



**CUADERNO DE MANEJO
ALIMENTARIO - DIETETICO PARA
NIÑOS DESNUTRIDOS**

Philippe Chevallier
Guadalupe Belmonte

CRIN - CENTRO DE REHABILITACION INMUNO NUTRICIONAL
HOSPITAL MATERNO - INFANTIL "GERMAN URQUIDI" COCHABAMBA
LA PAZ · BOLIVIA - 1993

CRISTOM

L'INSTITUT FRANÇAIS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE POUR LE DEVELOPPEMENT EN COOPERATION

ORSTOM

IBBA

UMSS

MPSSP

**CUADERNO DE MANEJO
ALIMENTARIO - DIETETICO PARA
NIÑOS DESNUTRIDOS**



*Philippe Chevalier
Guadalupe Belmonte*

11 JAN. 1994

**CRIN - CENTRO DE REHABILITACION INMUNO NUTRICIONAL
HOSPITAL MATERNO - INFANTIL "GERMAN URQUIDI" COCHABAMBA
LA PAZ - BOLIVIA
1993**

ORSTOM

L'INSTITUT FRANÇAIS DE RECHERCHE SCIENTIFIQUE POUR LE DEVELOPPEMENT EN COOPERATION

Ø54 PHYMEDØ1, CHE/1

F 38.151ex1

PREAMBULO:

Al inicio del año 89, fué creado el CRIN: Centro de Rehabilitación Inmuno-Nutricional con la idea siguiente:

" No dar de alta un niño sano en el plano clínico-antropo-nutricional pero todavía inmunodeprimido ".

Nuestro primer trabajo fué controlar la recuperación clínico-antropo-nutricional, pero también inmunológica del niño, durante las 9 semanas o más de internación en el CRIN.

Con el fin de acelerar la recuperación inmunitaria sin necesidad de la farmacología, tenemos un objetivo específico: investigar dentro de los alimentos locales, aquellos más ricos en nutrientes inmunorestauradores, o considerados como tal.

Para esto, hemos tenido que superar poco a poco, todos los problemas inherentes a un servicio central de alimentación, hasta tener una autonomía completa del servicio de alimentación del CRIN.

Con la ayuda de las personas siguientes:

Lic. Guadalupe Belmonte, Lic. Wilma Canelas, Lic. Mónica Flores, Lic. Teresa de Cardozo, Lic. Irma Arce, las alumnas internas de la Carrera de Nutrición de la UMSA: Marcía Velasquez, Ibis Ramos, María Eugenia Espada, Gloria Duran, María Beltrán, Celia Cruz, Nancy Espiritu, Teresa Centellas, Susana Rodriguez, Marianela Pinto, Rosario Ayllon y las auxiliares del Servicio de alimentación: Hilda Ortega y Juana Ayala;

logramos un modelo regular de alimentación del desnutrido grave, dividido en cuatro fases, para las cuales, fueron concebidos diversos tipos de alimentos o platos, con una composición nutricional controlada y una aceptabilidad comprobada al nivel de los niños.

Este cuaderno es nada más que la síntesis técnica de este trabajo. Voluntariamente hemos excluido todo el aspecto científico y presentamos solamente recetas con sus nomogramas, para facilitar el cálculo de Calorías y Protéínas ingeridas.

Philippe Chevalier
(Nutricionista ORSTOM)

y

Guadalupe Belmonte
(Nutricionista-Dietista UMSA)

INTRODUCCION: El niño desnutrido y su realimentación.

Antes que todo, el niño desnutrido debe tener un chequeo médico completo y un tratamiento clínico adecuado, que permite iniciar el tratamiento de recuperación sin bloqueo de parte de infecciones respiratorias o gastro-intestinales. La etiología más frecuente es la diarrea y debemos cuidar muy bien este problema y la deshidratación habitualmente asociada.

Al nivel del comportamentamiento, se nota frecuentemente una anorexia del niño desnutrido. En caso de una anorexia ligada a un proceso infeccioso, habitualmente, el tratamiento correcto de la infección, entrafía la desaparición de la anorexia. En caso de anorexia ligada a un desorden afectivo, hemos notado que el cariño brindado al niño por el personal del CRIN, a través del programa de sustitución afectiva materna, permite superar esta fase sin recurrir al uso sistemático de una sonda naso-gástrica.

Además, al nivel psico-motor, el niño desnutrido tiene un retraso muy importante, que cambia un niño de 18 meses en un niño de 6 a 12 meses. Al nivel alimentario, debemos tomar en cuenta este hecho y adecuar el tipo de alimentación.

DESCRIPCION del CRIN.

El CRIN: Centro de Rehabilitación Inmuno-Nutricional, fué creado al inicio del año 1989, en el Departamento de Pediatría del Hospital Materno-Infantil "German Urquidi" de Cochabamba. Con ayuda de Francia, fué equipado un servicio de 8 camas, con un pequeño servicio de alimentación y una sala de psicología. Tuvimos el primer niño al inicio de febrero 89 y a la fecha estamos con el 46vo niño.

El promedio de edad es de 16 meses con casi el mismo número de varones y mujeres. El tipo de desnutrición más frecuente es la forma mixta con la mitad de los casos, el Kwashiorkor y el Marasmo representando cada uno, casi un cuarto.

El equipo CRIN esta formado de profesionales de diversos campos: pediatras, bioquímicos, psicólogos, sociólogos, enfermeras y nutricionistas, que constituyen un grupo multidisciplinario: el CLAPSEN (Clínica, Laboratorio, Antropometría, Psicología, Sociología, Enfermería y Educación, Nutrición).

La internación en el CRIN es de 9 semanas mínimo y previamente el grupo se pone de acuerdo con los padres del niño para que ellos acepten esta permanencia. Todos los gastos de internación son gratuitos para la familia, pero con una cláusula: la obligación por la madre de dedicar un día por semana al CRIN, con el fin de aprender un buen manejo de su niño al nivel de higiene, alimentación ...etc...Al egreso, este niño se beneficia con su familia de un seguimiento extra-hospitalario de 10 meses y de una dotación regular de alimentos del Programa Alimentario Mundial.

MANEJO DIETETICO.

AVISO

ESTE MANEJO DIETETICO, ESPECIFICO DEL CRIN, PUEDE SERVIR COMO PAUTAS PARA SU USO EN OTROS SERVICIOS.

TODAS LAS PAUTAS QUE SIGUEN, NO ESTAN FIJAS, SE PUEDEN MODIFICAR, DE ACUERDO A LAS REGLAS DIETETICAS Y NUTRICIONALES.

Las 4 fases:

El manejo dietético del niño desnutrido que ingresa en el CRIN, esta dividido en las cuatro fases siguientes:

- * fase de recuperación aguda: 1 semana,
- * fase de transición: 1 semana,
- * fase de "bombardeo calórico-protéico": 6 semanas,
- * fase de preparación a la salida: 1 semana.

Esta repartición en 4 fases no es fija y se puede facilmente modificar la duración de las fases según el tipo de alimentación recibida antes del ingreso al CRIN y también de acuerdo a la edad y al peso del niño.

Ritmo de distribución:

Generalmente, en ausencia de problema específico, repartimos las ingesta en un mínimo de siete tomas con el horario siguiente:

TABLA.1. modelo de horario.

* hora *	fases 1-2	* fase 3 *
* 04:00 *	biberón	biberón
* 08:00 *	biberón o papilla	papilla
* 10:30 *	biberón	licuado
* 13:00 *	biberón o sopa	sopa crema
* 15:30 *	biberón	merienda
* 18:00 *	biberón o sopa	sopa crema
* 21:00 *	biberón	biberón

Igualmente, este horario no es fijo y algunas veces, para niños de la fase aguda, tenemos que fraccionar en 10 tomas diarias, desde las 4 de la mañana.

Este ritmo combinado con la ingestión, en cada tiempo de comida, de un plato unico, permite nivelar el volumen de las ingesta y suprimir un eventual pico hiperglicemico ligado a un desequilibrio en la repartición diaria.

Además, verificamos, con este modelo de repartición diaria de la comida, un rechazo menor de los platos, entonces una mejor aceptabilidad y una variabilidad más baja con respecto a la prescripción dietética inicial.

Uso de la hoja alimentaria diaria.

Esta hoja, llenada diariamente, para cada niño, es la síntesis de los ingesta, los rechazos, y también la manera de contabilizar rapidamente el nivel de ingesta en Calorías y proteínas.

Podemos dividir esta hoja en tres partes:

* Las informaciones de base que concierne al niño: nombre, apellido, sexo, edad, tiempo de internación, peso corporal...

* La parte de distribución de los alimentos: horario, tipo de alimento (CODAL), cantidades distribuidas, sobrantes, cantidades ingeridas y porcentaje de aceptabilidad para cada alimento.

* La parte prescripción dietética: kcal/kg de peso, g.proteinas/kg de peso, kcalorías totales, proteínas totales; y el cómputo de calorías y de proteínas distribuidas e ingeridas, para cada alimento y para el dia.

No hay dificultad para llenar la primera parte. Para la segunda parte, se debe anotar bien las cantidades distribuidas y las cantidades sobrantes; por diferencia, se calcula el ingerido y la aceptabilidad de cada alimento.

La tercera parte debe tener en cuenta el tiempo de estadia en el servicio, para calcular en que fase de realimentación esta el niño, e indicar el nivel de calorías y de proteínas por kg de peso corporal. Con el valor de peso corporal, se calcula las cantidades de calorías y de proteínas necesarias para este niño. Se calculo también, con las hojas de cálculo automático, las calorías y las proteínas que traen cada uno de los platos del día. De la misma manera, se calcula las calorías y las proteínas realmente ingeridas. Después de la sumatoria, se calcula el nivel de Kcalorías y de proteínas realmente ingeridas por kg de peso corporal.

CRIN SERVICIO DE ALIMENTACION

fecha : / / / / / /

NOMBRE : CODIGO CRIN : / / / / /

APELLIDO :

EDAD (meses) : SEXO :

DIA INTERNACION CRIN		/ / / / /
PESO CORPORAL (Kg):		/ / / / /
Kcal. Kg. peso		g. prot. kg. peso
Kcal.		PROT/

HORA	CODAL	TARA Peso	más Alimen.	CANTIDAD ALIMENTO				CALORIAS		PROTEINAS	
				Dist.	Sob.	ING.	% Acep.	Dist.	ING/	Dist.	ING.
4											
4											
7 1/2											
10 ⁴											
12 1/2											
15											
17 1/2											
21 ⁴											
	Suma diaria										

Kcal. kg. peso		Prot. kg. peso
------------------------------	--	------------------------------

FASE AGUDA.

1). Problema de la lactosa.

Varios autores describieron el ataque de la función digestiva en caso de desnutrición: atrofia de la pared, alteración de las microvellosidades, disminución de la capacidad enzimática (sobre todo de las disacaridasas) e insuficiencia en lactasa. Esta sucesión de fenómenos, introduce una mala absorción de la lactosa de tipo secundario y la posibilidad de una intolerancia. Por eso, se aconseja disminuir la ingestión de lactosa durante la fase inicial del tratamiento, para evitar el riesgo de una intolerancia a la lactosa. Habitualmente, durante los primeros días, se utiliza la leche de vaca entera diluida a la mitad.

Esta técnica disminuye efectivamente el nivel de lactosa a la mitad, pero también disminuye el nivel de calorías; lo que no permite cubrir las necesidades calóricas básicas de un niño sano y por supuesto tampoco de un niño desnutrido que requiere mayor cantidad de calorías para recuperar su deficit ponderal y sintetizar nuevos tejidos.

Para superar este problema, sin correr el riesgo de una intolerancia a la lactosa, elegimos una leche modificada, elaborada por la PIL de Cochabamba: el PRELAC.

TABLA.2. composición leches PIL, (para 100 g de polvo)

* componentes	* PRELAC	* polvo entera	*
* proteínas	* 13.6	* 26.9	*
* grasa	* 28.0	* 26.0	*
* lactosa	* 19.8	* 38.0	*
* maltodextrina	* 16.8	* 0	*
* sacarosa	* 14.8	* 0	*
* kcalorías	* 512	* 490	*

Esta leche tiene tres ventajas con relación a la leche PIL entera en polvo o la leche PIL fluida:

- 1). Una concentración en lactosa casi de la mitad, que permite su uso sin dilución.
- 2). Un nivel bajo de proteínas: menos de 12 por ciento de calorías de origen proteico (10.6%) que evita el riesgo de una sobre carga al nivel renal.
- 3). Una dilución menor que permite un aporte en energía superior por un volumen igual.

2). Prescripción dietética.

Durante esta fase, se utiliza una mezcla de Prelac con azúcar y aceite, fraccionando el volumen diario en 7 tomas.

El nivel calórico-protéico de la prescripción varía en función del tipo de desnutrición.

Durante los dos primeros años, trabajamos solamente con los dos modelos siguientes:

* Marasmo: 150 Kcalorías por kg de peso corporal
2.5 g. de proteínas por kg peso corporal

* Kwashiorkor: 120 Kcalorías por kg de peso corporal
2 g. de proteínas por kg de peso

A partir de estas dos mezclas, fueron desarrolladas otras mezclas, permitiendo mucho más posibilidades de prescripciones como lo presenta la tabla siguiente:

TABLA.3. Recetas para prescripciones Calorías-proteínas.

Prescripción	Kcalorías/kg peso/día	g.proteínas/kg peso/día
Receta R1	150	2.5
Receta R2	150	2.0
Receta R3	120	2.0
Receta R4	120	1.5
Receta R5	90	1.5
Receta R6	90	1.0

A continuación se presentan, modelos de cálculos para los dos grupos de prescripciones.

Estos modelos permiten en función del tipo de desnutrición (DNT) y -por ende- de la prescripción elegida, conocer automáticamente las cantidades de: leche PRELAC, agua para dilución, azúcar y aceite, que se deben mezclar para obtener una preparación que contenga la séptima parte de las necesidades en proteínas y calorías por kg de peso y por día.

Además, fueron preparados nomogramas para el cálculo automático del aporte en Calorías y en proteínas.

Estos mismos permiten calcular de la misma manera las cantidades sobrantes de Calorías y proteínas.

En el caso que no se disponga de una balanza de alta precisión (0.5g o 0.1g), se puede utilizar el valor redondo inmediatamente superior del nomograma; ya que la experiencia demostró que siempre hay pérdidas al nivel del frasco mismo y de los utensilios.

3). Cálculo de una mezcla Prelac-azúcar-aceite.

Caso de dos prescripciones: 150-2.5 y 120-2.0

Se pueden utilizar 2 técnicas:

- a). Seguir los pasos de cálculo del flujograma.
- b). Ubicarse en el nomograma de cálculo automático.

Estas 2 técnicas están dadas a título informativo. Los cálculos están hechos sobre la base de 7 tomas diarias y un nivel calórico-proteico de 150 kcalorías con 2.5 g. de proteínas o de 120 kcalorías con 2 g de proteínas. Es obvio que cualquier otro nivel calórico-proteico u otra frecuencia de tomas/día, necesitaría otros valores del nomograma.

a). Uso del flujograma:

Este flujograma está duplicado. El primero presenta solamente las fórmulas teóricas. El segundo presenta al lado de las fórmulas y en caracteres más negros, un ejemplo numérico.

El uso de este flujograma permite seguir y entender las diferentes fases de cálculo que permiten llegar a una mezcla adecuada al tipo de desnutrición y al peso del paciente.

b). Uso del nomograma:

De un uso más simple, este nomograma, no necesita cálculos. Conociendo el peso corporal y el tipo de desnutrición: Marasmo o Kwashiorkor, se busca en la columna del peso según el tipo de desnutrición, el peso inmediatamente superior al peso del niño, y se lee en esta línea, las cantidades de Prelac, azúcar, aceite y agua para una preparación. Además para esta mezcla Prelac-azúcar-aceite, damos el aporte en Calorías y proteínas correspondiente. Estos valores de Calorías y proteínas corresponden a un consumo total de la preparación.

En caso de que el niño no tome todo, se debe calcular la ingesta real de Calorías y proteínas después de restar el sobrante y utilizar las matrices de cálculo automático.

c). Uso de las matrices de cálculo automático:

Hay dos matrices para Calorías y proteínas de uso idéntico.

Cada matriz se lee en el sentido vertical (columna) y en el sentido horizontal (fila o línea), es necesario especificar columna y fila, para ubicar un dato determinado a la intersección fila-columna.

Se explicará a continuación solamente el uso de la matriz para Calorías.

Ejemplo: fué preparada según el nomograma, la mezcla siguiente:

Prelac 25g + agua 150 g + azúcar 6g + aceite 6g = total 187g.
De estos 187g ofrecidos al niño, sobran 13g, entonces, la parte realmente ingerida es: $187 - 13 = 174g$.

La matriz presenta en la primera fila, las unidades y en la primera columna, centenas y decenas.

A la intersección de 17 (centenas, decenas) con 4 (unidades) se puede leer: 186.2 que corresponde a las Calorías realmente ingeridas. De igual manera, para las proteínas tendríamos: 3.1g.

4). Cálculo de una mezcla Prelac-azúcar-aceite.
a partir de 6 posibilidades de prescripción.

En función del tipo de desnutrición (DNT) y de su gravedad, se puede elegir una de las seis prescripciones, según su combinación Calorías-proteínas (ver Tabla.3).

Se determinará la composición exacta de la mezcla, a partir de un nomograma presentando las 6 posibilidades.

a). Uso del nomograma:

Después de elegir el tipo de prescripción (R1 a R6), buscar en la columna correspondiente, el peso inmediatamente superior al peso del niño. En la misma fila, leer las cantidades de Prelac, agua, azúcar. La cantidad de aceite se encuentra a la intersección de esta fila con la columna de la misma prescripción para el aceite.

Ejemplo: peso del niño 6.5 kg, prescripción R4 (120-1.5)

1º en la columna R4, buscar peso > 6.5, es 6.66

2º en esta fila leer las cantidades de:

Prelac: 10.5g, agua: 63g, azúcar: 2.5g.

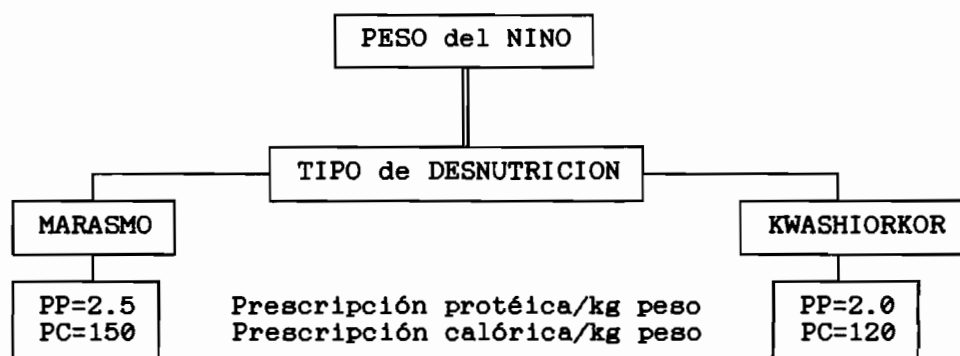
3º en la intersección de esta fila con la columna R4 para aceite, se lee: 6.0g.

b). Uso de las matrices para cálculo automático:

Su uso no se diferencia de las precedentes: después de restar el sobrante, se lee a la intersección de la columna de las unidades con la fila de las centenas-decenas, lo que nos da la cantidad de Calorías o de proteínas realmente ingeridas.

La relación Calorías-proteínas es la misma para las prescripciones R1, R3 y R5, por lo cual se presenta una matriz común para estas tres prescripciones.

FLUJOGRAMA de CALCULO de una MEZCLA: PRELAC-ACEITE-AZUCAR



||

Cálculo del Requerimiento diario según peso corporal

Protéinas: $RDP = PP * PESO$

Calorías: $RDC = PC * PESO$

Cálculo de la cantidad de PRELAC para cubrir el RDP
(100 g PRELAC contienen 13.6 g proteínas)

$QLAC = RDP * 100 / 13.6$

Cálculo de la cantidad de Prelac para una toma
(sin otro problema, base de 7 tomas diaria)

$QLACT = QLAC / 7$

Cálculo de las Calorías que traen esta cantidad de PRELAC
(100 g PRELAC traen 512 kiloCalorías)

$CALAC = QLAC * 512 / 100$

Cálculo del deficit calórico del día

$DEFCAL = RDC - CALAC$

Cálculo del deficit calórico de una toma

$DEFCALTOM = DEFCAL / 7$

Cálculo de las cantidades de azúcar y aceite
(1 g azúcar = 3.9 Kcal, 1 g aceite = 8.8 kcal)

$DEFCALTOM = (3.9 * QAZ) + (8.8 * QAC)$

$QAZ \leq 30\% QLACT$

Cálculo de la cantidad de agua (en gramos)

$QAGUA = QLACT * 6$

RECAPITULATIVO:

$QLACT = \dots QAC = \dots QAZ = \dots QAGUA = \dots$

FLUJOGRAMA de CALCULO: ejemplo niño 7 Kg con kwashiorkor.

PESO del NINO: 7 kg

TIPO de DESNUTRICION

MARASMO

KWASHIORKOR

PP=2.5
PC=150

Prescripción protéica/kg peso
Prescripción calórica/kg peso

PP=2.0
PC=120

Cálculo del Requerimiento diario según peso corporal

Protéinas: RDP = PP * PESO = 2 * 7 = 14

Calorías: RDC = PC * PESO = 120 * 7 = 840

Cálculo de la cantidad de PRELAC para cubrir el RDP
(100 g PRELAC contienen 13.6 g proteínas)

QLAC = RDP * 100 / 13.6 = 14 * 100 / 13.6 = 103

Cálculo de la cantidad de Prelac para una toma
(sin otro problema, base de 7 tomas diaria)

QLACT = QLAC / 7 = 103 / 7 = 14.7 = 15

Cálculo de las Calorías que traen esta cantidad de PRELAC
(100 g PRELAC traen 512 kiloCalorías)

CALAC = QLAC * 512 / 100 = 15 * 7 * 512 / 100 = 538

Cálculo del deficit calórico del día

DEFCAL = RDC - CALAC = 840 - 538 = 302

Cálculo del deficit calórico de una toma

DEFCALTOM = DEFCAL / 7 = 302 / 7 = 43

Cálculo de las cantidades de azúcar y aceite
(1 g azucar = 3.9 Kcal, 1 g aceit = 8.8 kcal)

QAZ =< 30% QLACT => QAZ =< 4.5; QAZ = 4

DEFCALTOM = (3.9 * QAZ) + (8.8 * QAC)

DEFCALTOM = 43 = 3.9 * 4 + (8.8 * QAC)

QAC = [43 - (3.9 * 4)] / 8.8 = 3

Cálculo de la cantidad de agua (en gramos)

QAGUA = QLACT * 6 = 15 * 6 = 90

RECAPITULATIVO:

QLACT = 15 g
QAC 4 g
QAZ 3 g
QAGUA 90 g

.Cantidades en gramos para una toma.....Peso del niño en kg.....Aportes Nut.:
 ...PRELAC...Azucar...Aceite...Agua.....KWASH.....MARASME.....CAL..PROT...:

5	1	1	30	2.380	1.904	38	0.7
5.5	1	1	33	2.618	2.094	41	0.7
6	1	2	36	2.856	2.285	52	0.8
6.5	2	1	39	3.094	2.475	50	0.9
7	2	1	42	3.332	2.666	52	1.0
7.5	2	2	45	3.570	2.856	64	1.0
8	2	2	48	3.808	3.046	66	1.1
8.5	2	2	51	4.046	3.237	69	1.2
9	2	2	54	4.284	3.427	71	1.2
9.5	2	2	57	4.522	3.618	74	1.3
10	2	2	60	4.760	3.808	77	1.4
10.5	3	2	63	4.998	3.998	83	1.4
11	3	2	66	5.236	4.189	86	1.5
11.5	3	3	69	5.474	4.379	97	1.6
12	3	3	72	5.712	4.570	99	1.6
12.5	3	3	75	5.950	4.760	102	1.7
13	3	3	78	6.188	4.950	105	1.8
13.5	3	3	81	6.426	5.141	107	1.8
14	3	3	84	6.664	5.331	110	1.9
14.5	3	4	87	6.902	5.522	121	2.0
15	4	3	90	7.140	5.712	119	2.0
15.5	4	3	93	7.378	5.902	121	2.1
16	4	4	96	7.616	6.093	133	2.2
16.5	4	4	99	7.854	6.283	135	2.2
17	4	4	102	8.092	6.474	138	2.3
17.5	4	4	105	8.330	6.664	140	2.4
18	4	4	108	8.568	6.854	143	2.4
18.5	4	4	111	8.806	7.045	145	2.5
19	5	4	114	9.044	7.235	152	2.6
19.5	5	4	117	9.282	7.426	154	2.7
20	5	5	120	9.520	7.616	166	2.7
20.5	5	5	123	9.758	7.806	168	2.8
21	5	5	126	9.996	7.997	171	2.9
21.5	5	5	129	10.234	8.187	173	2.9
22	5	5	132	10.472	8.378	176	3.0
22.5	5	5	135	10.710	8.568	179	3.1
23	6	5	138	10.948	8.758	185	3.1
23.5	6	5	141	11.186	8.949	188	3.2
24	6	5	144	11.424	9.139	190	3.3
24.5	6	6	147	11.662	9.330	201	3.3
25	6	6	150	11.900	9.520	204	3.4
25.5	6	6	153	12.138	9.710	207	3.5
26	6	6	156	12.376	9.901	209	3.5
26.5	6	6	159	12.614	10.091	212	3.6
27	6	6	162	12.852	10.282	214	3.7
27.5	7	6	165	13.090	10.472	221	3.7
28	7	6	168	13.328	10.662	223	3.8
28.5	7	7	171	13.566	10.853	235	3.9
29	7	7	174	13.804	11.043	237	3.9
29.5	7	7	177	14.042	11.234	240	4.0
30	7	7	180	14.280	11.424	242	4.1

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: MEZCLAPRELAC

1° CALORIAS

cd\u;	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.1	2.1	3.2	4.3	5.4	6.4	7.5	8.6	9.6
1	10.7	11.8	12.8	13.9	15.0	16.1	17.1	18.2	19.3	20.3
2	21.4	22.5	23.5	24.6	25.7	26.8	27.8	28.9	30.0	31.0
3	32.1	33.2	34.2	35.3	36.4	37.5	38.5	39.6	40.7	41.7
4	42.8	43.9	44.9	46.0	47.1	48.2	49.2	50.3	51.4	52.4
5	53.5	54.6	55.6	56.7	57.8	58.9	59.9	61.0	62.1	63.1
6	64.2	65.3	66.3	67.4	68.5	69.6	70.6	71.7	72.8	73.8
7	74.9	76.0	77.0	78.1	79.2	80.3	81.3	82.4	83.5	84.5
8	85.6	86.7	87.7	88.8	89.9	91.0	92.0	93.1	94.2	95.2
9	96.3	97.4	98.4	99.5	100.6	101.7	102.7	103.8	104.9	105.9
10	107.0	108.1	109.1	110.2	111.3	112.4	113.4	114.5	115.6	116.6
11	117.7	118.8	119.8	120.9	122.0	123.1	124.1	125.2	126.3	127.3
12	128.4	129.5	130.5	131.6	132.7	133.8	134.8	135.9	137.0	138.0
13	139.1	140.2	141.2	142.3	143.4	144.5	145.5	146.6	147.7	148.7
14	149.8	150.9	151.9	153.0	154.1	155.2	156.2	157.3	158.4	159.4
15	160.5	161.6	162.6	163.7	164.8	165.9	166.9	168.0	169.1	170.1
16	171.2	172.3	173.3	174.4	175.5	176.6	177.6	178.7	179.8	180.8
17	181.9	183.0	184.0	185.1	186.2	187.3	188.3	189.4	190.5	191.5
18	192.6	193.7	194.7	195.8	196.9	198.0	199.0	200.1	201.2	202.2
19	203.3	204.4	205.4	206.5	207.6	208.7	209.7	210.8	211.9	212.9
20	214.0	215.1	216.1	217.2	218.3	219.4	220.4	221.5	222.6	223.6
21	224.7	225.8	226.8	227.9	229.0	230.1	231.1	232.2	233.3	234.3
22	235.4	236.5	237.5	238.6	239.7	240.8	241.8	242.9	244.0	245.0
23	246.1	247.2	248.2	249.3	250.4	251.5	252.5	253.6	254.7	255.7
24	256.8	257.9	258.9	260.0	261.1	262.2	263.2	264.3	265.4	266.4

.....PESO del NIÑO en Kg.....CANTIDADES en GRAMOS por TOMA.....
según el tipo de receta elegida.....:PRELAC.Agua.Azucar.....Aceite.....
 .R1.....R2.....R3.....R4.....R5.....R6.....R1.....R2.....R3.....R4.....R5.....R6

R1	R2	R3	R4	R5	R6	:	R1	R2	R3	R4	R5	R6			
1.90	2.38	2.38	3.17	3.17	4.76	:	5	30	1	1.0	2.5	1.0	3.0	1.0	3.5
2.09	2.62	2.62	3.49	3.49	5.24	:	5.5	33	1.5	1.0	2.5	1.0	3.0	1.0	4.0
2.28	2.86	2.86	3.81	3.81	5.71	:	6	36	1.5	1.5	3.0	1.5	3.0	1.5	4.0
2.48	3.09	3.09	4.13	4.13	6.19	:	6.5	39	1.5	1.5	3.0	1.5	3.5	1.5	4.5
2.67	3.33	3.33	4.44	4.44	6.66	:	7	42	1.5	2.0	3.5	2.0	4.0	2.0	5.0
2.86	3.57	3.57	4.76	4.76	7.14	:	7.5	45	2	1.5	3.5	1.5	4.0	1.5	5.0
3.05	3.81	3.81	5.08	5.08	7.62	:	8	48	2	2.0	4.0	2.0	4.5	2.0	5.5
3.24	4.05	4.05	5.39	5.39	8.09	:	8.5	51	2	2.0	4.0	2.0	4.5	2.0	6.0
3.43	4.28	4.28	5.71	5.71	8.57	:	9	54	2	2.0	4.0	2.0	5.0	2.0	6.5
3.62	4.52	4.52	6.03	6.03	9.04	:	9.5	57	2	2.5	4.5	2.5	5.5	2.5	7.0
3.81	4.76	4.76	6.35	6.35	9.52	:	10	60	2.5	2.5	4.5	2.5	5.5	2.5	7.0
4.00	5.00	5.00	6.66	6.66	10.00	:	10.5	63	2.5	2.5	5.0	2.5	6.0	2.5	7.5
4.19	5.24	5.24	6.98	6.98	10.47	:	11	66	2.5	2.5	5.0	2.5	6.0	2.5	8.0
4.38	5.47	5.47	7.30	7.30	10.95	:	11.5	69	3	2.5	5.0	2.5	6.0	2.5	8.0
4.57	5.71	5.71	7.62	7.62	11.42	:	12	72	3	3.0	5.5	3.0	6.5	3.0	8.5
4.76	5.95	5.95	7.93	7.93	11.90	:	12.5	75	3	3.0	6.0	3.0	7.0	3.0	9.0
4.95	6.19	6.19	8.25	8.25	12.38	:	13	78	3	3.0	6.0	3.0	7.0	3.0	9.0
5.14	6.43	6.43	8.57	8.57	12.85	:	13.5	81	3	3.0	6.5	3.0	7.5	3.0	9.5
5.33	6.66	6.66	8.89	8.89	13.33	:	14	84	3.5	3.0	6.5	3.0	7.5	3.0	10.0
5.52	6.90	6.90	9.20	9.20	13.80	:	14.5	87	3.5	3.5	7.0	3.5	8.0	3.5	10.0
5.71	7.14	7.14	9.52	9.52	14.28	:	15	90	3.5	3.5	7.0	3.5	8.0	3.5	10.5
5.90	7.38	7.38	9.84	9.84	14.76	:	15.5	93	4	3.5	7.0	3.5	8.5	3.5	11.0
6.09	7.62	7.62	10.15	10.15	15.23	:	16	96	4	4.0	7.5	4.0	8.5	4.0	11.0
6.28	7.85	7.85	10.47	10.47	15.71	:	16.5	99	4	4.0	8.0	4.0	9.0	4.0	11.5
6.47	8.09	8.09	10.79	10.79	16.18	:	17	102	4	4.0	8.0	4.0	9.5	4.0	12.0
6.66	8.33	8.33	11.11	11.11	16.66	:	17.5	105	4	4.0	8.0	4.0	9.5	4.0	12.5

.....PESO del NIÑO en Kg.....CANTIDADES en GRAMOS por TOMA.....
según el tipo de receta elegida.....PRELAC.Agua.Azucar.....Aceite.....
 .R1.....R2.....R3.....R4.....R5.....R6.....R1.....R2.....R3.....R4.....R5.....R6

PESO del NIÑO en Kg						CANTIDADES en GRAMOS por TOMA											
según el tipo de receta elegida						PRELAC.Agua.Azucar.Aceite											
R1	R2	R3	R4	R5	R6	R1	R2	R3	R4	R5	R6	R1	R2	R3	R4	R5	R6
6.85	8.57	8.57	11.42	11.42	17.14	18	108	4.5	4.0	8.5	4.0	10.0	4.0	12.5			
7.04	8.81	8.81	11.74	11.74	17.61	18.5	111	4.5	4.5	8.5	4.5	10.0	4.5	13.0			
7.24	9.04	9.04	12.06	12.06	18.09	19	114	4.5	4.5	9.0	4.5	10.5	4.5	13.5			
7.43	9.28	9.28	12.38	12.38	18.56	19.5	117	4.5	4.5	9.0	4.5	11.0	4.5	14.0			
7.62	9.52	9.52	12.69	12.69	19.04	20	120	5	4.5	9.0	4.5	11.0	4.5	14.0			
7.81	9.76	9.76	13.01	13.01	19.52	20.5	123	5	5.0	9.5	5.0	11.0	5.0	14.5			
8.00	10.00	10.00	13.33	13.33	19.99	21	126	5	5.0	10.0	5.0	11.5	5.0	15.0			
8.19	10.23	10.23	13.65	13.65	20.47	21.5	129	5	5.0	10.0	5.0	12.0	5.0	15.0			
8.38	10.47	10.47	13.96	13.96	20.94	22	132	5	5.5	10.5	5.5	12.0	5.5	15.5			
8.57	10.71	10.71	14.28	14.28	21.42	22.5	135	5.5	5.0	10.5	5.0	12.0	5.0	16.0			
8.76	10.95	10.95	14.60	14.60	21.90	23	138	5.5	5.5	11.0	5.5	12.5	5.5	16.0			
8.95	11.19	11.19	14.91	14.91	22.37	23.5	141	5.5	5.5	11.0	5.5	13.0	5.5	16.5			
9.14	11.42	11.42	15.23	15.23	22.85	24	144	6	5.5	11.0	5.5	13.0	5.5	16.5			
9.33	11.66	11.66	15.55	15.55	23.32	24.5	147	6	6.0	11.5	6.0	13.5	6.0	17.0			
9.52	11.90	11.90	15.87	15.87	23.80	25	150	6	6.0	12.0	6.0	13.5	6.0	17.5			
9.71	12.14	12.14	16.18	16.18	24.28	25.5	153	6	6.0	12.0	6.0	14.0	6.0	18.0			
9.90	12.38	12.38	16.50	16.50	24.75	26	156	6	6.0	12.0	6.0	14.0	6.0	18.5			
10.09	12.61	12.61	16.82	16.82	25.23	26.5	159	6.5	6.0	12.5	6.0	14.5	6.0	18.5			
10.28	12.85	12.85	17.14	17.14	25.70	27	162	6.5	6.5	12.5	6.5	15.0	6.5	19.0			
10.47	13.09	13.09	17.45	17.45	26.18	27.5	165	6.5	6.5	13.0	6.5	15.0	6.5	19.0			
10.66	13.33	13.33	17.77	17.77	26.66	28	168	7	6.5	13.0	6.5	15.0	6.5	19.5			
10.85	13.57	13.57	18.09	18.09	27.13	28.5	171	7	6.5	13.0	6.5	15.5	6.5	20.0			
11.04	13.80	13.80	18.41	18.41	27.61	29	174	7	7.0	13.5	7.0	16.0	7.0	20.0			
11.23	14.04	14.04	18.72	18.72	28.08	29.5	177	7	7.0	14.0	7.0	16.0	7.0	20.5			
11.42	14.28	14.28	19.04	19.04	28.56	30	180	7	7.0	14.0	7.0	16.5	7.0	21.0			

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: Mezcla R1/R3/R5

1° CALORIAS

cd\ul	...0	...1	...2	...3	...4	...5	...6	...7	...8	...9
0	0.0	1.1	2.1	3.2	4.3	5.4	6.4	7.5	8.6	9.6
1	10.7	11.8	12.9	13.9	15.0	16.1	17.1	18.2	19.3	20.3
2	21.4	22.5	23.6	24.6	25.7	26.8	27.8	28.9	30.0	31.1
3	32.1	33.2	34.3	35.3	36.4	37.5	38.6	39.6	40.7	41.8
4	42.8	43.9	45.0	46.1	47.1	48.2	49.3	50.3	51.4	52.5
5	53.6	54.6	55.7	56.8	57.8	58.9	60.0	61.0	62.1	63.2
6	64.3	65.3	66.4	67.5	68.5	69.6	70.7	71.8	72.8	73.9
7	75.0	76.0	77.1	78.2	79.3	80.3	81.4	82.5	83.5	84.6
8	85.7	86.8	87.8	88.9	90.0	91.0	92.1	93.2	94.2	95.3
9	96.4	97.5	98.5	99.6	100.7	101.7	102.8	103.9	105.0	106.0
10	107.1	108.2	109.2	110.3	111.4	112.5	113.5	114.6	115.7	116.7
11	117.8	118.9	120.0	121.0	122.1	123.2	124.2	125.3	126.4	127.4
12	128.5	129.6	130.7	131.7	132.8	133.9	134.9	136.0	137.1	138.2
13	139.2	140.3	141.4	142.4	143.5	144.6	145.7	146.7	147.8	148.9
14	149.9	151.0	152.1	153.2	154.2	155.3	156.4	157.4	158.5	159.6
15	160.7	161.7	162.8	163.9	164.9	166.0	167.1	168.1	169.2	170.3
16	171.4	172.4	173.5	174.6	175.6	176.7	177.8	178.9	179.9	181.0
17	182.1	183.1	184.2	185.3	186.4	187.4	188.5	189.6	190.6	191.7
18	192.8	193.9	194.9	196.0	197.1	198.1	199.2	200.3	201.3	202.4
19	203.5	204.6	205.6	206.7	207.8	208.8	209.9	211.0	212.1	213.1
20	214.2	215.3	216.3	217.4	218.5	219.6	220.6	221.7	222.8	223.8
21	224.9	226.0	227.1	228.1	229.2	230.3	231.3	232.4	233.5	234.5
22	235.6	236.7	237.8	238.8	239.9	241.0	242.0	243.1	244.2	245.3
23	246.3	247.4	248.5	249.5	250.6	251.7	252.8	253.8	254.9	256.0
24	257.0	258.1	259.2	260.3	261.3	262.4	263.5	264.5	265.6	266.7

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: Mezcla R2

1º CALORIAS

cd\u:	...0.....	1.....	2.....	3.....	4.....	5.....	6.....	7.....	8.....	9..
0	0.0	1.3	2.6	3.9	5.2	6.5	7.9	9.2	10.5	11.8
1	13.1	14.4	15.7	17.0	18.3	19.7	21.0	22.3	23.6	24.9
2	26.2	27.5	28.8	30.1	31.4	32.8	34.1	35.4	36.7	38.0
3	39.3	40.6	41.9	43.2	44.5	45.9	47.2	48.5	49.8	51.1
4	52.4	53.7	55.0	56.3	57.6	58.9	60.3	61.6	62.9	64.2
5	65.5	66.8	68.1	69.4	70.7	72.0	73.4	74.7	76.0	77.3
6	78.6	79.9	81.2	82.5	83.8	85.1	86.5	87.8	89.1	90.4
7	91.7	93.0	94.3	95.6	96.9	98.2	99.6	100.9	102.2	103.5
8	104.8	106.1	107.4	108.7	110.0	111.3	112.7	114.0	115.3	116.6
9	117.9	119.2	120.5	121.8	123.1	124.5	125.8	127.1	128.4	129.7
10	131.0	132.3	133.6	134.9	136.2	137.5	138.9	140.2	141.5	142.8
11	144.1	145.4	146.7	148.0	149.3	150.7	152.0	153.3	154.6	155.9
12	157.2	158.5	159.8	161.1	162.4	163.8	165.1	166.4	167.7	169.0
13	170.3	171.6	172.9	174.2	175.5	176.8	178.2	179.5	180.8	182.1
14	183.4	184.7	186.0	187.3	188.6	190.0	191.3	192.6	193.9	195.2
15	196.5	197.8	199.1	200.4	201.7	203.0	204.4	205.7	207.0	208.3
16	209.6	210.9	212.2	213.5	214.8	216.2	217.5	218.8	220.1	221.4
17	222.7	224.0	225.3	226.6	227.9	229.2	230.6	231.9	233.2	234.5
18	235.8	237.1	238.4	239.7	241.0	242.4	243.7	245.0	246.3	247.6
19	248.9	250.2	251.5	252.8	254.1	255.4	256.8	258.1	259.4	260.7
20	262.0	263.3	264.6	265.9	267.2	268.6	269.9	271.2	272.5	273.8
21	275.1	276.4	277.7	279.0	280.3	281.7	283.0	284.3	285.6	286.9
22	288.2	289.5	290.8	292.1	293.4	294.8	296.1	297.4	298.7	300.0
23	301.3	302.6	303.9	305.2	306.5	307.8	309.2	310.5	311.8	313.1
24	314.4	315.7	317.0	318.3	319.6	320.9	322.3	323.6	324.9	326.2

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: Mezcla R4

1° CALORIAS

cd\vu:	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.4	2.8	4.2	5.6	7.0	8.4	9.8	11.2	12.6
1	14.0	15.4	16.8	18.2	19.6	21.0	22.4	23.8	25.2	26.6
2	28.0	29.4	30.8	32.2	33.6	35.0	36.4	37.8	39.2	40.6
3	42.0	43.4	44.8	46.2	47.6	49.0	50.4	51.8	53.2	54.6
4	56.0	57.4	58.8	60.2	61.6	63.0	64.4	65.8	67.2	68.6
5	70.0	71.4	72.8	74.2	75.6	77.0	78.4	79.8	81.2	82.6
6	84.0	85.4	86.8	88.2	89.6	91.0	92.4	93.8	95.2	96.6
7	98.0	99.4	100.8	102.2	103.6	105.0	106.4	107.8	109.2	110.6
8	112.0	113.4	114.8	116.2	117.6	119.0	120.4	121.8	123.2	124.6
9	126.0	127.4	128.8	130.2	131.6	133.0	134.4	135.8	137.2	138.6
10	140.0	141.4	142.8	144.2	145.6	147.0	148.4	149.8	151.2	152.6
11	154.0	155.4	156.8	158.2	159.6	161.0	162.4	163.8	165.2	166.6
12	168.0	169.4	170.8	172.2	173.6	175.0	176.4	177.8	179.2	180.6
13	182.0	183.4	184.8	186.2	187.6	189.0	190.4	191.8	193.2	194.6
14	196.0	197.4	198.8	200.2	201.6	203.0	204.4	205.8	207.2	208.6
15	210.0	211.4	212.8	214.2	215.6	217.0	218.4	219.8	221.2	222.6
16	224.0	225.4	226.8	228.2	229.6	231.0	232.4	233.8	235.2	236.6
17	238.0	239.4	240.8	242.2	243.6	245.0	246.4	247.8	249.2	250.6
18	252.0	253.4	254.8	256.2	257.6	259.0	260.4	261.8	263.2	264.6
19	266.0	267.4	268.8	270.2	271.6	273.0	274.4	275.8	277.2	278.6
20	280.0	281.4	282.8	284.2	285.6	287.0	288.4	289.8	291.2	292.6
21	294.0	295.4	296.8	298.2	299.6	301.0	302.4	303.8	305.2	306.6
22	308.0	309.4	310.8	312.2	313.6	315.0	316.4	317.8	319.2	320.6
23	322.0	323.4	324.8	326.2	327.6	329.0	330.4	331.8	333.2	334.6
24	336.0	337.4	338.8	340.2	341.6	343.0	344.4	345.8	347.2	348.6

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: Mezcla R6

1° CALORIAS

 cd\Au: ...0.....1.....2.....3.....4.....5.....6.....7.....8.....9....

0	0.0	1.6	3.1	4.6	6.2	7.8	9.3	10.9	12.4	14.0
1	15.5	17.0	18.6	20.2	21.7	23.3	24.8	26.3	27.9	29.5
2	31.0	32.6	34.1	35.6	37.2	38.8	40.3	41.8	43.4	44.9
3	46.5	48.1	49.6	51.2	52.7	54.3	55.8	57.4	58.9	60.4
4	62.0	63.6	65.1	66.6	68.2	69.8	71.3	72.9	74.4	76.0
5	77.5	79.0	80.6	82.1	83.7	85.3	86.8	88.4	89.9	91.5
6	93.0	94.5	96.1	97.6	99.2	100.8	102.3	103.9	105.4	107.0
7	108.5	110.1	111.6	113.2	114.7	116.3	117.8	119.4	120.9	122.5
8	124.0	125.6	127.1	128.7	130.2	131.8	133.3	134.8	136.4	138.0
9	139.5	141.0	142.6	144.2	145.7	147.3	148.8	150.3	151.9	153.5
10	155.0	156.5	158.1	159.7	161.2	162.8	164.3	165.8	167.4	169.0
11	170.5	172.0	173.6	175.2	176.7	178.3	179.8	181.3	182.9	184.5
12	186.0	187.5	189.1	190.7	192.2	193.8	195.3	196.8	198.4	200.0
13	201.5	203.0	204.6	206.2	207.7	209.3	210.8	212.4	213.9	215.5
14	217.0	218.6	220.1	221.7	223.2	224.8	226.3	227.9	229.4	231.0
15	232.5	234.1	235.6	237.2	238.7	240.3	241.8	243.4	244.9	246.5
16	248.0	249.6	251.1	252.7	254.2	255.7	257.3	258.8	260.4	261.9
17	263.5	265.1	266.6	268.2	269.7	271.3	272.8	274.3	275.9	277.4
18	279.0	280.6	282.1	283.7	285.2	286.8	288.3	289.8	291.4	292.9
19	294.5	296.1	297.6	299.2	300.7	302.3	303.8	305.3	306.9	308.4
20	310.0	311.6	313.1	314.7	316.2	317.8	319.3	320.8	322.4	323.9
21	325.5	327.1	328.6	330.2	331.7	333.3	334.8	336.3	337.9	339.4
22	341.0	342.6	344.1	345.7	347.2	348.8	350.3	351.8	353.4	354.9
23	356.5	358.1	359.6	361.2	362.7	364.3	365.8	367.3	368.9	370.4
24	372.0	373.6	375.1	376.7	378.2	379.8	381.3	382.8	384.4	385.9

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: Mezcla R6

2° PROTEINAS

cd\ub:	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0 :	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2
1 :	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
2 :	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5
3 :	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7
4 :	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	0.8	0.8	0.8	0.8
5 :	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	1.0
6 :	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2
7 :	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3
8 :	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5
9 :	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7
10 :	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9
11 :	1.9	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
12 :	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2
13 :	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4
14 :	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
15 :	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7
16 :	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9
17 :	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0
18 :	3.1	3.1	3.1	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2
19 :	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4
20 :	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.6
21 :	3.6	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7	3.7
22 :	3.7	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9
23 :	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1
24 :	4.1	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2

FASE de SUBIDA o TRANSICION.

Durante esta fase de una duración media de una semana, tratamos de subir paulatinamente el nivel calórico-protéico de la dieta, para llegar al nivel de la fase de "bombardeo".

Habitualmente, se introduce progresivamente la papilla del desayuno y después las sopas del almuerzo y de la cena.

De la misma manera, se introduce la leche entera, reemplazando así el Prelac en las preparaciones.

Al final, se reemplazan las mezclas Prelac-azúcar-aceite de la 4 de la mañana y de la 9 de la noche, por mezclas a base de leche entera denominadas: "POLVO4" y "FLUIDA9".

Todas las nuevas preparaciones introducidas en esta fase, están descritas en la fase de "bombardeo".

FASE de BOMBARDEO CALORICO-PROTEICO.

Descriptivo.

Durante esta fase, la más larga: 6 semanas mínimo, tratamos de dar al niño, el máximo de posibilidad al nivel de nutrientes para la síntesis de nuevos tejidos.

En función de trabajos anteriores del grupo de la ORSTOM en Africa, y también de otros grupos, hemos fijado el nivel calórico-protéico de esta fase a 200 Kcalorías y 5 gramos de proteínas por Kg de peso corporal; es decir más o menos el doble de Calorías y el cuadruple de proteínas que las necesidades básicas de un niño sano de esta edad; por eso, llamamos esta fase el "bombardeo calórico-protéico".

Seguimos por esa fase, con el mismo ritmo de 7 tomas por día, con la posibilidad de incluir en medio de la mañana y de la tarde, una bebida para equilibrar el nivel de líquido con el nivel de Calorías.

Recetas.

Para cada receta, damos tres elementos:

- 1° Cuando se necesita, una explicación técnica de la preparación.
- 2° Una salida de los cálculos informáticos en dos fases:
 - * peso de los ingredientes
 - * composición nutricional para 100 gramos.
- 3° Una matriz de cálculo automático de las calorías y de las proteínas consumidas en función de un consumo de la receta entre 0 y 249 gramos.

a). POLV04 y FLUIDA9:

Son nada más que las mezclas Leche-azúcar-aceite que reciben los niños a las 4 de la mañana y a las 9 de la noche.

Para simplificar el manejo nocturno, hemos reducido el número de posibilidades de mezcla a 6, con volúmenes entre 90 y 240 cc.

Una guía indica la cantidad de cada ingrediente para la preparación de un biberon. Además, para disminuir los riesgos de contaminación con el biberon de la 4 de la mañana, este se prepara en seco (mezcla prepesada de leche en polvo con azúcar y aceite en el biberon) y se agrega al momento de servirle el volumen exacto de agua hervida conservada en termos.

Damos por estas dos preparaciones, el nivel de Calorías y proteínas corepondiente a una ingestión completa del biberón.

En caso de rechazo, lo que implica un cálculo tipo regla de 3, proporcionamos por las dos mezclas: POLV04 y FLUIDA9, una matriz de cálculo automático para Calorías y para proteínas.

Su uso es el siguiente:

La columna de la izquierda corresponde a las centenas y decenas, las diez otras columnas en la primera línea coresponden a las unidades. En función del consumo de un niño, ubicamos la línea correcta para centena y decena, después la columna correcta para unidad; a la intersección de esta línea con esta columna, se lee la cantidad de Calorías ingeridas para este consumo. De igual manera, se lee, en la matriz de proteínas, la cantidad de proteínas ingeridas.

ejemplo: consumo de POLV04 = 147 g

Tabla cálculo para: POLV04

1°Calorías.

cd\u...	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0										
1										

13										
14	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

177.7

GUIA DE PREPARACION DE LAS LECHEs: "POLVO 4" y "FLUIDA 9"

VOLUMEN BIB (cc)	POLVO 4		AZUCAR g	ACEITE g	FLUIDA 9 g
	polvo	agua			
90	9	72	3	6	81
120	12	96	4	8	108
150	15	120	5	10	135
180	18	144	6	12	162
210	21	168	7	14	189
240	24	192	8	16	216

COMPOSICION en CALORIAS y PROTEINAS DE LAS DOS MEZCLAS

VOLUMEN BIB (cc)	POLVO 4		FLUIDA 9		suma/dia	
	Kcal	Prot	Kcal	Prot	Kcal	Prot
90	109	2.4	113	2.9	224	5.3
120	145	3.2	151	3.8	296	7.0
150	181	4.1	189	4.8	370	8.9
180	218	4.9	226	5.8	444	10.7
210	254	5.7	264	6.7	518	12.4
240	290	6.5	302	7.7	592	14.2

Nombre de la receta...? POLVO4

Numero de ingredientes, agua excluida...? 3

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHE POLVO	? 15
2	? AZUCAR	? 5
3	? ACEITE	? 10

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 150

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: POLVO4

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos	y	cantidades consumidas en g
LECHE POLVO		10
AZUCAR		3.333334
ACEITE		6.666667

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	120.8667
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.703334
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	9.213333
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	7.13

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: POLVO4

1° CALORIAS

cd\u!	...0.....	1.....	2.....	3.....	4.....	5.....	6.....	7.....	8.....	9...
0	0.0	1.2	2.4	3.6	4.8	6.0	7.3	8.5	9.7	10.9
1	12.1	13.3	14.5	15.7	16.9	18.1	19.3	20.5	21.8	23.0
2	24.2	25.4	26.6	27.8	29.0	30.2	31.4	32.6	33.8	35.1
3	36.3	37.5	38.7	39.9	41.1	42.3	43.5	44.7	45.9	47.1
4	48.3	49.6	50.8	52.0	53.2	54.4	55.6	56.8	58.0	59.2
5	60.4	61.6	62.9	64.1	65.3	66.5	67.7	68.9	70.1	71.3
6	72.5	73.7	74.9	76.1	77.4	78.6	79.8	81.0	82.2	83.4
7	84.6	85.8	87.0	88.2	89.4	90.7	91.9	93.1	94.3	95.5
8	96.7	97.9	99.1	100.3	101.5	102.7	103.9	105.2	106.4	107.6
9	108.8	110.0	111.2	112.4	113.6	114.8	116.0	117.2	118.5	119.7
10	120.9	122.1	123.3	124.5	125.7	126.9	128.1	129.3	130.5	131.7
11	133.0	134.2	135.4	136.6	137.8	139.0	140.2	141.4	142.6	143.8
12	145.0	146.3	147.5	148.7	149.9	151.1	152.3	153.5	154.7	155.9
13	157.1	158.3	159.5	160.8	162.0	163.2	164.4	165.6	166.8	168.0
14	169.2	170.4	171.6	172.8	174.1	175.3	176.5	177.7	178.9	180.1
15	181.3	182.5	183.7	184.9	186.1	187.3	188.6	189.8	191.0	192.2
16	193.4	194.6	195.8	197.0	198.2	199.4	200.6	201.9	203.1	204.3
17	205.5	206.7	207.9	209.1	210.3	211.5	212.7	213.9	215.1	216.4
18	217.6	218.8	220.0	221.2	222.4	223.6	224.8	226.0	227.2	228.4
19	229.7	230.9	232.1	233.3	234.5	235.7	236.9	238.1	239.3	240.5
20	241.7	242.9	244.2	245.4	246.6	247.8	249.0	250.2	251.4	252.6
21	253.8	255.0	256.2	257.5	258.7	259.9	261.1	262.3	263.5	264.7
22	265.9	267.1	268.3	269.5	270.7	272.0	273.2	274.4	275.6	276.8
23	278.0	279.2	280.4	281.6	282.8	284.0	285.3	286.5	287.7	288.9
24	290.1	291.3	292.5	293.7	294.9	296.1	297.3	298.5	299.8	301.0

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: POLVO4

2° PROTEINAS

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5
2	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8	0.8
3	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	1.1
4	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3	1.3	1.3
5	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5	1.6	1.6
6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9
7	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1
8	2.2	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4
9	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7
10	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9
11	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2
12	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5
13	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.8
14	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0
15	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3
16	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6
17	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8
18	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1
19	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4
20	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6
21	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9
22	5.9	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2
23	6.2	6.2	6.3	6.3	6.3	6.3	6.4	6.4	6.4	6.5
24	6.5	6.5	6.5	6.6	6.6	6.6	6.6	6.7	6.7	6.7

Nombre de la receta...? FLUIDA9

Numero de ingredientes, agua excluida...? 3

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 135
2	? AZUCAR	? 5
3	? ACEITE	? 10

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 150

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: FLUIDA9

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

LECHEFLUIDA	90
AZUCAR	3.333334
ACEITE	6.666667

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	124.6667
Cantidad global de Proteinas ingeridas:...	3.163333
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	9.313334
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	7.470001

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: FLUIDAS

1° CALORIAS

cd\u	...0.....	1.....	2.....	3.....	4.....	5.....	6.....	7.....	8.....	9..
0	0.0	1.2	2.5	3.7	5.0	6.2	7.5	8.7	10.0	11.2
1	12.5	13.7	15.0	16.2	17.5	18.7	19.9	21.2	22.4	23.7
2	24.9	26.2	27.4	28.7	29.9	31.2	32.4	33.7	34.9	36.2
3	37.4	38.6	39.9	41.1	42.4	43.6	44.9	46.1	47.4	48.6
4	49.9	51.1	52.4	53.6	54.9	56.1	57.3	58.6	59.8	61.1
5	62.3	63.6	64.8	66.1	67.3	68.6	69.8	71.1	72.3	73.6
6	74.8	76.0	77.3	78.5	79.8	81.0	82.3	83.5	84.8	86.0
7	87.3	88.5	89.8	91.0	92.3	93.5	94.7	96.0	97.2	98.5
8	99.7	101.0	102.2	103.5	104.7	106.0	107.2	108.5	109.7	111.0
9	112.2	113.4	114.7	115.9	117.2	118.4	119.7	120.9	122.2	123.4
10	124.7	125.9	127.2	128.4	129.7	130.9	132.2	133.4	134.8	135.9
11	137.1	138.4	139.6	140.9	142.1	143.4	144.6	145.9	147.1	148.4
12	149.6	150.9	152.1	153.3	154.6	155.8	157.1	158.3	159.6	160.8
13	162.1	163.3	164.6	165.8	167.1	168.3	169.6	170.8	172.0	173.3
14	174.5	175.8	177.0	178.3	179.5	180.8	182.0	183.3	184.5	185.8
15	187.0	188.3	189.5	190.7	192.0	193.2	194.5	195.7	197.0	198.2
16	199.5	200.7	202.0	203.2	204.5	205.7	207.0	208.2	209.4	210.7
17	211.9	213.2	214.4	215.7	216.9	218.2	219.4	220.7	221.9	223.2
18	224.4	225.7	226.9	228.1	229.4	230.6	231.9	233.1	234.4	235.6
19	236.9	238.1	239.4	240.6	241.9	243.1	244.4	245.6	246.8	248.1
20	249.3	250.6	251.8	253.1	254.3	255.6	256.8	258.1	259.3	260.6
21	261.8	263.1	264.3	265.5	266.8	268.0	269.3	270.5	271.8	273.0
22	274.3	275.5	276.8	278.0	279.3	280.5	281.8	283.0	284.2	285.5
23	286.7	288.0	289.2	290.5	291.7	293.0	294.2	295.5	296.7	298.0
24	299.2	300.5	301.7	302.9	304.2	305.4	306.7	307.9	309.2	310.4

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: FLUIDA9

2° PROTEINAS

cd\u;	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0 ;	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.3	0.3
1 ;	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6
2 ;	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9
3 ;	0.9	1.0	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2
4 ;	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5
5 ;	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.9
6 ;	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2
7 ;	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5
8 ;	2.5	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8
9 ;	2.8	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1
10 ;	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4
11 ;	3.5	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.8
12 ;	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1
13 ;	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4
14 ;	4.4	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7
15 ;	4.7	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0
16 ;	5.1	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3
17 ;	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.7
18 ;	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	6.0
19 ;	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2	6.3	6.3
20 ;	6.3	6.4	6.4	6.4	6.4	6.5	6.5	6.5	6.6	6.6
21 ;	6.6	6.7	6.7	6.7	6.8	6.8	6.8	6.9	6.9	6.9
22 ;	7.0	7.0	7.0	7.0	7.1	7.1	7.1	7.2	7.2	7.2
23 ;	7.3	7.3	7.3	7.4	7.4	7.4	7.5	7.5	7.5	7.6
24 ;	7.6	7.6	7.6	7.7	7.7	7.7	7.8	7.8	7.8	7.9

b). PAPILLAS:

* Códigos y composición.

PAPSEM...	papilla a base de sémola
PAPLATA..	plátano
PAPTOD...	maicena con "Toddy"
PAPAVEN..	avena

La lista de los ingredientes está en las hojas siguientes, se da también la composición nutricional para 100 gramos de cada papilla, esta composición se repite en la segunda hoja de la tabla de los alimentos (items 53 - 56).

* Horario de distribución: entre las 7 $\frac{1}{2}$ y las 8 de la mañana.

* Preparación:

- PAPSEM.

- 1º pesar todos los ingredientes
- 2º hacer cocer la sémola
- 3º agregar todos los ingredientes a la sémola
- 4º hacer cocer hasta que espece
- 5º pesar la preparación final y añadir agua hervida hasta obtener 1500 g.

- PAPLATA.

- 1º pelar los plátanos
- 2º pesar todos los ingredientes
- 3º diluir la maicena con la leche fría
- 4º mezclar todo menos el plátano
- 5º añadir agua hasta obtener 1500 g.
- 6º cocer a fuego lento
- 7º añadir el plátano aplastado
- 8º pesar el producto final y añadir agua para obtener 1500 g.

- PAPTOD.

- 1º pesar todos los ingredientes
- 2º diluir la maicena con la leche fría
- 3º cocer la avena durante 5 minutos
- 4º agregar todos los ingredientes a la avena
- 5º cocer hasta que espece
- 6º pesar la preparación final y añadir agua hervida hasta obtener 1600 g.

- PAPAVENT.

- 1º pesar todos los ingredientes
- 2º diluir la maicena con la leche fría
- 3º cocer la avena durante 5 minutos
- 4º agregar todos los ingredientes a la avena
- 5º cocer hasta que espece
- 6º pesar la preparación final y añadir agua hervida hasta obtener 1550 g.

* Cálculos automáticos: Se hacen de la misma manera que para POLVO4 y FLUIDA9, con las matrices correspondientes.

Nombre de la receta...? PAPSEM
Numero de ingredientes, agua excluida...? 5

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 800
2	? AZUCAR	? 80
3	? ACEITE	? 35
4	? SEMOLA	? 90
5	? GELATINA	? 45

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: PAPSEM
Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos	y	cantidades consumidas en g
LECHEFLUIDA		53.33334
AZUCAR		5.333334
ACEITE		2.333334
SEMOLA		6.000001
GELATINA		3
Cantidad global de Calorias ingeridas:...		105.4
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..		2.717334
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....		3.998667
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...		15.09833

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: PAPASEM

1° CALORIAS

cd\ui	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.1	2.1	3.2	4.2	5.3	6.3	7.4	8.4	9.5
1	10.5	11.6	12.6	13.7	14.8	15.8	16.9	17.9	19.0	20.0
2	21.1	22.1	23.2	24.2	25.3	26.4	27.4	28.5	29.5	30.6
3	31.6	32.7	33.7	34.8	35.8	36.9	37.9	39.0	40.1	41.1
4	42.2	43.2	44.3	45.3	46.4	47.4	48.5	49.5	50.6	51.6
5	52.7	53.8	54.8	55.9	56.9	58.0	59.0	60.1	61.1	62.2
6	63.2	64.3	65.3	66.4	67.5	68.5	69.6	70.6	71.7	72.7
7	73.8	74.8	75.9	76.9	78.0	79.1	80.1	81.2	82.2	83.3
8	84.3	85.4	86.4	87.5	88.5	89.6	90.6	91.7	92.8	93.8
9	94.9	95.9	97.0	98.0	99.1	100.1	101.2	102.2	103.3	104.3
10	105.4	106.5	107.5	108.6	109.6	110.7	111.7	112.8	113.8	114.9
11	115.9	117.0	118.0	119.1	120.2	121.2	122.3	123.3	124.4	125.4
12	126.5	127.5	128.6	129.6	130.7	131.8	132.8	133.9	134.9	136.0
13	137.0	138.1	139.1	140.2	141.2	142.3	143.3	144.4	145.5	146.5
14	147.6	148.6	149.7	150.7	151.8	152.8	153.9	154.9	156.0	157.0
15	158.1	159.2	160.2	161.3	162.3	163.4	164.4	165.5	166.5	167.6
16	168.6	169.7	170.7	171.8	172.9	173.9	175.0	176.0	177.1	178.1
17	179.2	180.2	181.3	182.3	183.4	184.5	185.5	186.6	187.6	188.7
18	189.7	190.8	191.8	192.9	193.9	195.0	196.0	197.1	198.2	199.2
19	200.3	201.3	202.4	203.4	204.5	205.5	206.6	207.6	208.7	209.7
20	210.8	211.9	212.9	214.0	215.0	216.1	217.1	218.2	219.2	220.3
21	221.3	222.4	223.4	224.5	225.6	226.6	227.7	228.7	229.8	230.8
22	231.9	232.9	234.0	235.0	236.1	237.2	238.2	239.3	240.3	241.4
23	242.4	243.5	244.5	245.6	246.6	247.7	248.7	249.8	250.9	251.9
24	253.0	254.0	255.1	256.1	257.2	258.2	259.3	260.3	261.4	262.4

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: PAPASEM

2° PROTEINAS

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5
2	0.5	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	0.8
3	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	1.0	1.1
4	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.3	1.3	1.3	1.3
5	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6
6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9
7	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1
8	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4
9	2.4	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7
10	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0
11	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2
12	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5
13	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8
14	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.1
15	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3
16	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6
17	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9
18	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1
19	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4
20	5.4	5.5	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.7	5.7
21	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	6.0
22	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2
23	6.3	6.3	6.3	6.3	6.4	6.4	6.4	6.4	6.5	6.5
24	6.5	6.6	6.6	6.6	6.6	6.7	6.7	6.7	6.7	6.8

Nombre de la receta...? PAMPLATA
Numero de ingredientes, agua excluida...? 5

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 1000
2	? AZUCAR	? 70
3	? ACEITE	? 25
4	? PLATANO	? 280
5	? MAICENA	? 70

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: PAMPLATA
Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos	y	cantidades consumidas en g
LECHEFLUIDA		66.66667
AZUCAR		4.666667
ACEITE		1.666667
PLATANO		18.66667
MAICENA		4.666667
Cantidad global de Calorias ingeridas:...		106.2667
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..		2.588667
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....		3.756
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...		16.18

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: PAPTATA

1° CALORIAS

cd\u;	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.1	2.1	3.2	4.3	5.3	6.4	7.4	8.5	9.6
1	10.6	11.7	12.8	13.8	14.9	15.9	17.0	18.1	19.1	20.2
2	21.3	22.3	23.4	24.4	25.5	26.6	27.6	28.7	29.8	30.8
3	31.9	32.9	34.0	35.1	36.1	37.2	38.3	39.3	40.4	41.4
4	42.5	43.6	44.6	45.7	46.8	47.8	48.9	49.9	51.0	52.1
5	53.1	54.2	55.3	56.3	57.4	58.4	59.5	60.6	61.6	62.7
6	63.8	64.8	65.9	67.0	68.0	69.1	70.1	71.2	72.3	73.3
7	74.4	75.5	76.5	77.6	78.6	79.7	80.8	81.8	82.9	84.0
8	85.0	86.1	87.1	88.2	89.3	90.3	91.4	92.5	93.5	94.6
9	95.6	96.7	97.8	98.8	99.9	101.0	102.0	103.1	104.1	105.2
10	106.3	107.3	108.4	109.5	110.5	111.6	112.6	113.7	114.8	115.8
11	116.9	118.0	119.0	120.1	121.1	122.2	123.3	124.3	125.4	126.5
12	127.5	128.6	129.6	130.7	131.8	132.8	133.9	135.0	136.0	137.1
13	138.2	139.2	140.3	141.3	142.4	143.5	144.5	145.6	146.7	147.7
14	148.8	149.8	150.9	152.0	153.0	154.1	155.2	156.2	157.3	158.3
15	159.4	160.5	161.5	162.6	163.7	164.7	165.8	166.8	167.9	169.0
16	170.0	171.1	172.2	173.2	174.3	175.3	176.4	177.5	178.5	179.6
17	180.7	181.7	182.8	183.8	184.9	186.0	187.0	188.1	189.2	190.2
18	191.3	192.3	193.4	194.5	195.5	196.6	197.7	198.7	199.8	200.9
19	201.9	203.0	204.0	205.1	206.2	207.2	208.3	209.4	210.4	211.5
20	212.5	213.6	214.7	215.7	216.8	217.9	218.9	220.0	221.0	222.1
21	223.2	224.2	225.3	226.4	227.4	228.5	229.5	230.6	231.7	232.7
22	233.8	234.9	235.9	237.0	238.0	239.1	240.2	241.2	242.3	243.4
23	244.4	245.5	246.5	247.6	248.7	249.7	250.8	251.9	252.9	254.0
24	255.0	256.1	257.2	258.2	259.3	260.4	261.4	262.5	263.5	264.6

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: PAMPLATA

2° PROTEINAS

cd\u!	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8
3	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0
4	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3
5	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5
6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8
7	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.0
8	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3
9	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6
10	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8
11	2.8	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1
12	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3
13	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.6	3.6
14	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8	3.8	3.8	3.9
15	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1	4.1	4.1
16	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4
17	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6
18	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9
19	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2
20	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4
21	5.4	5.5	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7
22	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	5.9
23	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2
24	6.2	6.2	6.3	6.3	6.3	6.3	6.4	6.4	6.4	6.4

Nombre de la receta...? PAPTOD

Numero de ingredientes, agua excluida...? 6

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 800
2	? AZUCAR	? 55
3	? ACEITE	? 65
4	? MAICENA	? 35
5	? AVENA	? 70
6	? TODDY	? 55

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1600

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: PAPTOD

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

LECHEFLUIDA	50
AZUCAR	3.4375
ACEITE	4.0625
MAICENA	2.1875
AVENA	4.375
TODDY	3.4375

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	107.0688
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.69625
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	5.731562
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	13.6175

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: PAPTOD

1° CALORIAS

cd\u!	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.1	2.1	3.2	4.3	5.4	6.4	7.5	8.6	9.6
1	10.7	11.8	12.8	13.9	15.0	16.1	17.1	18.2	19.3	20.3
2	21.4	22.5	23.6	24.6	25.7	26.8	27.8	28.9	30.0	31.1
3	32.1	33.2	34.3	35.3	36.4	37.5	38.5	39.6	40.7	41.8
4	42.8	43.9	45.0	46.0	47.1	48.2	49.3	50.3	51.4	52.5
5	53.5	54.6	55.7	56.7	57.8	58.9	60.0	61.0	62.1	63.2
6	64.2	65.3	66.4	67.5	68.5	69.6	70.7	71.7	72.8	73.9
7	74.9	76.0	77.1	78.2	79.2	80.3	81.4	82.4	83.5	84.6
8	85.7	86.7	87.8	88.9	89.9	91.0	92.1	93.2	94.2	95.3
9	96.4	97.4	98.5	99.6	100.6	101.7	102.8	103.9	104.9	106.0
10	107.1	108.1	109.2	110.3	111.4	112.4	113.5	114.6	115.6	116.7
11	117.8	118.8	119.9	121.0	122.1	123.1	124.2	125.3	126.3	127.4
12	128.5	129.6	130.6	131.7	132.8	133.8	134.9	136.0	137.0	138.1
13	139.2	140.3	141.3	142.4	143.5	144.5	145.6	146.7	147.8	148.8
14	149.9	151.0	152.0	153.1	154.2	155.3	156.3	157.4	158.5	159.5
15	160.6	161.7	162.7	163.8	164.9	166.0	167.0	168.1	169.2	170.2
16	171.3	172.4	173.5	174.5	175.6	176.7	177.7	178.8	179.9	180.9
17	182.0	183.1	184.2	185.2	186.3	187.4	188.4	189.5	190.6	191.7
18	192.7	193.8	194.9	195.9	197.0	198.1	199.2	200.2	201.3	202.4
19	203.4	204.5	205.6	206.6	207.7	208.8	209.9	210.9	212.0	213.1
20	214.1	215.2	216.3	217.4	218.4	219.5	220.6	221.6	222.7	223.8
21	224.8	225.9	227.0	228.1	229.1	230.2	231.3	232.3	233.4	234.5
22	235.6	236.6	237.7	238.8	239.8	240.9	242.0	243.0	244.1	245.2
23	246.3	247.3	248.4	249.5	250.5	251.6	252.7	253.8	254.8	255.9
24	257.0	258.0	259.1	260.2	261.3	262.3	263.4	264.5	265.5	266.6

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: PAPTOD

2° PROTEINAS

cd\u}	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5
2	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8	0.8
3	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	1.1
4	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3	1.3	1.3
5	1.3	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5	1.6	1.6
6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9
7	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1
8	2.2	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4
9	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7
10	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9
11	3.0	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2
12	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5
13	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7
14	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0
15	4.0	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3
16	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.6
17	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8
18	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1
19	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4
20	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6
21	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9
22	5.9	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2
23	6.2	6.2	6.3	6.3	6.3	6.3	6.4	6.4	6.4	6.4
24	6.5	6.5	6.5	6.6	6.6	6.6	6.6	6.7	6.7	6.7

Nombre de la receta...? PAPAVERN

Numero de ingredientes, agua excluida...? 5

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 1000
2	? AZUCAR	? 70
3	? ACEITE	? 55
4	? MAICENA	? 55
5	? AVENA	? 20

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1550

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: PAPAVERN

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

LECHEFLUIDA	64.51613
AZUCAR	4.516129
ACEITE	3.548387
MAICENA	3.548387
AVENA	1.290323

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	104.1581
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.504516
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	5.497419
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	11.41516

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: PAPAVERN

1° CALORIAS

cd\u;	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.0	2.1	3.1	4.2	5.2	6.2	7.3	8.3	9.4
1	10.4	11.5	12.5	13.5	14.6	15.6	16.7	17.7	18.7	19.8
2	20.8	21.9	22.9	24.0	25.0	26.0	27.1	28.1	29.2	30.2
3	31.2	32.3	33.3	34.4	35.4	36.5	37.5	38.5	39.6	40.6
4	41.7	42.7	43.7	44.8	45.8	46.9	47.9	49.0	50.0	51.0
5	52.1	53.1	54.2	55.2	56.2	57.3	58.3	59.4	60.4	61.5
6	62.5	63.5	64.6	65.6	66.7	67.7	68.7	69.8	70.8	71.9
7	72.9	74.0	75.0	76.0	77.1	78.1	79.2	80.2	81.2	82.3
8	83.3	84.4	85.4	86.5	87.5	88.5	89.6	90.6	91.7	92.7
9	93.7	94.8	95.8	96.9	97.9	99.0	100.0	101.0	102.1	103.1
10	104.2	105.2	106.2	107.3	108.3	109.4	110.4	111.5	112.5	113.5
11	114.6	115.6	116.7	117.7	118.7	119.8	120.8	121.9	122.9	124.0
12	125.0	126.0	127.1	128.1	129.2	130.2	131.2	132.3	133.3	134.4
13	135.4	136.4	137.5	138.5	139.6	140.6	141.7	142.7	143.7	144.8
14	145.8	146.9	147.9	148.9	150.0	151.0	152.1	153.1	154.2	155.2
15	156.2	157.3	158.3	159.4	160.4	161.4	162.5	163.5	164.6	165.6
16	166.7	167.7	168.7	169.8	170.8	171.9	172.9	173.9	175.0	176.0
17	177.1	178.1	179.2	180.2	181.2	182.3	183.3	184.4	185.4	186.4
18	187.5	188.5	189.6	190.6	191.7	192.7	193.7	194.8	195.8	196.9
19	197.9	198.9	200.0	201.0	202.1	203.1	204.2	205.2	206.2	207.3
20	208.3	209.4	210.4	211.4	212.5	213.5	214.6	215.6	216.7	217.7
21	218.7	219.8	220.8	221.9	222.9	223.9	225.0	226.0	227.1	228.1
22	229.2	230.2	231.2	232.3	233.3	234.4	235.4	236.4	237.5	238.5
23	239.6	240.6	241.7	242.7	243.7	244.8	245.8	246.9	247.9	248.9
24	250.0	251.0	252.1	253.1	254.2	255.2	256.2	257.3	258.3	259.4

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: PAPAVERN

2° PROTEINAS

cd\U	...0.....	1.....	2.....	3.....	4.....	5.....	6.....	7.....	8.....	9...
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7
3	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0
4	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2
5	1.3	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5
6	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7
7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0
8	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.2
9	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5
10	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7
11	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0
12	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2
13	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5
14	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7
15	3.8	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0
16	4.0	4.0	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2
17	4.3	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5
18	4.5	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7
19	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0
20	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2
21	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5
22	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7	5.7
23	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	5.9	6.0	6.0
24	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2	6.2

c). LICUADOS DE FRUTAS CON LECHE.

* Códigos y composición.

JUGOPLAT...	licuado de plátano con leche
JUGOMAPLA..	manzana y plátano con leche
JUGOMANZ...	manzana con leche
JUGOPAPLA..	papaya y plátano con leche

Las composiciones (ingredientes y nutrientes) están en las hojas siguientes y la composición nutricional está repetida en la tabla de los alimentos (items 57 - 60).

* Preparación: es la misma para los licuados de frutas con leche:

- 1º pelar la o las frutas
- 2º pesar los ingredientes
- 3º licuar

* Horario de distribución: entre las 10 y 10 ½ de la mañana.

* Cálculos automáticos: según las matrices correspondientes.

Nombre de la receta...? JUGOPLAT
Numero de ingredientes, agua excluida...? 3

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 1000
2	? PLATANO	? 450
3	? AZUCAR	? 50

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: JUGOPLAT
Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos	y	cantidades consumidas en g
LECHEFLUIDA		66.66667
PLATANO		30
AZUCAR		3.333334
Cantidad global de Calorias ingeridas:...		80.13334
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..		2.693334
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....		2.15
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...		13.47667

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: JUGOPLAT

1° CALORIAS

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.8	1.6	2.4	3.2	4.0	4.8	5.6	6.4	7.2
1	8.0	8.8	9.6	10.4	11.2	12.0	12.8	13.6	14.4	15.2
2	16.0	16.8	17.6	18.4	19.2	20.0	20.8	21.6	22.4	23.2
3	24.0	24.8	25.6	26.4	27.2	28.0	28.8	29.6	30.4	31.3
4	32.1	32.9	33.7	34.5	35.3	36.1	36.9	37.7	38.5	39.3
5	40.1	40.9	41.7	42.5	43.3	44.1	44.9	45.7	46.5	47.3
6	48.1	48.9	49.7	50.5	51.3	52.1	52.9	53.7	54.5	55.3
7	56.1	56.9	57.7	58.5	59.3	60.1	60.9	61.7	62.5	63.3
8	64.1	64.9	65.7	66.5	67.3	68.1	68.9	69.7	70.5	71.3
9	72.1	72.9	73.7	74.5	75.3	76.1	76.9	77.7	78.5	79.3
10	80.1	80.9	81.7	82.5	83.3	84.1	84.9	85.7	86.5	87.3
11	88.1	88.9	89.7	90.5	91.3	92.1	93.0	93.8	94.6	95.4
12	96.2	97.0	97.8	98.6	99.4	100.2	101.0	101.8	102.6	103.4
13	104.2	105.0	105.8	106.6	107.4	108.2	109.0	109.8	110.6	111.4
14	112.2	113.0	113.8	114.6	115.4	116.2	117.0	117.8	118.6	119.4
15	120.2	121.0	121.8	122.6	123.4	124.2	125.0	125.8	126.6	127.4
16	128.2	129.0	129.8	130.6	131.4	132.2	133.0	133.8	134.6	135.4
17	136.2	137.0	137.8	138.6	139.4	140.2	141.0	141.8	142.6	143.4
18	144.2	145.0	145.8	146.6	147.4	148.2	149.0	149.8	150.6	151.4
19	152.2	153.0	153.8	154.7	155.5	156.3	157.1	157.9	158.7	159.5
20	160.3	161.1	161.9	162.7	163.5	164.3	165.1	165.9	166.7	167.5
21	168.3	169.1	169.9	170.7	171.5	172.3	173.1	173.9	174.7	175.5
22	176.3	177.1	177.9	178.7	179.5	180.3	181.1	181.9	182.7	183.5
23	184.3	185.1	185.9	186.7	187.5	188.3	189.1	189.9	190.7	191.5
24	192.3	193.1	193.9	194.7	195.5	196.3	197.1	197.9	198.7	199.5

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: JUGOPLAT

2° PROTEINAS

cd\ui	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5
2	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8	0.8
3	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0	1.1
4	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3	1.3	1.3
5	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5	1.6	1.6
6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9
7	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1
8	2.2	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4
9	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7
10	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9
11	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2
12	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5
13	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.8
14	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0
15	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3
16	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6
17	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8
18	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1
19	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4
20	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6
21	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9
22	5.9	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2
23	6.2	6.2	6.3	6.3	6.3	6.3	6.4	6.4	6.4	6.5
24	6.5	6.5	6.5	6.6	6.6	6.6	6.6	6.7	6.7	6.7

Nombre de la receta...? JUGOMAPLA
Numero de ingredientes, agua excluida...? 4

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 1000
2	? PLATANO	? 275
3	? MANZANA	? 150
4	? AZUCAR	? 75

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: JUGOMAPLA
Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

LECHEFLUIDA	66.66667
PLATANO	18.33333
MANZANA	10
AZUCAR	5

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	82.03333
Cantidad global de Proteinas ingeridas:...	2.583334
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	2.111667
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	14.04833

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: JUGOMAPLA

1° CALORIAS

cd\u;	...0.	...1.	...2.	...3.	...4.	...5.	...6.	...7.	...8.	...9..
0	0.0	0.8	1.6	2.5	3.3	4.1	4.9	5.7	6.6	7.4
1	8.2	9.0	9.8	10.7	11.5	12.3	13.1	13.9	14.8	15.6
2	16.4	17.2	18.0	18.9	19.7	20.5	21.3	22.1	23.0	23.8
3	24.6	25.4	26.2	27.1	27.9	28.7	29.5	30.3	31.2	32.0
4	32.8	33.6	34.4	35.3	36.1	36.9	37.7	38.5	39.4	40.2
5	41.0	41.8	42.6	43.5	44.3	45.1	45.9	46.7	47.6	48.4
6	49.2	50.0	50.8	51.7	52.5	53.3	54.1	54.9	55.8	56.6
7	57.4	58.2	59.0	59.9	60.7	61.5	62.3	63.1	64.0	64.8
8	65.6	66.4	67.2	68.1	68.9	69.7	70.5	71.3	72.2	73.0
9	73.8	74.6	75.4	76.3	77.1	77.9	78.7	79.5	80.4	81.2
10	82.0	82.8	83.6	84.5	85.3	86.1	86.9	87.7	88.6	89.4
11	90.2	91.0	91.8	92.7	93.5	94.3	95.1	95.9	96.8	97.6
12	98.4	99.2	100.0	100.9	101.7	102.5	103.3	104.1	105.0	105.8
13	106.6	107.4	108.2	109.1	109.9	110.7	111.5	112.3	113.2	114.0
14	114.8	115.6	116.4	117.3	118.1	118.9	119.7	120.5	121.4	122.2
15	123.0	123.8	124.6	125.5	126.3	127.1	127.9	128.7	129.6	130.4
16	131.2	132.0	132.8	133.7	134.5	135.3	136.1	136.9	137.8	138.6
17	139.4	140.2	141.0	141.9	142.7	143.5	144.3	145.1	146.0	146.8
18	147.6	148.4	149.2	150.1	150.9	151.7	152.5	153.3	154.2	155.0
19	155.8	156.6	157.4	158.3	159.1	159.9	160.7	161.5	162.4	163.2
20	164.0	164.8	165.6	166.5	167.3	168.1	168.9	169.7	170.6	171.4
21	172.2	173.0	173.8	174.7	175.5	176.3	177.1	177.9	178.8	179.6
22	180.4	181.2	182.0	182.9	183.7	184.5	185.3	186.1	187.0	187.8
23	188.6	189.4	190.2	191.1	191.9	192.7	193.5	194.3	195.2	196.0
24	196.8	197.6	198.4	199.3	200.1	200.9	201.7	202.5	203.4	204.2

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: JUGOMAPLA

2° PROTEINAS

cd\u'	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.8
3	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0
4	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3
5	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5
6	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8
7	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.0
8	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3
9	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6
10	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8
11	2.8	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1
12	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3
13	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.6	3.6
14	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8	3.8	3.8	3.9
15	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1	4.1	4.1
16	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4
17	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6
18	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9
19	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2
20	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4
21	5.4	5.5	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7
22	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	5.9
23	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2
24	6.2	6.2	6.3	6.3	6.3	6.3	6.4	6.4	6.4	6.4

Nombre de la receta...? JUGOMANZ

Numero de ingredientes, agua excluida...? 3

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 1000
2	? MANZANA	? 400
3	? AZUCAR	? 100

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: JUGOMANZ

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

LECHEFLUIDA	66.66667
MANZANA	26.66667
AZUCAR	6.666667

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	81.93335
Cantidad global de Proteinas ingeridas:...	2.413334
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	2.053334
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	14.15334

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: JUGOMANZ

1° CALORIAS

cd\u:	...0.....	1.....	2.....	3.....	4.....	5.....	6.....	7.....	8.....	9..
0	0.0	0.8	1.6	2.5	3.3	4.1	4.9	5.7	6.6	7.4
1	8.2	9.0	9.8	10.7	11.5	12.3	13.1	13.9	14.7	15.6
2	16.4	17.2	18.0	18.8	19.7	20.5	21.3	22.1	22.9	23.8
3	24.6	25.4	26.2	27.0	27.9	28.7	29.5	30.3	31.1	32.0
4	32.8	33.6	34.4	35.2	36.0	36.9	37.7	38.5	39.3	40.1
5	41.0	41.8	42.6	43.4	44.2	45.1	45.9	46.7	47.5	48.3
6	49.2	50.0	50.8	51.6	52.4	53.3	54.1	54.9	55.7	56.5
7	57.4	58.2	59.0	59.8	60.6	61.4	62.3	63.1	63.9	64.7
8	65.5	66.4	67.2	68.0	68.8	69.6	70.5	71.3	72.1	72.9
9	73.7	74.6	75.4	76.2	77.0	77.8	78.7	79.5	80.3	81.1
10	81.9	82.7	83.6	84.4	85.2	86.0	86.8	87.7	88.5	89.3
11	90.1	90.9	91.8	92.6	93.4	94.2	95.0	95.9	96.7	97.5
12	98.3	99.1	100.0	100.8	101.6	102.4	103.2	104.1	104.9	105.7
13	106.5	107.3	108.1	109.0	109.8	110.6	111.4	112.2	113.1	113.9
14	114.7	115.5	116.3	117.2	118.0	118.8	119.6	120.4	121.3	122.1
15	122.9	123.7	124.5	125.4	126.2	127.0	127.8	128.6	129.4	130.3
16	131.1	131.9	132.7	133.5	134.4	135.2	136.0	136.8	137.6	138.5
17	139.3	140.1	140.9	141.7	142.6	143.4	144.2	145.0	145.8	146.7
18	147.5	148.3	149.1	149.9	150.8	151.6	152.4	153.2	154.0	154.8
19	155.7	156.5	157.3	158.1	158.9	159.8	160.6	161.4	162.2	163.0
20	163.9	164.7	165.5	166.3	167.1	168.0	168.8	169.6	170.4	171.2
21	172.1	172.9	173.7	174.5	175.3	176.1	177.0	177.8	178.6	179.4
22	180.2	181.1	181.9	182.7	183.5	184.3	185.2	186.0	186.8	187.6
23	188.4	189.3	190.1	190.9	191.7	192.5	193.4	194.2	195.0	195.8
24	196.6	197.5	198.3	199.1	199.9	200.7	201.5	202.4	203.2	204.0

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: JUGOMANZ

2° PROTEINAS

cd\ui	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2
1	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5
2	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7
3	0.7	0.7	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9
4	1.0	1.0	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2
5	1.2	1.2	1.3	1.3	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4
6	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7
7	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9
8	1.9	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1
9	2.2	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4
10	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6
11	2.7	2.7	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9
12	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1
13	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.3
14	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.6	3.6
15	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8	3.8	3.8
16	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1
17	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3
18	4.3	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6
19	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8
20	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0
21	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3
22	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5
23	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8
24	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0

Nombre de la receta...? JUGOPAPLA

Numero de ingredientes, agua excluida...? 4

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 1000
2	? PLATANO	? 330
3	? PAPAYA	? 100
4	? AZUCAR	? 70

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: JUGOPAPLA

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

LECHEFLUIDA	66.66667
PLATANO	22
PAPAYA	6.666667
AZUCAR	4.666667

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	81.12
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.630667
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	2.116667
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	13.774

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: JUGOPAPLA

1° CALORIAS

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.8	1.6	2.4	3.2	4.1	4.9	5.7	6.5	7.3
1	8.1	8.9	9.7	10.5	11.4	12.2	13.0	13.8	14.6	15.4
2	16.2	17.0	17.8	18.7	19.5	20.3	21.1	21.9	22.7	23.5
3	24.3	25.1	26.0	26.8	27.6	28.4	29.2	30.0	30.8	31.6
4	32.4	33.3	34.1	34.9	35.7	36.5	37.3	38.1	38.9	39.7
5	40.6	41.4	42.2	43.0	43.8	44.6	45.4	46.2	47.0	47.9
6	48.7	49.5	50.3	51.1	51.9	52.7	53.5	54.4	55.2	56.0
7	56.8	57.6	58.4	59.2	60.0	60.8	61.7	62.5	63.3	64.1
8	64.9	65.7	66.5	67.3	68.1	69.0	69.8	70.6	71.4	72.2
9	73.0	73.8	74.6	75.4	76.3	77.1	77.9	78.7	79.5	80.3
10	81.1	81.9	82.7	83.6	84.4	85.2	86.0	86.8	87.6	88.4
11	89.2	90.0	90.9	91.7	92.5	93.3	94.1	94.9	95.7	96.5
12	97.3	98.2	99.0	99.8	100.6	101.4	102.2	103.0	103.8	104.6
13	105.5	106.3	107.1	107.9	108.7	109.5	110.3	111.1	111.9	112.8
14	113.6	114.4	115.2	116.0	116.8	117.6	118.4	119.2	120.1	120.9
15	121.7	122.5	123.3	124.1	124.9	125.7	126.5	127.4	128.2	129.0
16	129.8	130.6	131.4	132.2	133.0	133.8	134.7	135.5	136.3	137.1
17	137.9	138.7	139.5	140.3	141.1	142.0	142.8	143.6	144.4	145.2
18	146.0	146.8	147.6	148.4	149.3	150.1	150.9	151.7	152.5	153.3
19	154.1	154.9	155.8	156.6	157.4	158.2	159.0	159.8	160.6	161.4
20	162.2	163.1	163.9	164.7	165.5	166.3	167.1	167.9	168.7	169.5
21	170.4	171.2	172.0	172.8	173.6	174.4	175.2	176.0	176.8	177.7
22	178.5	179.3	180.1	180.9	181.7	182.5	183.3	184.1	185.0	185.8
23	186.6	187.4	188.2	189.0	189.8	190.6	191.4	192.3	193.1	193.9
24	194.7	195.5	196.3	197.1	197.9	198.7	199.6	200.4	201.2	202.0

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: JUGOPAPLA

2° PROTEINAS

cd\u	...0...	...1...	...2...	...3...	...4...	...5...	...6...	...7...	...8...	...9...
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8
3	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0
4	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3	1.3
5	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.6
6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8
7	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1
8	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3
9	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6
10	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9
11	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.1
12	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4
13	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7
14	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9
15	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2
16	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4	4.5
17	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7
18	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0
19	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2
20	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5
21	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8
22	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0	6.0
23	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2	6.2	6.3	6.3
24	6.3	6.4	6.4	6.4	6.4	6.5	6.5	6.5	6.5	6.6

d). SOPAS:

* Códigos y composición.

SOPYUFID...	sopa a base de yuca y fideo
SOPYUZAP...	yuca y zapallo
SOPABC.....	yuca, papa y zanahoria
SOPAFID....	papa y fideo
SOPARZA....	arroz y zanahoria

Las composiciones (ingredientes y nutrientes) están en las hojas siguientes y la composición nutricional está repetida en la tabla de los alimentos (ítems 64 - 69).

* Preparación.

- SOPYUFID.

- 10 lavar las verduras y la yuca
- 20 pelar la cebolla y la yuca
- 30 blanquear el tomate, pelar y sacar las semillas
- 40 picar las verduras y la yuca
- 50 pesar todos los ingredientes
- 60 añadir agua hasta obtener un peso total de 2500 g.
- 70 dar sabor con sal
- 80 hacer cocer en olla de presión durante 15 minutos a partir del silbido
- 90 una vez cocida, controlar el peso y completar con agua hervida hasta 2500 g.
- 100 licuar toda la preparación, servir o envasar.

- SOPYUZAP.

- 10 lavar las verduras y la yuca
- 20 pelar la cebolla, el zapallo y la yuca
- 30 blanquear el tomate, pelar y sacar las semillas
- 40 picar las verduras y la yuca
- 50 pesar todos los ingredientes
- 60 añadir agua hasta obtener un peso total de 2500 g.
- 70 dar sabor con sal
- 80 hacer cocer en olla de presión durante 15 minutos a partir del silbido
- 90 una vez cocida, controlar el peso y completar con agua hervida hasta 2500 g.
- 100 licuar toda la preparación, servir o envasar.

- SOPABC.

- 10 lavar las verduras y los tubérculos
- 20 pelar las cebollas, las zanahorias, las papas y la yuca
- 30 blanquear el tomate, pelar y sacar las semillas
- 40 picar las verduras, los tubérculos y la yuca
- 50 pesar todos los ingredientes
- 60 añadir agua hasta obtener un peso total de 2500 g.
- 70 dar sabor con sal
- 80 hacer cocer en olla de presión durante 15 minutos a partir del silbido
- 90 una vez cocida, controlar el peso y completar con agua hervida hasta 2500 g.
- 100 licuar toda la preparación, servir o envasar.

- SOPAFID.

- 10 lavar las verduras y la papa
- 20 pelar la cebolla y la papa
- 30 blanquear el tomate, pelar y sacar las semillas
- 40 picar las verduras y la papa
- 50 pesar todos los ingredientes
- 60 añadir agua hasta obtener un peso total de 2500 g.
- 70 dar sabor con sal
- 80 hacer cocer en olla de presión durante 10 minutos a partir del silbido
- 90 una vez cocida, controlar el peso y completar con agua hervida hasta 2500 g.
- 100 licuar toda la preparación, servir o envasar.

- SOPARZA.

- 10 lavar las verduras y limpiar el arroz
- 20 pelar la cebolla y las zanahorias
- 30 blanquear el tomate, pelar y sacar las semillas
- 40 picar las verduras
- 50 pesar todos los ingredientes
- 60 añadir agua hasta obtener un peso total de 2500 g.
- 70 dar sabor con sal
- 80 hacer cocer en olla de presión durante 10 minutos a partir del silbido
- 90 una vez cocida, controlar el peso y completar con agua hervida hasta 2500 g.
- 100 licuar toda la preparación, servir o envasar.

* Horario de distribución.

Las sopas son distribuidas dos veces al día: para el almuerzo y para la cena. Hemos notado que cuando se ofrece dos platos al medio-día, muchas veces hay rechazo de uno de ellos; por esta razón, se decidió ofrecer un solo plato en el almuerzo y un solo plato en la cena, y repartir las otras comidas entre el desayuno y las meriendas.

El horario habitual es: 12 $\frac{1}{2}$ - 13 para el almuerzo y 17 $\frac{1}{2}$ - 18 para la cena.

* Cálculos automáticos: según las matrices correspondientes.

Nombre de la receta...? SOPYUFID
Numero de ingredientes, agua excluida...? 6

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? CARNE	? 155
2	? FIDEO	? 215
3	? YUCA	? 375
4	? ACEITE	? 105
5	? CEBOLLA	? 100
6	? TOMATE	? 100

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 2500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: SOPYUFID
Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

CARNE	6.2
FIDEO	8.599999
YUCA	15
ACEITE	4.2
CEBOLLA	4
TOMATE	4

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	100.34
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.4615
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	4.4736
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	12.5394

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPYUFID

1° CALORIAS

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0	7.0	8.0	9.0
1	10.0	11.0	12.0	13.0	14.0	15.1	16.1	17.1	18.1	19.1
2	20.1	21.1	22.1	23.1	24.1	25.1	26.1	27.1	28.1	29.1
3	30.1	31.1	32.1	33.1	34.1	35.1	36.1	37.1	38.1	39.1
4	40.1	41.1	42.1	43.1	44.1	45.2	46.2	47.2	48.2	49.2
5	50.2	51.2	52.2	53.2	54.2	55.2	56.2	57.2	58.2	59.2
6	60.2	61.2	62.2	63.2	64.2	65.2	66.2	67.2	68.2	69.2
7	70.2	71.2	72.2	73.2	74.3	75.3	76.3	77.3	78.3	79.3
8	80.3	81.3	82.3	83.3	84.3	85.3	86.3	87.3	88.3	89.3
9	90.3	91.3	92.3	93.3	94.3	95.3	96.3	97.3	98.3	99.3
10	100.3	101.3	102.3	103.4	104.4	105.4	106.4	107.4	108.4	109.4
11	110.4	111.4	112.4	113.4	114.4	115.4	116.4	117.4	118.4	119.4
12	120.4	121.4	122.4	123.4	124.4	125.4	126.4	127.4	128.4	129.4
13	130.4	131.4	132.4	133.5	134.5	135.5	136.5	137.5	138.5	139.5
14	140.5	141.5	142.5	143.5	144.5	145.5	146.5	147.5	148.5	149.5
15	150.5	151.5	152.5	153.5	154.5	155.5	156.5	157.5	158.5	159.5
16	160.5	161.5	162.6	163.6	164.6	165.6	166.6	167.6	168.6	169.6
17	170.6	171.6	172.6	173.6	174.6	175.6	176.6	177.6	178.6	179.6
18	180.6	181.6	182.6	183.6	184.6	185.6	186.6	187.6	188.6	189.6
19	190.6	191.6	192.7	193.7	194.7	195.7	196.7	197.7	198.7	199.7
20	200.7	201.7	202.7	203.7	204.7	205.7	206.7	207.7	208.7	209.7
21	210.7	211.7	212.7	213.7	214.7	215.7	216.7	217.7	218.7	219.7
22	220.7	221.8	222.8	223.8	224.8	225.8	226.8	227.8	228.8	229.8
23	230.8	231.8	232.8	233.8	234.8	235.8	236.8	237.8	238.8	239.8
24	240.8	241.8	242.8	243.8	244.8	245.8	246.8	247.8	248.8	249.8

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPYUFID

2° PROTEINAS

cd\u;	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2
1	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5
2	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7
3	0.7	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0
4	1.0	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2
5	1.2	1.3	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5
6	1.5	1.5	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7
7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9
8	2.0	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2
9	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4
10	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7
11	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9
12	3.0	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.1	3.1	3.2
13	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4
14	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7
15	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9
16	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2
17	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4
18	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.6
19	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9
20	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1
21	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4
22	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6
23	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9
24	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1

Nombre de la receta...? SOPYUZAP

Numero de ingredientes, agua excluida...? 6

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? POLLO	? 250
2	? ZAPALLO	? 700
3	? YUCA	? 550
4	? ACEITE	? 105
5	? TOMATE	? 100
6	? CEBOLLA	? 100

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 2500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: SOPYUZAP

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

POLLO	10
ZAPALLO	28
YUCA	22
ACEITE	4.2
TOMATE	4
CEBOLLA	4

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	102
Cantidad global de Proteinas ingeridas:...	2.5174
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	5.3884
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	11.326

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPYUZAP

1° CALORIAS

cd\u;	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.0	2.0	3.1	4.1	5.1	6.1	7.1	8.2	9.2
1	10.2	11.2	12.2	13.3	14.3	15.3	16.3	17.3	18.4	19.4
2	20.4	21.4	22.4	23.5	24.5	25.5	26.5	27.5	28.6	29.6
3	30.6	31.6	32.6	33.7	34.7	35.7	36.7	37.7	38.8	39.8
4	40.8	41.8	42.8	43.9	44.9	45.9	46.9	47.9	49.0	50.0
5	51.0	52.0	53.0	54.1	55.1	56.1	57.1	58.1	59.2	60.2
6	61.2	62.2	63.2	64.3	65.3	66.3	67.3	68.3	69.4	70.4
7	71.4	72.4	73.4	74.5	75.5	76.5	77.5	78.5	79.6	80.6
8	81.6	82.6	83.6	84.7	85.7	86.7	87.7	88.7	89.8	90.8
9	91.8	92.8	93.8	94.9	95.9	96.9	97.9	98.9	100.0	101.0
10	102.0	103.0	104.0	105.1	106.1	107.1	108.1	109.1	110.2	111.2
11	112.2	113.2	114.2	115.3	116.3	117.3	118.3	119.3	120.4	121.4
12	122.4	123.4	124.4	125.5	126.5	127.5	128.5	129.5	130.6	131.6
13	132.6	133.6	134.6	135.7	136.7	137.7	138.7	139.7	140.8	141.8
14	142.8	143.8	144.8	145.9	146.9	147.9	148.9	149.9	151.0	152.0
15	153.0	154.0	155.0	156.1	157.1	158.1	159.1	160.1	161.2	162.2
16	163.2	164.2	165.2	166.3	167.3	168.3	169.3	170.3	171.4	172.4
17	173.4	174.4	175.4	176.5	177.5	178.5	179.5	180.5	181.6	182.6
18	183.6	184.6	185.6	186.7	187.7	188.7	189.7	190.7	191.8	192.8
19	193.8	194.8	195.8	196.9	197.9	198.9	199.9	200.9	202.0	203.0
20	204.0	205.0	206.0	207.1	208.1	209.1	210.1	211.1	212.2	213.2
21	214.2	215.2	216.2	217.3	218.3	219.3	220.3	221.3	222.4	223.4
22	224.4	225.4	226.4	227.5	228.5	229.5	230.5	231.5	232.6	233.6
23	234.6	235.6	236.6	237.7	238.7	239.7	240.7	241.7	242.8	243.8
24	244.8	245.8	246.8	247.9	248.9	249.9	250.9	251.9	253.0	254.0

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7
3	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0
4	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2
5	1.3	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5
6	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7
7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0
8	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.2
9	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5
10	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7
11	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0
12	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3
13	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5
14	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8
15	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0
16	4.0	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3
17	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5
18	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8
19	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0
20	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3
21	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5
22	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8
23	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0
24	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2	6.2	6.3

Nombre de la receta...? SOPABC

Numero de ingredientes, agua excluida...? 7

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? POLLO	? 240
2	? ZANAHORIA	? 400
3	? PAPA	? 400
4	? YUCA	? 210
5	? ACEITE	? 125
6	? CEBOLLA	? 100
7	? TOMATE	? 100

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 2500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: SOPABC

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

POLLO	9.599999
ZANAHORIA	16
PAPA	16
YUCA	8.399999
ACEITE	5
CEBOLLA	4
TOMATE	4

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	100.12
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.5686
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	6.12
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	9.006801

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPABC

1° CALORIAS

cd\u!	...0.....	1.....	2.....	3.....	4.....	5.....	6.....	7.....	8.....	9...
0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0	7.0	8.0	9.0
1	10.0	11.0	12.0	13.0	14.0	15.0	16.0	17.0	18.0	19.0
2	20.0	21.0	22.0	23.0	24.0	25.0	26.0	27.0	28.0	29.0
3	30.0	31.0	32.0	33.0	34.0	35.0	36.0	37.0	38.0	39.0
4	40.0	41.0	42.1	43.1	44.1	45.1	46.1	47.1	48.1	49.1
5	50.1	51.1	52.1	53.1	54.1	55.1	56.1	57.1	58.1	59.1
6	60.1	61.1	62.1	63.1	64.1	65.1	66.1	67.1	68.1	69.1
7	70.1	71.1	72.1	73.1	74.1	75.1	76.1	77.1	78.1	79.1
8	80.1	81.1	82.1	83.1	84.1	85.1	86.1	87.1	88.1	89.1
9	90.1	91.1	92.1	93.1	94.1	95.1	96.1	97.1	98.1	99.1
10	100.1	101.1	102.1	103.1	104.1	105.1	106.1	107.1	108.1	109.1
11	110.1	111.1	112.1	113.1	114.1	115.1	116.1	117.1	118.1	119.1
12	120.1	121.1	122.1	123.1	124.1	125.2	126.2	127.2	128.2	129.2
13	130.2	131.2	132.2	133.2	134.2	135.2	136.2	137.2	138.2	139.2
14	140.2	141.2	142.2	143.2	144.2	145.2	146.2	147.2	148.2	149.2
15	150.2	151.2	152.2	153.2	154.2	155.2	156.2	157.2	158.2	159.2
16	160.2	161.2	162.2	163.2	164.2	165.2	166.2	167.2	168.2	169.2
17	170.2	171.2	172.2	173.2	174.2	175.2	176.2	177.2	178.2	179.2
18	180.2	181.2	182.2	183.2	184.2	185.2	186.2	187.2	188.2	189.2
19	190.2	191.2	192.2	193.2	194.2	195.2	196.2	197.2	198.2	199.2
20	200.2	201.2	202.2	203.2	204.2	205.2	206.2	207.2	208.2	209.3
21	210.3	211.3	212.3	213.3	214.3	215.3	216.3	217.3	218.3	219.3
22	220.3	221.3	222.3	223.3	224.3	225.3	226.3	227.3	228.3	229.3
23	230.3	231.3	232.3	233.3	234.3	235.3	236.3	237.3	238.3	239.3
24	240.3	241.3	242.3	243.3	244.3	245.3	246.3	247.3	248.3	249.3

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPABC

2° PROTEINAS

cd\u!	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7
3	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0
4	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3
5	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5
6	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8
7	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.0
8	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3
9	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5
10	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8
11	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0	3.1
12	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3
13	3.3	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.6
14	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8	3.8	3.8
15	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1	4.1
16	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3	4.3
17	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6
18	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9
19	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1
20	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4
21	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6
22	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9
23	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1
24	6.2	6.2	6.2	6.2	6.3	6.3	6.3	6.3	6.4	6.4

Nombre de la receta...? SOPAFID

Numero de ingredientes, agua excluida...? 6

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? CARNE	? 100
2	? FIDEO	? 200
3	? PAPA	? 700
4	? ACEITE	? 110
5	? TOMATE	? 100
6	? CEBOLLA	? 100

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 2500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: SOPAFID

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos	y	cantidades consumidas en g
----------------------	---	----------------------------

CARNE	4
FIDEO	8
PAPA	28
ACEITE	4.4
TOMATE	4
CEBOLLA	4

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	100.84
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.5488
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	4.6008
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	12.552

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPAFID

1° CALORIAS

cd\u;	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.1	7.1	8.1	9.1
1	10.1	11.1	12.1	13.1	14.1	15.1	16.1	17.1	18.2	19.2
2	20.2	21.2	22.2	23.2	24.2	25.2	26.2	27.2	28.2	29.2
3	30.3	31.3	32.3	33.3	34.3	35.3	36.3	37.3	38.3	39.3
4	40.3	41.3	42.4	43.4	44.4	45.4	46.4	47.4	48.4	49.4
5	50.4	51.4	52.4	53.4	54.5	55.5	56.5	57.5	58.5	59.5
6	60.5	61.5	62.5	63.5	64.5	65.5	66.6	67.6	68.6	69.6
7	70.6	71.6	72.6	73.6	74.6	75.6	76.6	77.6	78.7	79.7
8	80.7	81.7	82.7	83.7	84.7	85.7	86.7	87.7	88.7	89.7
9	90.8	91.8	92.8	93.8	94.8	95.8	96.8	97.8	98.8	99.8
10	100.8	101.8	102.9	103.9	104.9	105.9	106.9	107.9	108.9	109.9
11	110.9	111.9	112.9	113.9	115.0	116.0	117.0	118.0	119.0	120.0
12	121.0	122.0	123.0	124.0	125.0	126.1	127.1	128.1	129.1	130.1
13	131.1	132.1	133.1	134.1	135.1	136.1	137.1	138.2	139.2	140.2
14	141.2	142.2	143.2	144.2	145.2	146.2	147.2	148.2	149.2	150.3
15	151.3	152.3	153.3	154.3	155.3	156.3	157.3	158.3	159.3	160.3
16	161.3	162.4	163.4	164.4	165.4	166.4	167.4	168.4	169.4	170.4
17	171.4	172.4	173.4	174.5	175.5	176.5	177.5	178.5	179.5	180.5
18	181.5	182.5	183.5	184.5	185.5	186.6	187.6	188.6	189.6	190.6
19	191.6	192.6	193.6	194.6	195.6	196.6	197.6	198.7	199.7	200.7
20	201.7	202.7	203.7	204.7	205.7	206.7	207.7	208.7	209.7	210.8
21	211.8	212.8	213.8	214.8	215.8	216.8	217.8	218.8	219.8	220.8
22	221.8	222.9	223.9	224.9	225.9	226.9	227.9	228.9	229.9	230.9
23	231.9	232.9	233.9	235.0	236.0	237.0	238.0	239.0	240.0	241.0
24	242.0	243.0	244.0	245.0	246.0	247.1	248.1	249.1	250.1	251.1

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPAFID

2° PROTEINAS

cd\u}	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7
3	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0
4	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2
5	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5
6	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8
7	1.8	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0
8	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.2	2.3
9	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5
10	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8
11	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0
12	3.1	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3
13	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5
14	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8
15	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1
16	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3
17	4.3	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6
18	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8
19	4.8	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0	5.1
20	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3
21	5.4	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6
22	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8
23	5.9	5.9	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1
24	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2	6.2	6.3	6.3	6.3	6.3

Nombre de la receta...? SOPARZA

Numero de ingredientes, agua excluida...? 6

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? POLLO	? 210
2	? ARROZ	? 240
3	? ZANAHORIA	? 270
4	? ACEITE	? 115
5	? TOMATE	? 100
6	? CEBOLLA	? 100

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 2500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: SOPARZA

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

POLLO	8.399999
ARROZ	9.599999
ZANAHORIA	10.8
ACEITE	4.6
TOMATE	4
CEBOLLA	4

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	99.796
Cantidad global de Proteinas ingeridas:...	2.5228
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	5.57056
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	9.773199

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPARZA

1° CALORIAS

cd\u}	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.0	7.0	8.0	9.0
1	10.0	11.0	12.0	13.0	14.0	15.0	16.0	17.0	18.0	19.0
2	20.0	21.0	22.0	23.0	24.0	25.0	25.9	26.9	27.9	28.9
3	29.9	30.9	31.9	32.9	33.9	34.9	35.9	36.9	37.9	38.9
4	39.9	40.9	41.9	42.9	43.9	44.9	45.9	46.9	47.9	48.9
5	49.9	50.9	51.9	52.9	53.9	54.9	55.9	56.9	57.9	58.9
6	59.9	60.9	61.9	62.9	63.9	64.9	65.9	66.9	67.9	68.9
7	69.9	70.9	71.9	72.9	73.9	74.9	75.8	76.8	77.8	78.8
8	79.8	80.8	81.8	82.8	83.8	84.8	85.8	86.8	87.8	88.8
9	89.8	90.8	91.8	92.8	93.8	94.8	95.8	96.8	97.8	98.8
10	99.8	100.8	101.8	102.8	103.8	104.8	105.8	106.8	107.8	108.8
11	109.8	110.8	111.8	112.8	113.8	114.8	115.8	116.8	117.8	118.8
12	119.8	120.8	121.8	122.8	123.8	124.8	125.7	126.7	127.7	128.7
13	129.7	130.7	131.7	132.7	133.7	134.7	135.7	136.7	137.7	138.7
14	139.7	140.7	141.7	142.7	143.7	144.7	145.7	146.7	147.7	148.7
15	149.7	150.7	151.7	152.7	153.7	154.7	155.7	156.7	157.7	158.7
16	159.7	160.7	161.7	162.7	163.7	164.7	165.7	166.7	167.7	168.7
17	169.7	170.7	171.7	172.7	173.7	174.7	175.6	176.6	177.6	178.6
18	179.6	180.6	181.6	182.6	183.6	184.6	185.6	186.6	187.6	188.6
19	189.6	190.6	191.6	192.6	193.6	194.6	195.6	196.6	197.6	198.6
20	199.6	200.6	201.6	202.6	203.6	204.6	205.6	206.6	207.6	208.6
21	209.6	210.6	211.6	212.6	213.6	214.6	215.6	216.6	217.6	218.6
22	219.6	220.6	221.6	222.6	223.6	224.6	225.5	226.5	227.5	228.5
23	229.5	230.5	231.5	232.5	233.5	234.5	235.5	236.5	237.5	238.5
24	239.5	240.5	241.5	242.5	243.5	244.5	245.5	246.5	247.5	248.5

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: SOPARZA

2° PROTEINAS

cd\u;	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0 ;	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1 ;	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2 ;	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7
3 ;	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0
4 ;	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2
5 ;	1.3	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5
6 ;	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7
7 ;	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0
8 ;	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.2
9 ;	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5
10 ;	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7
11 ;	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0
12 ;	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3
13 ;	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5
14 ;	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8
15 ;	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0
16 ;	4.0	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3
17 ;	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5
18 ;	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8
19 ;	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0
20 ;	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3
21 ;	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5
22 ;	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8
23 ;	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0
24 ;	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2	6.2	6.3

e). MERIENDAS:

* Códigos y composición.

MERFRU...merienda a base de frutas: plátano y papaya
MERPUD... maicena con huevo
MERGAL... galleta con gelatina y huevo

La composición nutricional está repetida en la tabla de los alimentos (ítemes 61 - 63).

* Preparación.

- MERFRU.

- 1º pelar y picar las frutas
- 2º desmenuzar las galletas
- 3º pesar todos los ingredientes
- 4º añadir agua hervida caliente para obtener un peso de 1500
- 5º mezclar todo y servir

- MERPUD.

- 1º pesar todos los ingredientes
- 2º diluir la maicena en la leche fría
- 3º añadir a la leche los otros ingredientes
- 4º pesar la mezcla y completar con agua a 1500 g.
- 5º vaciar en una olla y esperar que espeece
(4 minutos a fuego lento)
- 6º pesar y completar con agua hervida hasta obtener 1500 g.

- MERGAL.

- 1º pesar todos los ingredientes
- 2º moler las galletas
- 3º preparar la gelatina por un volumen de agua de 1000 cc.
- 4º añadir las galletas molidas y la mitad del azúcar a la gelatina
- 5º congelar durante 2 horas
- 6º batir la clara de huevo y endulzar con la otra mitad de azúcar
- 7º servir la gelatina con la clara batida

* Horario de distribución: 15 - 15 ½.

* Cálculos automáticos: según las matrices correspondientes.

Nombre de la receta...? MERFRU

Numero de ingredientes, agua excluida...? 5

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 600
2	? GALLETA	? 100
3	? PLATANO	? 220
4	? PAPAYA	? 300
5	? AZUCAR	? 100

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: MERFRU

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

LECHEFLUIDA	40
GALLETA	6.666667
PLATANO	14.666667
PAPAYA	20
AZUCAR	6.666667

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	100.9067
Cantidad global de Proteinas ingeridas:...	2.542667
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	1.926667
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	19.38133

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: MERFRU

1° CALORIAS

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.0	2.0	3.0	4.0	5.0	6.1	7.1	8.1	9.1
1	10.1	11.1	12.1	13.1	14.1	15.1	16.1	17.2	18.2	19.2
2	20.2	21.2	22.2	23.2	24.2	25.2	26.2	27.2	28.3	29.3
3	30.3	31.3	32.3	33.3	34.3	35.3	36.3	37.3	38.3	39.4
4	40.4	41.4	42.4	43.4	44.4	45.4	46.4	47.4	48.4	49.4
5	50.5	51.5	52.5	53.5	54.5	55.5	56.5	57.5	58.5	59.5
6	60.5	61.6	62.6	63.6	64.6	65.6	66.6	67.6	68.6	69.6
7	70.6	71.6	72.7	73.7	74.7	75.7	76.7	77.7	78.7	79.7
8	80.7	81.7	82.7	83.8	84.8	85.8	86.8	87.8	88.8	89.8
9	90.8	91.8	92.8	93.8	94.9	95.9	96.9	97.9	98.9	99.9
10	100.9	101.9	102.9	103.9	104.9	106.0	107.0	108.0	109.0	110.0
11	111.0	112.0	113.0	114.0	115.0	116.0	117.1	118.1	119.1	120.1
12	121.1	122.1	123.1	124.1	125.1	126.1	127.1	128.2	129.2	130.2
13	131.2	132.2	133.2	134.2	135.2	136.2	137.2	138.2	139.3	140.3
14	141.3	142.3	143.3	144.3	145.3	146.3	147.3	148.3	149.3	150.4
15	151.4	152.4	153.4	154.4	155.4	156.4	157.4	158.4	159.4	160.4
16	161.5	162.5	163.5	164.5	165.5	166.5	167.5	168.5	169.5	170.5
17	171.5	172.6	173.6	174.6	175.6	176.6	177.6	178.6	179.6	180.6
18	181.6	182.6	183.7	184.7	185.7	186.7	187.7	188.7	189.7	190.7
19	191.7	192.7	193.7	194.8	195.8	196.8	197.8	198.8	199.8	200.8
20	201.8	202.8	203.8	204.8	205.9	206.9	207.9	208.9	209.9	210.9
21	211.9	212.9	213.9	214.9	215.9	217.0	218.0	219.0	220.0	221.0
22	222.0	223.0	224.0	225.0	226.0	227.0	228.1	229.1	230.1	231.1
23	232.1	233.1	234.1	235.1	236.1	237.1	238.1	239.2	240.2	241.2
24	242.2	243.2	244.2	245.2	246.2	247.2	248.2	249.2	250.3	251.3

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: MERFRU

2° PROTEINAS

cd\ul	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7
3	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0
4	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2
5	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5
6	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8
7	1.8	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0
8	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.2	2.3
9	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5
10	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8
11	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0
12	3.1	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3
13	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5
14	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8
15	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1
16	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3
17	4.3	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6
18	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8
19	4.8	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0	5.0	5.0	5.0	5.1
20	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3
21	5.4	5.4	5.4	5.4	5.5	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6
22	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8
23	5.9	5.9	5.9	5.9	6.0	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1
24	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2	6.2	6.3	6.3	6.3	6.3

Nombre de la receta...? MERPUD

Numero de ingredientes, agua excluida...? 6

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? LECHEFLUIDA	? 750
2	? AZUCAR	? 105
3	? MAICENA	? 75
4	? TODDY	? 45
5	? HUEVO	? 75
6	? ACEITE	? 30

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: MERPUD

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

LECHEFLUIDA	50.00001
AZUCAR	7.000001
MAICENA	5
TODDY	3
HUEVO	5
ACEITE	2

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	103.48
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.621
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	3.938
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	16.435

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: MERPUD

1° CALORIAS

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	1.0	2.1	3.1	4.1	5.2	6.2	7.2	8.3	9.3
1	10.3	11.4	12.4	13.5	14.5	15.5	16.6	17.6	18.6	19.7
2	20.7	21.7	22.8	23.8	24.8	25.9	26.9	27.9	29.0	30.0
3	31.0	32.1	33.1	34.1	35.2	36.2	37.3	38.3	39.3	40.4
4	41.4	42.4	43.5	44.5	45.5	46.6	47.6	48.6	49.7	50.7
5	51.7	52.8	53.8	54.8	55.9	56.9	57.9	59.0	60.0	61.1
6	62.1	63.1	64.2	65.2	66.2	67.3	68.3	69.3	70.4	71.4
7	72.4	73.5	74.5	75.5	76.6	77.6	78.6	79.7	80.7	81.7
8	82.8	83.8	84.9	85.9	86.9	88.0	89.0	90.0	91.1	92.1
9	93.1	94.2	95.2	96.2	97.3	98.3	99.3	100.4	101.4	102.4
10	103.5	104.5	105.5	106.6	107.6	108.7	109.7	110.7	111.8	112.8
11	113.8	114.9	115.9	116.9	118.0	119.0	120.0	121.1	122.1	123.1
12	124.2	125.2	126.2	127.3	128.3	129.4	130.4	131.4	132.5	133.5
13	134.5	135.6	136.6	137.6	138.7	139.7	140.7	141.8	142.8	143.8
14	144.9	145.9	146.9	148.0	149.0	150.0	151.1	152.1	153.2	154.2
15	155.2	156.3	157.3	158.3	159.4	160.4	161.4	162.5	163.5	164.5
16	165.6	166.6	167.6	168.7	169.7	170.7	171.8	172.8	173.8	174.9
17	175.9	177.0	178.0	179.0	180.1	181.1	182.1	183.2	184.2	185.2
18	186.3	187.3	188.3	189.4	190.4	191.4	192.5	193.5	194.5	195.6
19	196.6	197.6	198.7	199.7	200.8	201.8	202.8	203.9	204.9	205.9
20	207.0	208.0	209.0	210.1	211.1	212.1	213.2	214.2	215.2	216.3
21	217.3	218.3	219.4	220.4	221.4	222.5	223.5	224.6	225.6	226.6
22	227.7	228.7	229.7	230.8	231.8	232.8	233.9	234.9	235.9	237.0
23	238.0	239.0	240.1	241.1	242.1	243.2	244.2	245.2	246.3	247.3
24	248.4	249.4	250.4	251.5	252.5	253.5	254.6	255.6	256.6	257.7

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: MERPUD

2° PROTEINAS

cd\u	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2
1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
2	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8
3	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0	1.0	1.0
4	1.0	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2	1.2	1.3	1.3
5	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5	1.5	1.5	1.5
6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7	1.7	1.8	1.8	1.8
7	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0	2.0	2.0	2.0	2.1
8	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3
9	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6
10	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9
11	2.9	2.9	2.9	3.0	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1
12	3.1	3.2	3.2	3.2	3.2	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4
13	3.4	3.4	3.5	3.5	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6
14	3.7	3.7	3.7	3.7	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9
15	3.9	4.0	4.0	4.0	4.0	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2
16	4.2	4.2	4.2	4.3	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4
17	4.5	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7
18	4.7	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	5.0
19	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2
20	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4	5.4	5.5
21	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7	5.7
22	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	5.9	6.0	6.0
23	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2	6.2	6.3
24	6.3	6.3	6.3	6.4	6.4	6.4	6.4	6.5	6.5	6.5

Nombre de la receta...? MERGAL

Numero de ingredientes, agua excluida...? 4

Ingrediente N°	Nombre (20 car.max)	Peso en g
1	? CLARAHUEVO	? 130
2	? GALLETA	? 120
3	? GELATINA	? 180
4	? AZUCAR	? 70

Peso neto de la receta con su agua (en g)? 1500

IMPRESION de la SUMA de los NUTRIENTES

RECETTE: MERGAL

Composición nutricional para 100 gramos

Alimentos consumidos y cantidades consumidas en g

CLARAHUEVO	8.666667
GALLETA	8
GELATINA	12
AZUCAR	4.666667

Cantidad global de Calorias ingeridas:...	104.5933
Cantidad global de Proteinas ingeridas:..	2.488667
Cantidad global de Lipidos ingeridos:....	.8646667
Cantidad global de Glucidos ingeridos:...	21.944

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: MERGAL

1° CALORIAS

cd\u}	...0123456789
0	0.0	1.0	2.1	3.1	4.2	5.2	6.3	7.3	8.4	9.4
1	10.5	11.5	12.6	13.6	14.6	15.7	16.7	17.8	18.8	19.9
2	20.9	22.0	23.0	24.1	25.1	26.1	27.2	28.2	29.3	30.3
3	31.4	32.4	33.5	34.5	35.6	36.6	37.7	38.7	39.7	40.8
4	41.8	42.9	43.9	45.0	46.0	47.1	48.1	49.2	50.2	51.2
5	52.3	53.3	54.4	55.4	56.5	57.5	58.6	59.6	60.7	61.7
6	62.8	63.8	64.8	65.9	66.9	68.0	69.0	70.1	71.1	72.2
7	73.2	74.3	75.3	76.4	77.4	78.4	79.5	80.5	81.6	82.6
8	83.7	84.7	85.8	86.8	87.9	88.9	89.9	91.0	92.0	93.1
9	94.1	95.2	96.2	97.3	98.3	99.4	100.4	101.5	102.5	103.5
10	104.6	105.6	106.7	107.7	108.8	109.8	110.9	111.9	113.0	114.0
11	115.0	116.1	117.1	118.2	119.2	120.3	121.3	122.4	123.4	124.5
12	125.5	126.6	127.6	128.6	129.7	130.7	131.8	132.8	133.9	134.9
13	136.0	137.0	138.1	139.1	140.2	141.2	142.2	143.3	144.3	145.4
14	146.4	147.5	148.5	149.6	150.6	151.7	152.7	153.7	154.8	155.8
15	156.9	157.9	159.0	160.0	161.1	162.1	163.2	164.2	165.3	166.3
16	167.3	168.4	169.4	170.5	171.5	172.6	173.6	174.7	175.7	176.8
17	177.8	178.8	179.9	180.9	182.0	183.0	184.1	185.1	186.2	187.2
18	188.3	189.3	190.4	191.4	192.4	193.5	194.5	195.6	196.6	197.7
19	198.7	199.8	200.8	201.9	202.9	204.0	205.0	206.0	207.1	208.1
20	209.2	210.2	211.3	212.3	213.4	214.4	215.5	216.5	217.5	218.6
21	219.6	220.7	221.7	222.8	223.8	224.9	225.9	227.0	228.0	229.1
22	230.1	231.1	232.2	233.2	234.3	235.3	236.4	237.4	238.5	239.5
23	240.6	241.6	242.6	243.7	244.7	245.8	246.8	247.9	248.9	250.0
24	251.0	252.1	253.1	254.2	255.2	256.2	257.3	258.3	259.4	260.4

..... IMPRESION TABLA CALCULOS PARA: MERGAL

2° PROTEINAS

cd\u!	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2
1	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.4	0.4	0.5
2	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.7
3	0.7	0.8	0.8	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	1.0
4	1.0	1.0	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.2	1.2	1.2
5	1.2	1.3	1.3	1.3	1.3	1.4	1.4	1.4	1.4	1.5
6	1.5	1.5	1.5	1.6	1.6	1.6	1.6	1.7	1.7	1.7
7	1.7	1.8	1.8	1.8	1.8	1.9	1.9	1.9	1.9	2.0
8	2.0	2.0	2.0	2.1	2.1	2.1	2.1	2.2	2.2	2.2
9	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	2.4	2.4	2.4	2.4	2.5
10	2.5	2.5	2.5	2.6	2.6	2.6	2.6	2.7	2.7	2.7
11	2.7	2.8	2.8	2.8	2.8	2.9	2.9	2.9	2.9	3.0
12	3.0	3.0	3.0	3.1	3.1	3.1	3.1	3.2	3.2	3.2
13	3.2	3.3	3.3	3.3	3.3	3.4	3.4	3.4	3.4	3.5
14	3.5	3.5	3.5	3.6	3.6	3.6	3.6	3.7	3.7	3.7
15	3.7	3.8	3.8	3.8	3.8	3.9	3.9	3.9	3.9	4.0
16	4.0	4.0	4.0	4.1	4.1	4.1	4.1	4.2	4.2	4.2
17	4.2	4.3	4.3	4.3	4.3	4.4	4.4	4.4	4.4	4.5
18	4.5	4.5	4.5	4.6	4.6	4.6	4.6	4.7	4.7	4.7
19	4.7	4.8	4.8	4.8	4.8	4.9	4.9	4.9	4.9	5.0
20	5.0	5.0	5.0	5.1	5.1	5.1	5.1	5.2	5.2	5.2
21	5.2	5.3	5.3	5.3	5.3	5.4	5.4	5.4	5.4	5.5
22	5.5	5.5	5.5	5.6	5.6	5.6	5.6	5.7	5.7	5.7
23	5.7	5.8	5.8	5.8	5.8	5.9	5.9	5.9	5.9	6.0
24	6.0	6.0	6.0	6.1	6.1	6.1	6.1	6.2	6.2	6.2

FASE DE PREPARACION A LA SALIDA.

Mantenemos el mismo patrón que durante la fase de "bombardeo", pero con suspensión del biberón de las 4 de la mañana (POLVO4). De esta manera, disminuimos automáticamente el nivel de calorías y proteínas, y desacostumbramos el niño a la toma de un biberón a las 4 de la mañana, que jamás va recibir en su casa. Nuestro objetivo es bajar progresivamente, dentro del transcurso de esta semana el nivel de calorías y proteínas, para llegar al nivel de 120 kilocalorías y 1.5 g.de proteínas por kg de peso corporal y por día.

SEGUIMIENTO EXTRA-HOSPITALARIO.

Durante los 10 meses de seguimiento extra-hospitalario, distribuimos regularmente, alimentos del PMA (Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas), en cantidad que no permite cubrir la totalidad de los consumos alimentarios de este niño y de su familia, pero en cantidad suficiente para incentivar esta familia a colaborar durante este periodo.

TABLA DE COMPOSICION.

A título indicativo, se proporciona un extracto de la Tabla de los alimentos bolivianos (MPSSP, DINAN, La Paz, 1984), que contiene los alimentos básicos utilizados por nuestro equipo para la elaboración de las recetas presentadas (items 1 - 52), y también la composición de nuestras preparaciones (items 53 -70). Se proporciona igualmente, las copias de pantalla del programa informático desarrollado a nivel interno por el CRIN para la elaboración de las recetas, de la tabla y también para los cálculos del cómputo nutricional diario de cada niño internado.

 * TABLA de COMPOSICION *

N°	Nombre del alimento	CAL	Hum	Prot	Lip	Gluc	CaIP
1	ARROZ	364.0	11.2	7.8	0.2	79.7	8.6
2	ARVEJA	71.0	81.2	6.4	0.4	11.2	36.1
3	HABA	93.0	74.5	11.4	0.5	12.2	49.0
4	PAN REDONDO	347.0	18.8	9.0	5.6	65.2	10.4
5	PRELAC	512.0	0.0	13.6	28.0	51.4	10.6
6	AZUCAR	387.0	0.0	0.0	0.0	99.9	0.0
7	MAIZ	358.0	11.1	9.1	4.3	73.8	10.2
8	QUINUA	377.0	9.7	11.8	5.7	69.7	12.5
9	TRIGO	332.0	10.6	12.3	0.6	74.7	14.8
10	TARHUI	369.0	11.7	42.2	16.0	26.7	45.7
11	ACELGA	25.0	91.6	1.9	0.4	5.0	30.4
12	ACHOJCHA	18.0	94.2	0.8	0.1	4.3	17.8
13	CEBOLLA	37.0	90.0	1.0	0.2	8.5	10.8
14	ESPINACA	34.0	87.8	3.2	0.2	6.7	37.6
15	TOMATE	20.0	93.9	1.0	0.3	4.2	20.0
16	ZANAHORIA	35.0	90.2	0.9	0.1	8.1	10.3
17	CAMOTE	119.0	69.2	1.5	0.2	28.0	5.0
18	PAPA	93.0	75.5	2.7	0.1	21.1	11.6
19	PAPALISA	61.0	83.8	1.7	0.1	13.6	11.1
20	YUCA	148.0	62.2	1.1	0.2	35.5	2.8
21	MANDARINA	56.0	84.2	0.9	0.2	14.4	6.1
22	MANZANA	63.0	82.6	0.3	0.2	16.6	1.9
23	NARANJA	45.0	87.2	0.7	0.2	11.5	6.2
24	PAPAYA	49.0	85.9	0.5	0.1	12.8	4.1
25	PLATANO	93.0	74.0	1.2	0.5	23.6	5.2
26	SANDIA	34.0	90.5	0.5	0.1	8.6	5.9
27	CARNE	135.0	70.1	20.2	2.9	5.8	59.9
28	HIGADO	138.0	69.4	20.8	3.5	4.7	60.3
29	POLLO	218.0	59.6	18.9	11.3	8.8	34.7
30	HUEVO	136.0	75.6	13.5	7.5	2.5	39.7
31	AVENA	355.0	11.9	16.9	2.7	66.6	19.0
32	LECHE POLVO	493.0	2.5	26.9	26.0	38.0	21.8
33	FIDEO	355.0	13.5	11.2	0.9	73.8	12.6
34	LECHEFLUIDA	59.0	88.2	3.5	3.0	4.6	23.7
35	GELATINA	400.0	0.4	4.2	0.8	93.9	4.2
36	ACEITE	880.0	0.0	0.2	99.2	0.0	0.1
37	SEMOLA	346.0	13.0	12.0	1.0	75.0	13.9
38	MAICENA	361.0	12.2	0.6	0.2	86.7	0.7
39	HARINA TRIGO	365.0	12.0	11.8	1.1	74.7	12.9
40	HARINA TARWI	450.0	4.5	44.7	23.1	25.0	39.7
41	QUESILLO	293.0	48.2	19.0	22.4	3.8	25.9
42	SOYA	410.0	8.9	34.0	18.8	33.2	33.2
43	TODDY	148.0	0.8	5.4	2.3	89.4	14.6
44	MANTECACERDO	890.0	0.4	0.6	98.0	2.0	0.3
45	MANTEQUILLA	719.0	11.0	1.3	76.0	11.5	0.7
46	VAINITAS	35.0	89.2	2.8	0.2	7.4	32.0
47	ZAPALLO	30.0	90.4	1.1	0.1	7.6	14.7
48	PERA	64.0	82.1	0.3	0.2	17.1	1.9
49	PANZA	95.0	80.7	12.3	3.1	3.7	51.8
50	LENTEJA	348.0	8.9	24.1	0.9	63.3	27.7
51	GALLETA	421.0	2.7	13.0	9.5	72.9	12.4
52	CLARAHUEVO	56.0	86.3	10.9	0.1	2.1	77.9

 * TABLA de COMPOSICION *

N°	Nombre del alimento	CAL	Hum	Prot	Lip	Gluc	CalP
53	PAPSEM	105.4	0.0	2.7	4.0	15.1	10.2
54	PAPLATA	106.3	0.0	2.6	3.7	16.2	9.8
55	PAPTOD	107.1	0.0	2.7	5.7	13.6	10.1
56	PAPAVEN	104.2	0.0	2.5	5.5	11.4	9.6
57	JUGOPLAT	80.1	0.0	2.7	2.1	13.5	13.5
58	JUGOMAPLA	82.0	0.0	2.6	2.1	14.0	12.7
59	JUGOMANZ	81.9	0.0	2.4	2.1	14.2	11.7
60	JUGOPAPLA	81.1	0.0	2.6	2.1	13.8	12.8
61	MERFRU	100.9	0.0	2.5	1.9	19.4	9.9
62	MERPUD	103.5	0.0	2.6	3.9	16.4	10.0
63	MERGAL	104.6	0.0	2.5	9.0	21.9	9.6
64	SOPYUFID	100.3	0.0	2.5	4.5	12.5	10.0
65	SOPYUZAP	102.0	0.0	2.5	5.4	11.3	9.8
66	SOPABC	100.1	0.0	2.6	6.1	9.0	10.4
67	SOPAFID	100.8	0.0	2.5	4.6	12.6	9.9
68	SOPARZA	99.8	0.0	2.5	5.6	9.8	10.1
69	POLVO4	120.9	0.0	2.7	9.2	7.1	8.9
70	FLUIDA9	124.7	0.0	3.2	9.3	7.5	10.1

PROGRAMA de CALCULO
de la cobertura en Calorias y Proteinas
y de su adecuación a la dieta prescrita

***** MENU *****

Acceso a la tabla de composición...1
Calculos alimentarios.....2
Fin del trabajo, salida.....3

Tecle el numero elegido.....?

MENU. TABLA DE COMPOSICION

Impresión de la tabla.....1
Modificación de la tabla.....2
Busca de un alimento.....3
Adición de nuevos datos.....4
Salida del menu Tabla.....5

Tecla el numero elegido.....?

MENU. CALCULOS ALIMENTARIOS

Calculo rapido de la suma de los nutrientes.....1
Calculo de la composición nutricional de una receta..2
Calculo encuesta alimentaria CAMPO.....3
Calculo hospitalario tipo CRIN.....4
Salida del MENU CALCULOS.....5

Tecla el numero elegido.....?

