.96	9.10	305.28	392.34
Mantequilla entero crudo	80	7.30	4.54	0.00	28.52	50.00	0.00	80.38
Alca	3	0.27	0.10	2.13	1.09	1.61	0.52	11.22
Arroz	15	0.34	0.03	0.20	0.54	0.27	0.70	1.39
Papa	10	0.19	0.00	0.00	0.76	0.00	3.20	3.96
Canola entero	7	0.11	0.02	0.44	0.45	0.19	2.33	2.92
Arroz	3	0.00	2.90	0.00	0.00	20.01	0.00	20.01
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Arroz	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.43	3.63
Refrigerio fresco	4	0.04	0.02	0.12	0.14	0.14	0.50	0.79
Refrigerio								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	11.70	0.40	0.00	47.12	47.52
Canola	20	0.12	0.02	3.42	0.40	0.10	11.68	14.34
Fruta								
Melón	170	0.05	0.17	0.00	3.40	1.33	79.44	84.37

Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.12	43.00	101.25	56.50	200.75
Azúcar rubia	15	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	15.34	15.64

Cena	Estofado de Pollo + Arroz + Refresco							
Estofado de Pollo + Arroz								
Café de pollo	100	18.50	9.70	0.00	73.20	87.30	0.00	168.50
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	20.00	5.67	279.36	312.11
Papa blanca	100	2.70	0.20	72.10	8.40	1.00	85.20	95.40
Arroz	21	0.73	0.50	10.94	26.91	0.93	75.76	112.60
Zanahoria	13	0.07	0.10	11.49	0.20	1.62	45.96	58.00
Canola entero	12	0.10	0.03	1.13	0.73	0.23	4.52	5.49
Papa	26	0.23	0.00	0.73	0.94	0.00	2.91	3.85
Arroz	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00	44.69
Al poroto seco	2	0.14	0.16	1.27	0.56	1.40	4.70	6.66
Orégano	0.3	0.00	0.00	0.00	0.02	0.02	0.06	0.10
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Al poroto seco	0.35	0.00	0.00	0.00	0.01	0.02	0.12	0.14
Canola	0.35	0.06	0.08	0.10	0.25	0.70	0.63	1.57
Alca	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.09	7.56
Refresco								
Azúcar rubia	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Canola entero	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.82

PROT(g)	115.44	67.20	482.44
GRASA(g)	481.77	606.41	1613.75
CHO(g)	17.22	22.61	40.17

2007.90

FAJON CALORICO TOTAL 2402

BRUNO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL AMARILLO S.A.S.

[Firma]
Lic. Ciro Flores Pardo
NUTRICIONISTA

BRUNO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICIÓN INTEGRAL AMARILLO S.A.S.

[Firma]
Karina Rita Paz Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salome Cobian Gutierrez
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Viernes 2/01/2010

ALIMENTO	g/por (5)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	RITOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
DESCRIPCION					PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Desayuno + Pan Frances+Mancanale de Pollo								
Avena	25	8.10	2.00	14.87	24.40	10.00	29.70	102.10
Canela entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.24	1.80	1.02
Grasa color	0.2	0.02	0.08	0.20	0.07	0.54	0.73	1.23
Arroz color	25	8.13	0.40	21.77	0.50	0.00	90.50	89.40
Pan Frances+Mancanale de Pollo								
Mancanale de Pollo								
Cebolla madura	40	0.56	0.08	4.52	2.24	0.72	10.00	21.04
Tomate	20	0.10	0.08	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Pollo	20	0.24	2.50	1.22	1.36	22.50	4.40	29.74
Limón	20	0.02	0.20	1.40	2.40	1.40	5.60	9.00
Pan frances	40	5.04	1.02	29.02	20.16	9.10	110.20	140.42
								V.C. DESAYUNO
								115.51
								N.OST. DESAYUNO
								12.98
Refrigerio 1								
Mante								
Mante entero crudo	75	9.22	0.10	0.00	36.90	72.54	0.00	110.48
								V.C. Refrigerio
								110.48
								N.OST. de Refrigerio
								2.45
Almuerzo + Chuño de Pollo+Refresco+Fruta								
Chuño de Pollo								
Carne de pollo	100	20.50	4.20	0.00	82.00	30.70	0.00	120.70
Ajovino	40	2.12	0.20	21.04	12.40	2.52	124.16	139.16
Cebolla blanca	20	0.40	0.00	1.50	1.04	0.72	4.00	8.56
Pollo	15	0.22	0.00	1.18	0.90	0.00	4.62	6.20
Bot. de la	20	2.20	0.00	0.00	0.00	41.74	0.00	70.34
Limón	2	0.27	0.10	2.13	1.00	1.01	0.52	17.42
Al. fresco avestru	5	0.05	0.04	0.44	0.10	0.32	1.70	2.70
Arroz pilado	200	15.00	1.40	115.20	62.40	12.00	625.00	695.00
Ajovino	2	0.00	0.00	0.00	0.00	62.50	0.00	62.50
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Sillas	4	0.42	0.01	0.23	1.67	0.11	0.91	2.09
Presunto negro	0.15	0.01	0.01	0.71	0.04	0.12	0.43	0.59
Carne	0.25	0.02	0.03	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ajo	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Arroz rubio	25	0.00	0.00	14.04	0.70	0.00	59.24	59.94
Canela entera	1.5	0.00	0.05	2.20	0.27	0.43	4.00	5.47
Grasa color	1.5	0.00	0.20	0.02	0.36	2.70	3.67	6.73
Fruta								
Pollo	150	2.25	0.45	21.50	9.00	4.05	126.00	139.05
								V.C. ALMUERZO
								139.59
								N.OST. ALMUERZO
								41.70
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	20.75	11.25	24.13	43.00	101.25	54.50	200.73
Ajovino rubio	15	0.00	0.00	0.00	0.30	0.00	35.70	35.64
								V.C. Refrigerio
								236.39
								N.OST. de Refrigerio
								7.27
Cena + Guiso de Pollo c/pollo + arroz+Refresco								
Guiso de Pollo c/pollo + arroz								
Carne de pollo	100	20.50	4.20	0.00	82.00	30.70	0.00	120.70
Arroz pilado	90	7.02	0.87	69.04	20.00	5.47	273.76	312.11
Papa blanca	50	1.05	0.20	11.15	4.20	0.90	44.60	49.70
Pollo	80	16.00	0.00	67.04	40.52	7.20	271.36	322.00
Sal yodado	15	0.03	0.10	11.49	3.30	1.62	45.86	50.00
Cebolla madura	15	0.10	0.03	1.12	0.73	0.23	4.52	5.49
Arroz	32	6.72	0.00	10.94	26.91	0.93	75.76	111.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Ajovino	5	0.00	0.00	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.07	0.03	0.03	0.10	0.16
Sal yodado	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Sillas	0.5	0.00	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Carne	0.5	0.00	0.12	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Ajo	3	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco								
Arroz rubio	15	0.00	0.00	14.04	0.70	0.00	59.24	59.94
Carne	2	0.12	0.10	2.40	0.42	0.00	9.60	10.92
								V.C. CENA
								1109.90
								N.OST. CENA
								34.44

VALOR	126.73	58.71	542.03
VALOR	807.02	508.41	2170.52
VALOR	15.01	16.40	67.70

1205.95

VALOR CALORICO TOTAL 2206

CEO COMISIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
DINIA INFANTIL AMALGAMO E.I.R.L.

[Firma]
Luisa Flores Pardo
PROFESIONISTA
C. 440 444

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
GRUPO INFANTIL AMALGAMO E.I.R.L.

[Firma]
Karina Ana In: Cordon Lago
REPRESENTANTE

[Firma]
Dra. Salomé Coloma
NUTRICIONISTA
C. 440 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Sección 05/01/2018

Desayuno 1/2019								
ALIMENTO	gr/per	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CHO	KCAL
Desayuno								
Cebada c/ leche + Pan frances + Queso								
Cebada c/ leche								
Harina cebada	30	5.04	8.69	10.22	28.16	6.21	60.08	107.25
Leche evaporada	70	8.02	6.20	7.91	24.00	56.70	71.64	112.42
Anticor rubia	25	8.17	0.00	24.27	8.50	0.00	90.90	99.40
Queso entero	0.4	8.02	0.01	0.32	0.06	8.12	1.28	1.40
Chorro color	0.3	8.02	0.00	0.10	0.07	8.54	0.73	1.25
Pan frances + Queso								
Queso	30	4.74	5.25	0.86	18.96	47.25	2.44	60.65
Pan frances	60	5.04	1.02	20.02	28.16	8.10	119.28	148.62
							F.C. DESAYUNO	539.34
							14.00% DESAYUNO	27.87
Refrigerio 1								
Harina								
Harina entera cruda	75	9.27	0.10	0.00	36.90	71.50	0.00	118.40
							F.C. Refrigerio	118.40
							14.00% Refrigerio	4.00
Almuerzo								
Carne con de pollo + arroz + Refresco + Fruta								
Carne con de pollo + arroz								
Carne de pollo	100	20.58	4.10	0.00	82.80	34.70	0.00	120.70
Arroz pilado	150	11.70	1.05	118.40	40.00	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	200	4.20	0.40	44.60	16.00	3.40	170.40	190.40
Arroz	30	6.51	0.36	10.31	20.04	0.64	71.52	100.69
Arroz blanco	15	0.03	0.18	12.49	3.10	1.42	45.96	50.00
Arroz	5	0.00	0.07	0.00	0.00	44.00	0.00	44.00
Sal yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almuerzo	0.3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Preventa agua	0.25	0.02	0.03	0.25	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	5	0.28	0.04	4.52	1.12	0.16	6.00	7.54
Percejo	1.5	0.07	0.14	8.15	0.29	1.22	6.59	8.10
Harina blanca	1.5	0.05	0.02	0.11	0.19	0.14	0.42	0.74
Almuerzo refresco	3	0.21	0.13	2.76	0.04	2.11	7.04	9.99
Percejo	1.5	0.09	0.11	2.00	0.17	1.17	4.73	5.07
Refresco					0.00	0.00	0.00	0.00
Anticor rubia	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	58.74	59.04
Harina dulce	20	0.10	0.04	2.10	0.04	0.10	0.40	0.40
Fruta								
Harina	150	1.05	0.15	0.05	4.20	1.15	35.40	40.95
							F.C. ALMUERZO	1102.57
							14.00% ALMUERZO	38.72
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.00	101.25	56.50	201.75
Anticor rubia	15	0.00	0.00	0.04	0.30	0.00	35.74	35.74
							F.C. Refrigerio	236.79
							14.00% Refrigerio	10.44
Cena								
Infusion de manzanilla +01 pan + pericon								
Infusion de manzanilla +01 pan + pericon								
Manzanilla	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.00	1.62
Anticor rubia	20	0.10	0.00	13.20	0.40	0.00	70.22	70.32
Arroz	40	0.50	0.00	5.02	2.20	0.00	20.10	22.40
Pan frances	30	2.52	0.51	13.14	10.00	4.50	76.56	91.23
							F.C. CENA	174.87
							14.00% CENA	0.67
PCTG7		80.01	45.91	372.62				
PCTG20		360.02	413.22	1490.47				
PCTG10		13.90	18.23	65.94				
2263.71					VALOR CALORICO TOTAL		2264	

CONSEJOS Y SERVICIOS S.A.S.
SAS INTEGRAL AMALONCO S.A.S.
[Firma]
Lic. Lina Torres Cordero
Nutricionista

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS S.A.S.
EDICION INTEGRAL AMALONCO S.A.S.
[Firma]
Lina Torres Cordero
REPRESENTANTE

[Firma]
Lina Torres Cordero
NUTRICIONISTA
Código 345

Menú Deseinado para Pacientes con TBC y VIH

Domingo 07/01/2018

ALIMENTO	PT/PTT (G)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KCAL CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Café+Pan	Francia+ queso			PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Café								
Café	4	8.12	0.04	0.28	0.50	0.38	1.12	1.08
Arroz rubio	20	8.10	0.00	19.78	0.40	0.00	79.12	79.52
Pan Francia+ queso								
Queso	00	4.74	5.25	0.66	18.96	47.25	2.64	66.03
Pan francés	60	5.04	1.02	29.62	20.16	9.18	119.28	148.62

F.C. DESAYUNO
% DIET. DESAYUNO

Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	9.22	8.18	0.00	36.90	73.50	0.00	110.40

F.C. Refrigerio
% DIET. Refrigerio

Almuerzo Almuerzo de pollo + papa+carra+Refresco+Fruta

Almuerzo								
Almuerzo de pollo + papa+carra								
Carra de pollo	100	32.89	6.80	0.00	121.70	61.92	0.00	192.12
Arroz polido	150	11.79	1.05	116.40	40.00	9.45	465.60	521.85
Papa blanca	170	8.57	0.34	37.91	14.29	3.06	151.04	168.38
Arroz	25	0.89	0.62	0.00	0.00	491.54	0.00	491.54
Grasas (Fruta)	1	0.01	0.00	0.03	0.04	0.04	0.12	0.20
Tel. polido	4	0.60	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almuerzo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almuerzo negro	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Al. pasta rubia	3	0.11	0.23	1.78	0.04	2.11	7.04	8.99
Carrales	0.15	0.03	0.03	0.07	0.11	0.10	0.27	0.67
Apes	5	0.08	0.04	1.52	1.12	0.36	6.88	7.56
Refrigerio								
Arroz rubio	22	0.11	0.00	21.70	0.44	0.00	97.63	97.47
Carrales	3	0.18	0.00	1.64	0.72	5.40	7.34	13.46
Fruta								
Refresco	170	2.55	0.51	35.70	10.00	4.59	142.00	162.39

F.C. ALMUERZO
% DIET. ALMUERZO

Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.17	43.00	101.25	56.50	200.75
Arroz rubio	15	0.00	0.00	0.84	0.30	0.00	25.34	25.64

F.C. Refrigerio
% DIET. Refrigerio

Cena Receta de verduras c/Barra+Infusión

Cena								
Receta de verduras c/Barra								
Barra	40	3.12	0.20	31.04	12.40	7.52	124.16	139.16
Arroz polido	90	5.05	0.00	70.12	23.40	0.18	312.48	342.38
Arroz	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.63	0.00	44.63
Explosiva	25	0.21	0.04	0.04	0.04	0.32	3.36	4.52
Grasas	15	0.12	0.00	0.66	1.32	0.01	2.64	4.77
Barrales	40	2.20	0.40	10.64	8.00	4.32	122.56	135.68
Tel. polido	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almuerzo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almuerzo negro	0.15	0.02	0.03	0.23	0.09	0.27	1.01	1.37
Infusión								
Arroz rubio	20	0.10	0.00	19.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Barrales	3	0.09	0.02	0.27	0.77	0.04	1.40	1.40

F.C. CENA
% DIET. CENA

WC7(G)	93.42	86.06	452.13
WC7(Pro)	373.49	871.70	1880.51
WC7(%)	12.24	28.35	59.22

3054.01

VALOR CALORICO TOTAL 3054

UNO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
LONDA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
Dr. Luis Flores Ponce
MD. P.E.P. 001

UNO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
LONDA INTEGRAL AMAZONICA E.I.R.L.
Dr. Luis Flores Ponce
MD. P.E.P. 001

Dr. Luis Flores Ponce
MD. P.E.P. 001

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Marzo 01/01/2018

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CMD (g)	RELOCALIZABLE POR NUTRIENTES			TOTAL
Resumen:	Proteína	Grasa	CMD	PROT	GRASA	CMD	KTAL	
Proteína								
Pro								
Pro	4	0.12	0.04	0.05	0.10	0.06	1.12	1.90
Arroz cocido	25	0.12	0.00	24.73	0.10	0.00	99.90	99.40
Proteína + Arroz cocido								
Arroz cocido	40	0.40	1.72	0.05	17.60	123.40	0.00	141.90
Proteína	60	3.04	1.92	30.20	20.16	9.10	153.12	192.46
P.C. DESAYUNO								424.92
% DIST. DESAYUNO								17.67
Refrigerio 1								
Refrigerio 1								
Manzana cocida	75	0.23	0.10	0.05	26.50	73.10	0.00	110.48
P.C. Refrigerio								110.48
% Dist. Refrigerio								4.68
Almuerzo								
Proteína + Almuerzo + Arroz + Papa + Refresco + Fruta								
Proteína + Almuerzo + Arroz + Papa								
Carne de pollo	100	32.00	6.00	0.00	131.20	01.52	0.00	193.12
Arroz cocido	150	11.70	1.05	115.40	46.80	3.45	465.60	521.05
Papa	100	1.60	0.72	41.90	16.40	6.40	16.70	160.60
Proteína	15	0.23	0.08	1.10	0.90	0.60	4.62	6.20
Cebolla machada	20	0.53	0.08	3.37	2.13	0.60	13.22	16.00
Arroz	5	0.05	0.07	0.00	0.00	44.50	0.00	44.50
Sal cocida	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Proteína negra	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.43	0.59
Gambas	0.15	0.01	0.01	0.07	0.11	0.10	0.27	0.07
Ajo	5	0.00	0.04	1.52	1.12	0.18	6.00	7.50
Refresco								
Arroz cocido	25	0.12	0.00	24.73	0.10	0.00	99.90	99.40
Mandarina	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.70
Fruta								
Leche	100	1.40	0.10	11.00	5.60	1.80	47.20	56.60
P.C. ALMUERZO								1146.12
% DIST. ALMUERZO								47.67
Refrigerio 2								
Refrigerio 2								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.13	43.00	101.25	56.50	208.73
Arroz cocido	15	0.00	0.00	0.04	0.10	0.00	35.30	35.44
P.C. Refrigerio								236.79
% Dist. Refrigerio								9.67
Cena								
Manzana de leche cocida + 01 papa								
Manzana de leche cocida + 01 papa								
Manzana	40	0.20	0.00	34.60	0.90	0.72	138.72	140.40
Proteína	20	2.52	0.51	14.91	10.00	4.50	59.40	74.13
Arroz cocido	40	0.20	0.00	39.56	0.80	0.00	158.24	159.04
Manzana cocida	80	1.74	0.04	23.07	10.80	5.90	92.70	109.23
Cereza cocida	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Cereza cocida	0.5	0.02	0.02	0.10	0.07	0.54	0.73	1.35
P.C. CENA								400.15
% DIST. CENA								20.22
TOTAL								
KTAL	86.23	49.65	403.07					
KTAL	244.92	446.81	1612.29					
KTAL	14.25	10.54	67.67					
				2404.05	VALOR CALORICO TOTAL			2404

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS F.L.R.L.
CASA INTEGRAL AMIGABLE F.L.R.L.
[Firma]
Lic. Carlos Pérez Pardo
M.D. CONCESSIONES CA
C.R.P. 008

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS F.L.R.L.
CASA INTEGRAL AMIGABLE F.L.R.L.
[Firma]
Karina Ana Iris Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
C.E. Salome Cordero Gutierrez
NUTRICIONISTA
C.N.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC T VHH

Miércoles 10/01/2018

Nutrición 10/01/2018								
ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CHO	KCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(%)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Descripción	Mgnc c/ gultiva+Pan francés+causado							
Mgnc c/ gultiva								
Manteca de vaca	25	0.10	2.00	14.87	24.40	10.00	50.70	102.10
Quinua	30	3.45	2.40	10.01	13.00	22.14	60.04	113.00
Arroz rubio	25	0.10	0.00	14.82	0.70	0.00	120.40	130.16
Cusús de queso	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.62
Queso oler	0.2	0.02	0.00	0.20	0.02	0.04	0.23	1.23
Pan francés+causado								
causado	40	0.50	0.12	10.20	2.20	1.00	41.12	44.44
Arroz	10	0.00	0.01	0.00	0.00	0.01	0.00	0.02
Pan francés	0.0	3.04	1.02	10.02	20.16	0.00	23.20	140.62
						V.C. DESAYUNO		642.04
						% DUT. DESAYUNO		25.46
Refrigerio 1								
Mante								
Mante entero crudo	75	0.23	0.10	0.00	36.90	37.50	0.00	110.40
						V.C. Refrigerio		110.40
						% DUT de Refrigerio		4.30
Almuerzo								
Pare de papa+causado de gultiva, arroz+Refrigerio+Fruto								
Pare de papa+causado de gultiva, arroz								
Gultiva	100	12.00	0.00	0.00	231.20	61.92	0.00	133.12
Arroz crudo	150	11.70	1.00	116.40	46.00	0.00	460.00	521.00
Papa blanca	150	3.15	0.30	23.45	12.60	2.70	153.00	165.10
Leche evaporada	25	2.15	7.00	2.50	0.00	63.00	10.70	82.90
Margarina	10	0.00	0.50	0.01	0.24	36.10	0.04	76.70
Arroz	5	0.00	0.07	0.00	0.00	44.00	0.00	44.00
Sal yodado	2	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Almuerzo	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Frutilla roja	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.01	0.50
Al para seco	3	0.21	0.23	1.76	0.04	2.11	2.04	9.40
Cusús	0.15	0.01	0.01	0.07	0.17	0.10	0.27	0.67
Arroz	2	0.11	0.02	0.61	0.45	0.14	2.61	3.02
Refrigerio					0.00	0.00	0.00	0.00
Arroz rubio	20	0.10	0.00	10.70	0.40	0.00	70.12	79.32
Queso oler	3	0.10	0.00	1.00	0.72	0.40	7.34	11.46
Fruto								
Miche	200	1.00	0.20	11.60	4.00	1.00	16.00	52.20
						V.C. ALMUERZO		1220.00
						% DUT. ALMUERZO		48.50
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.73	11.20	14.12	47.00	101.25	16.50	200.75
Arroz rubio	15	0.00	0.00	0.00	0.20	0.00	70.34	35.64
						V.C. Refrigerio		236.39
						% DUT de Refrigerio		9.36
Cena								
Infusión +ET pan + mortadela								
Infusión +ET pan + mortadela								
Café	0.5	0.02	0.02	0.40	0.00	0.14	1.60	1.62
Arroz rubio	25	0.10	0.00	14.71	0.70	0.00	80.90	90.40
Mortadela	40	3.00	11.20	0.00	15.70	100.00	0.00	116.00
Pan francés	20	2.02	0.51	10.14	10.00	4.50	36.50	91.21
						V.C. CENA		300.45
						% DUT. CENA		12.21
PCT(Gr)								
PCT(Gr)	92.37	76.55	301.65	2525.05				
PCT(Kcal)	371.50	600.94	1462.61	V.C. VALOR CALORICO TOTAL				
PCT(WU)	14.29	27.20	57.92	2525				

SAVO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICION INTEGRAL AMALZONAS S.R.L.
[Firma]
Lic. Carlos Flores Ponce
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

SAVO CONCESIONES Y SERVICIOS S.R.L.
EDICION INTEGRAL AMALZONAS S.R.L.
[Firma]
Tatiana Ana Pri Condori Lopez
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Salvador Contreras Castro
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CONTRIC Y VII

Jueves 11/01/2018

Jueves 11/07/2019								
ALIMENTO	gr/por	PROT	GRASA	CHO	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL KCAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CHO	
Desayuno	Arroz c/ Leche + Pan frances + Queso							
Arroz c/ Leche								
Arroz	25	0.28	2.00	14.33	24.40	18.00	59.70	102.10
Leche evaporada	75	0.82	4.30	7.37	24.90	56.70	11.60	112.42
Arroz cubo	15	0.17	0.00	24.71	0.50	0.00	90.90	91.40
Queso extra	0.5	0.02	0.02	0.48	0.00	0.14	1.60	1.82
Queso abo	0.3	0.02	0.06	0.18	0.07	0.54	0.71	1.75
Pan frances + Queso								
Queso	30	0.74	5.25	0.64	18.96	47.25	2.64	68.85
Pan frances	90	7.54	1.33	44.71	70.24	13.77	178.92	272.97

P.C. DESAYUNO
% DIST. DESAYUNO

Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	9.21	0.12	0.00	76.90	71.50	8.00	119.40

P.C. Refrigerio
% Dist. de Refrigerio

Almuerzo	Monstron c/ res + Refresco + Fruta							
----------	------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Monstron c/ res								
Carne de res	100	18.50	4.30	0.00	74.00	20.70	0.00	112.70
Leche evaporada	16	1.70	1.44	1.91	5.50	12.96	7.17	25.70
Queso de rata (franco)	15	1.95	4.35	0.15	15.00	30.10	2.20	52.30
Alfalfa	90	12.24	0.90	76.72	48.90	0.10	105.20	262.14
Agua blanca	100	2.10	0.20	22.10	8.40	1.80	89.10	99.40
Cal blanco	10	0.19	0.00	0.10	0.70	0.00	1.32	2.20
Chico	10	0.09	0.24	0.14	1.90	2.14	33.16	39.40
Frijol	20	4.70	0.14	12.14	17.20	3.08	40.54	60.02
Patata	20	0.24	0.01	0.01	0.96	0.27	3.24	4.47
Apio	10	0.09	0.02	0.12	0.26	0.10	0.52	1.00
Albahaca	11	0.22	0.17	0.00	2.20	1.19	3.21	5.68
Pan	10	0.19	0.00	0.00	0.76	0.00	7.20	8.06
Espeño	15	0.11	0.07	0.96	0.42	0.27	7.04	8.55
Zanahoria	5	0.20	0.06	3.03	1.10	0.54	25.12	26.90
Cebolla asada	6	0.03	0.01	0.12	0.34	0.11	2.09	2.53
Tomate	10	0.09	0.00	0.20	0.36	0.00	1.12	1.49
Arroz	2	0.00	2.50	0.00	0.00	26.01	0.00	26.01
Sal yodada	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alfombrón	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Comino	0.15	0.01	0.07	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Ala	2	0.17	0.02	0.61	0.43	0.14	2.47	3.02
Refresco								
Arroz cubo	15	0.00	0.00	0.04	0.30	0.00	35.14	35.64
Harina de	20	0.06	0.06	3.00	0.24	0.54	12.00	12.70
Fruta								
plátano	100	2.40	0.40	23.40	9.40	4.32	134.40	149.52

P.C. ALMUERZO
% DIST. ALMUERZO

Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.11	43.00	101.25	56.50	200.75
Arroz cubo	15	0.00	0.00	0.04	0.30	0.00	35.14	35.64

P.C. Refrigerio
% Dist. de Refrigerio

Cena	Asado de Pollo + arroz + papa + infusión							
Asado de Pollo + arroz + papa								
Carne de pollo	100	18.50	9.70	0.00	73.20	07.30	0.00	100.50
Arroz blanco	90	7.02	0.62	89.04	20.00	5.67	278.26	312.11
Papa blanca	100	2.10	0.20	22.10	8.40	1.80	89.10	99.40
Arroz	20	0.00	19.00	0.00	0.00	170.74	0.00	170.74
Infusión fresca	1	0.01	0.00	0.01	0.04	0.04	0.12	0.20
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Alfombrón	0.5	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Plátano asado	0.15	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.42	0.59
Alf. arroz asado	3	0.21	0.27	1.76	0.04	2.11	7.04	9.39
Comino	0.15	0.02	0.07	0.07	0.11	0.30	0.27	0.67
Apio	5	0.20	0.04	1.52	2.12	0.36	6.00	7.50
Infusión								
Arroz cubo	15	0.00	0.00	14.04	0.30	0.00	59.14	59.44
Masa	2	0.12	0.10	2.40	0.47	0.06	9.40	10.57

P.C. CENA
% DIST. CENA

PROT(g)	120.44	01.04	405.44
PROT(kg)	481.97	729.23	1621.75
PROT(%)	17.01	25.74	57.24

2013.07

VALOR CALORICO TOTAL 2873

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CINCEA INTEGRAL AMALZONCA S.A.S.

Lc. Ludo Torres Tasso
NUTRICIONISTA
C.M.P. 001

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS S.A.S.
CINCEA INTEGRAL AMALZONCA S.A.S.

Karina Jara
NUTRICIONISTA
C.M.P. 001

Lc. Carlos Gallego Moreno
NUTRICIONISTA
C.M.P. 001

MENU DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TBC Y VIH

Fecha 12/01/2018

ALIMENTO	PT/PTT (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
					PROT	GRASAS	CHO	REAL
Desayuno								
Ale + Pan Frances + Mante								
Ale								
Mante de vaca	25	1.40	1.00	18.50	5.60	9.00	74.50	89.10
Leche	20	0.10	0.12	1.60	0.64	1.00	6.64	8.36
Azúcar rubio	25	0.13	0.00	24.73	0.50	0.00	98.90	99.40
Cereal crudo	0.4	0.02	0.01	0.72	0.06	0.12	1.20	1.40
Chico color	0.3	0.02	0.00	0.10	0.07	0.54	0.73	1.33
Pan Frances + Mante								
Mante	65	0.00	7.00	0.00	31.00	63.77	0.00	95.77
Pan Frances	60	3.04	1.02	30.20	20.74	9.10	153.12	182.96

P.C. DESAYUNO

% DIST. DESAYUNO

Refrigerio 1								
Mante								
Mante salado crudo	75	0.23	0.10	0.00	16.00	73.50	0.00	110.40

P.C. Refrigerio

% DIST. Refrigerio

Almuerzo **Brusar de Pollo + arroz + papa + ensalada + Refresco + Fruta**

Brusar de Pollo + arroz + papa + ensalada								
Carne de pollo	100	29.20	15.52	0.00	177.12	270.60	0.00	256.90
Arroz pilado	150	11.70	2.05	116.40	46.00	9.45	463.60	521.05
Papa Almora	150	3.23	0.30	23.43	12.60	2.70	273.60	149.10
Mediana	5	0.76	0.11	0.25	1.42	1.00	1.00	6.11
Mante	30	2.60	3.27	0.00	24.76	29.41	0.00	44.19
Lechuga	25	0.23	0.10	0.70	1.00	0.00	1.20	3.10
Tomate	15	0.14	0.00	0.42	0.54	0.00	1.60	2.22
Lechón	20	0.62	0.20	1.40	2.40	1.00	5.60	9.80
Papa cruda cocida	0.45	0.01	0.01	0.11	0.04	0.12	0.47	0.70
Arroz	27	3.21	1.10	29.67	12.05	10.60	110.70	142.10
Arroz	25	0.00	23.01	0.00	0.00	223.43	0.00	223.43
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	5	0.00	0.04	1.52	1.12	0.00	6.00	7.56
Refresco								
Azúcar rubio	13	0.00	0.00	0.04	0.20	0.00	35.34	35.54
Chico color	3	0.10	0.00	1.04	0.72	3.40	7.34	11.46
Fruta								
Sandía	150	1.05	0.15	4.05	4.20	1.25	35.40	40.95

P.C. ALMUERZO

% DIST. ALMUERZO

Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	21.25	14.12	43.00	101.25	56.50	200.75
Azúcar rubio	25	0.00	0.00	0.04	0.20	0.00	35.34	35.54

P.C. Refrigerio

% DIST. Refrigerio

Cena **Champiñón + arroz + Refresco**

Champiñón + arroz								
Beife	100	12.20	2.20	0.00	60.00	18.00	0.00	79.60
Papa Almora	100	2.00	0.40	23.10	8.00	3.40	92.20	104.00
Mante cruda	20	0.64	0.10	5.50	2.64	1.44	22.24	26.92
Arroz pilado	90	7.02	0.63	69.84	26.00	5.67	279.36	313.11
Ale parrón	2	0.74	0.10	1.27	0.56	1.40	4.60	6.64
Harina buena	5	0.10	0.05	0.35	0.62	0.40	1.40	2.47
Mante	5	1.30	2.05	0.05	5.42	22.95	3.30	31.75
Arroz	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.60	0.00	44.60
Sal yodada	4	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Agua	5	0.00	0.04	1.52	1.12	0.00	6.00	7.56
Refresco fresco	2	0.02	0.01	0.00	0.07	0.07	0.25	0.39
Refresco								
Azúcar rubio	13	0.00	0.00	14.84	0.70	0.00	35.34	35.64
Manzanilla	3	0.00	0.02	0.21	0.72	0.04	7.40	8.37

P.C. CENA

% DIST. CENA

MC1(g)	117.70	86.37	427.44
MC1(Kcal)	471.74	778.16	1700.70
MC1(%)	25.92	26.32	37.76

2960.60

VALOR CALORICO TOTAL 2960

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.L.R.L.
IGIESA INTEGRAL AMALINDO E.L.R.L.
[Firma]
Lic. Laidy Flores Pineda
NUTRICIONISTA
C.R.P. 345

GRUPO CONCESSIONES Y SERVICIOS E.L.R.L.
IGIESA INTEGRAL AMALINDO E.L.R.L.
[Firma]
Lidia Ana In. Condon Lago
REPRESENTANTE

[Firma]
Lic. Lidia Flores Pineda
NUTRICIONISTA
C.R.P. 345

Subida 13/01/2018

ALIMENTO	gr/por (g)	PROT (g)	GRASA (g)	CHO (g)	KILOCALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
Desayuno	Sopa c/ leche + Pan francés + Aceituna				PROT	GRASAS	CHO	KCAL
Sopa c/ leche								
Leche evaporada	70	6.02	6.39	7.91	24.08	56.70	31.64	112.42
Morcilla de cerdo	25	6.19	2.89	18.92	24.49	10.90	58.70	102.18
Adiós rabeis	25	0.13	0.00	26.72	0.59	0.00	95.90	96.49
Carnele entera	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Queso par	0.3	0.02	0.08	0.16	0.07	0.54	0.72	1.35
Pan francés + Aceituna								
Aceituna	40	0.58	0.00	5.02	2.39	0.00	20.10	22.49
Pan francés	60	5.04	1.02	29.82	20.19	9.19	119.20	148.62
						V.C. DESAYUNO		482.11
						% DIST. DESAYUNO		19.32
Refrigerio 1								
Huevo								
Huevo entero crudo	75	9.22	8.18	0.89	36.90	72.58	0.00	110.40
						V.C. Refrigerio		110.40
						% Dosis Refrigerio		4.57
Almuerzo	Guiso de Pollos c/ res + arroz + Refresco + Fruta							
Guiso de Pollos c/ res + arroz								
Carne de res	80	14.80	3.44	0.00	59.20	30.96	0.00	90.16
Arroz pilado	150	11.70	1.02	116.40	46.00	9.45	465.60	521.05
Papa blanca	120	2.52	0.24	26.76	10.00	2.18	107.04	119.28
Fideos	60	10.00	0.00	47.04	43.52	7.20	271.36	322.68
Jamuharis	15	0.87	0.10	21.49	3.70	1.62	45.96	50.88
Caballo marino	12	0.28	0.02	1.12	0.72	0.23	4.52	5.49
Arvejas	21	0.72	0.09	18.94	26.91	8.93	75.78	111.60
Tomate	20	0.10	0.00	0.56	0.72	0.00	2.24	2.96
Aceite	7	0.00	0.02	0.00	0.00	62.56	0.00	62.56
Orégano fresco	0.04	0.01	0.00	0.02	0.02	0.02	0.10	0.16
Salvado	0.3	0.00	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Sal picante	4	0.10	0.00	0.66	0.00	0.00	0.00	0.60
Carnele	0.2	0.09	0.11	0.22	0.36	1.00	0.00	2.24
Ajor	5	0.20	0.04	1.52	1.12	0.36	6.00	7.56
Refresco						0.00	0.00	0.00
Adiós rabeis	15	0.09	0.00	14.04	0.70	0.00	38.24	38.94
Carnele entera	2	0.12	0.10	2.40	0.42	0.06	9.60	10.92
Fruta								
Hilos	150	0.75	0.15	0.76	1.00	1.25	34.00	36.15
						V.C. ALMUERZO		1408.79
						% DIST. ALMUERZO		58.00
Refrigerio 2								
Leche evaporada								
Leche evaporada	125	10.75	11.25	14.12	43.90	107.25	56.50	207.75
Adiós rabeis	10	0.08	0.00	0.04	0.70	0.00	35.24	35.94
						V.C. Refrigerio		236.79
						% Dosis Refrigerio		9.76
Cena	Infusión + RI pan + Huevo							
Infusión + RI pan + Huevo								
Huevo	0.5	0.02	0.02	0.40	0.08	0.14	1.60	1.82
Adiós rabeis	20	0.10	0.00	18.70	0.40	0.00	79.12	79.52
Huevo entero crudo	75	9.22	8.18	0.89	36.90	72.58	0.00	110.40
Pan francés	30	2.52	0.51	19.14	10.00	4.59	76.56	91.21
						V.C. CENA		283.05
						% DIST. CENA		11.20
VCT(Gr)	95.03	31.72	410.31					
VCT(KCal)	296.14	465.42	1665.25					
VCT(%)	13.60	10.82	63.90					
				2526.01				
						VALOR CALORICO TOTAL		2527

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
UNION INTEGRAL AGROPECUARIA E.I.R.L.
C.E. LUIS ALBERTO TORO
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

GRUPO CONCESIONES Y SERVICIOS E.I.R.L.
UNION INTEGRAL AGROPECUARIA E.I.R.L.
Karina Ana Iru Condori Lopez
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

C.E. Solimar Colque (MARTIN)
NUTRICIONISTA
C.R.P. 445

MENÚ DOSIFICADO PARA PACIENTES CON TOC Y VMH

Downloaded At: 11:52 11 September 2009

ALIMENTO	gr./lot	PROT	GRASA	CHO	ANAL. ALIMENT. POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASA	CHO	KCAL
Desayuno	Inclusion de Hierbabuena + Pan Frances + Mortadela							
Inclusion de Hierbabuena								
Hierba Buena	8	0.12	0.04	0.20	0.50	0.76	1.12	1.30
Asucar rubio	13	0.00	0.00	14.04	0.50	0.00	58.70	59.60
Pan Frances + Mortadela								
Mortadela	30	2.03	0.40	0.00	21.40	75.60	0.00	87.00
Pan Frances	60	3.04	1.03	30.20	20.10	9.40	153.12	182.60

Refrigerante 1						% DUT. DESAFRIGADO	11.34
Massa							
Massa antes de teste	75	8.23	0.18	0.00	76.94	73.58	0.00
						F.C. Refrigeração	1.10.40
						% DUT. de Refrigeração	1.10.40
							1.00

[illegible]

Refrigerio 2						% DIF. ALMACEN		53.29
Leche evaporada								
Leche evaporado	125	18.75	11.25	14.13	42.68	101.23	58.50	200.75
Azúcar rubio	13	6.00	0.00	8.04	0.30	0.00	15.38	25.64
						P.C. Refrigerio		236.38
						% Dist. de Refrigerio		4.51

Orme	Clase de Pello-Definitiva							% Dist. de Definitiva	6.32
Clase de Pello									
Carne de Pello	100	15.00	1.10	0.00	64.00	0.00	0.00		73.30
Hueso	20	1.00	0.14	15.32	0.24	1.20	62.00		69.50
Costilla cruda	10	0.23	0.04	0.75	0.02	0.70	1.00		4.20
Mat. abig.	15	1.65	5.15	0.00	0.00	46.11	0.00		52.92
Alita	3	0.27	0.10	2.12	1.04	1.61	0.32		11.22
Piernita	13	0.23	0.09	3.16	0.90	0.00	4.62		6.20
Al. fresco asado	3	0.03	0.02	0.26	0.17	0.19	1.00		1.35
Arroz p. caldo	120	0.00	0.04	23.12	37.44	7.50	372.40		412.60
Arroz	5	0.00	4.97	0.00	0.00	44.69	0.00		44.69
Inf. yodado	3	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00		0.00
Salon	4	0.31	0.01	0.15	1.25	0.07	0.61		1.93
Piernita negra	0.11	0.01	0.01	0.12	0.04	0.12	0.43		0.70
Carneon	0.13	0.03	0.03	0.07	0.11	0.70	0.27		0.47
Alca	2	0.17	0.02	0.01	0.67	0.22	3.65		4.54
Definitiva									
Aplicar rubro	15	0.00	0.00	14.00	0.10	0.00	50.34		50.44
Costura	3	0.00	0.03	0.21	0.17	0.27	0.00		1.40
V.C. CENA									750.44
% DIST. CENA									27.00

WCT(%)	177.04	63.15	432.00
WCT(RCm)	471.32	370.14	1711.93
WCT(%)	177.00	70.56	432.00

P.C. CANA	750.44
% DIST. CANA	27.00

PAIDON CASHFLO TOTAL	2773
----------------------	------

BRAND CONSULTANTS & SERVICES P.L.L.C.
EDUCATIONAL SERVICES P.L.L.C.

TRAFFIC CONCESSIONS & SERVICES F.B.I.
LINDSEY FEDERAL AUTOMOTIVE F.B.I.
Ridex
Karns Area Iris Control Lapse
REMOVED FROM ATTENTION


Gile Saldani Cordero RMTW
NUTRICIONISTA
C.R. 445