

**MENUS RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / TARDE**

**Menú No. 1**

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
COLADA DE MAIZ CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Maiz Blanco, trillado	A046	10	10	15	15	15
PECHUGA SUDADA	Póllo, pechuga sin piel, cocida, sin sal	F087	48	60	72	84	108
	Ajo crudo	B009	1	1	1	1	3
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	3,6	6	6	14
	Tomate, crudo	B103	6	8	16	16	14
PAPA CHORRIADA	Papa variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	B067	50	75	100	138	181
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	8	8	16	18
	Tomate, crudo	B103	12	12	12	14	18
MANGO	Mango común crudo	C051	120	143	143	169	175,5
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

**Menú No. 2**

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
AVENA CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Avena en hojuelas, precocida	A012	10	10	15	15	15
CERDO ASADO AL LIMÓN	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	44	55	66	77	88
	Ajo crudo	B009	1	1	1	1	1
	Limón, crudo	C044	8	8	8	13	13
BOLLO DE MAIZ	Maiz Blanco, trillado	A046	40	50	60	70	80
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2

**TOTAL****Menú No. 3**

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
CACAO CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Cacao, tostado y molido	L003	15	18	20	20	20
MOTE CON QUESO Y HOGAO	Plátano colí o guineo verde, crudo	B084	56	70	98	112	196
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	12	20	30	45	55
	Mantequilla	D015	2	2	2	4	5
	Tomate, crudo	B103	12	12	12	14	14
	Cebolla cabezona, cruda	B027	12	12	12	14	14
NARANJA	Naranja, cruda	C062	112	154	154	182	182
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	1	2	3	3	3
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2

**TOTAL****Menú No. 4**

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
SORBETE DE BANANO	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Banano común, crudo	C010	42	63	70	84	84
HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	55	55	80
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	3,6	3,6	6	6
	Tomate, crudo	B103	6	8	8	12	12
PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	40	45	60	80	100
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2

**TOTAL****Menú No. 5**

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
CHOCOLATE CACAO CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Cacao, tostado y molido	L003	15	18	20	20	20
PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	Póllo, pechuga sin piel, cocida, sin sal	F087	48	60	72	84	96
	Tomate, crudo	B103	12	19,2	19,2	18	18
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	8	8	6	12
	Pimentón rojo, crudo	B080	12	12	12	12	12
	Ajo crudo	B009	1	1	1	1	2
YUCA COCIDA	Yuca blanca, cocida, sin sal	B106	50	68,75	94	125	175
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 6

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
CACAO CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Cacao, tostado y molido	L003	15	18	20	20	20
MOTE CON QUESO Y HOGAO	Plátano colí o guineo verde, crudo	B084	56	70	98	112	140
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	15	20	30	45	55
	Mantequilla	D015	2	2	2	4	5
	Tomate, crudo	B103	12	12	12	14	15
	Cebolla cabezona, cruda	B027	12	12	12	14	15
MANDARINA	Mandarina, curda	C050	104	143	143	169	169
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	0	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	1	2	0	3	4
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 7

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				

SORBETE DE MANGO	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Mango común crudo	C051	60	120	120	120	120
PECHUGA EN SALSA	Póllo, pechuga sin piel, cocida, sin sal	F087	48	60	72	84	96
	Tomate, crudo	B103	12	12	12	14	18
	Pimentón rojo, crudo	B080	6	12	12	14	18
	Cebolla cabezona, cruda	B027	6	12	12	14	14
	Ajo crudo	B009	5	5	5	5	2
YUCA COCIDA	Yuca blanca, cocida, sin sal	B106	50	62,5	94	125	175
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 8

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
AVENA CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Avena en hojuelas, precocida	A012	10	10	15	18	20
CERDO CON ESPECIAS	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	44	55	66	77	88
	Ajo crudo	B009	3	3	3	5	5
PURÉ DE PAPA	Papa variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	B067	50	75	106	131	181
NARANJA	Naranja, cruda	C062	112	154	154	182	189
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 9

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
COLADA DE MAIZ CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Maiz Blanco, trillado	A046	10	10	12	18	18
POLLO GUISADO	Póllo, pechuga sin piel, cocida, sin sal	F087	48	60	72	84	96
	Tomate, crudo	B103	6	12	12	12	14
	Pimentón rojo, crudo	B080	6	6	6	12	14

	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	8	6	12	14
	Ajo crudo	B009	1	1	1	1	1
PAN BLANDO	Pan blanco, regular, horneado	A060	40	50	60	80	100
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 10

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
SORBETE DE GUAYABA	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Guayaba, madura, cruda	C031	13	13	25	50	63
TORTILLA DE HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	55	55	55	80
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	3,6	4,8	3,6	4	12
	Tomate, crudo	B103	6	6	8	6	12
BOLLO DE MAIZ	Maiz Blanco, trillado	A046	40	50	60	70	80
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 11

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
SORBETE DE MANGO	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Mango común crudo	C051	50	110	120	120	120
GOULASH CERDO	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	44	55	66	77	88
	Tomate, crudo	B103	6	12	12	12	14
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	6	6	6	12
TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón verde, crudo	B092	63	70	98	140	196
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 12

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
AVENA CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Avena en hojuelas, precocida	A012	10	10	15	15	15
PECHUGA EN SALSA	Póllo, pechuga sin piel, cocida, sin sal	F087	48	60	72	84	96
	Tomate, crudo	B103	6	12	12	14	14
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	8	6	6	12
	Pimentón rojo, crudo	B080	6	12	16	14	14
	Ajo crudo	B009	1	1	1	1	2
BOLLO DE MAIZ	Maiz Blanco, trillado	A046	40	50	60	70	80
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 13

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
CACAO CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Cacao, tostado y molido	L003	15	18	20	20	20
HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	40	55	55	55	80

PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	40	50	60	80	100
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2

**TOTAL**

### Menú No. 14

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
COLADA DE MAIZ CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Maiz Blanco, trillado	A046	10	10	15	15	15
PECHUGA AL AJILLO	Póllo, pechuga sin piel, cocida, sin sal	F087	48	60	72	84	96
	Pimentón rojo, crudo	B080	6	5	6	12	14
	Ajo crudo	B009	2	2	2	2	2
YUCA DORADA	Yuca blanca, cocida, sin sal	B106	50	62,5	87,5	125	175
MANGO	Mango común crudo	C051	160	220	220	260	260
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2

**TOTAL**

### Menú No. 15

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
CACAO CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Cacao, tostado y molido	L003	12	18	20	20	20
MOTE CON QUESO Y HOGAO	Plátano colí o guineo verde, crudo	B084	56	70	98	112	154
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	15	20	30	45	55
	Mantequilla	D015	2	2	3	4	5
	Tomate, crudo	B103	6	12	12	14	14
	Cebolla cabezona, cruda	B027	6	12	12	14	14
NARANJA	Naranja, cruda	C062	112	154	154	182	189
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	1	2	2	3	4
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220

EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 16

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
SORBETE DE BANANO	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	13	15
	Banano común, crudo	C010	21	84	84	84	84
HUEVO CON TOMATE Y CEBOLLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	40	55	55	55	80
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	8	6	12	14
	Tomate, crudo	B103	6	6	8	12	14
PAN	Pan dulce, regular, horneado	A063	40	50	60	80	100
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 17

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
CACAO CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Cacao, tostado y molido	L003	12	18	20	20	20
MOTE CON QUESO Y HOGAO	Plátano colí o guineo verde, crudo	B084	56	70	98	112	154
	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo costeño	G018	15	20	30	45	55
	Mantequilla	D015	2	2	3	4	5
	Tomate, crudo	B103	6	12	12	19	14
	Cebolla cabezona, cruda	B027	6	12	12	14	14
MANGO	Mango común crudo	C051	160	220	220	260	260
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	1	2	2	3	4
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							



### Menú No. 18

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
COLADA DE MAIZ CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Maiz Blanco, trillado	A046	10	10	15	15	15
JULIANAS DE POLLO	Póllo, pechuga sin piel, cocida, sin sal	F087	48	60	72	84	96
	Tomate, crudo	B103	6	12	12	14	14
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	8	6	12	12
	Pimentón rojo, crudo	B080	6	12	12	14	14
	Ajo crudo	B009	1	1	1	1	2
MADURO MELAO	Plátano hartón maduro, crudo	B089	56	70	98	140	196
	Panela	K033	10	12	15	15	20
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 19

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				
SORBETE DE BANANO	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Banano común, crudo	C010	42	70	84	84	84
CERDO ASADO AL AJO	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	44	55	66	77	88
	Ajo crudo	B009	1	1	1	2	2
YUCA CON HOGAO	Yuca blanca, cocida, sin sal	B106	50	63	88	125	175
	Tomate, crudo	B103	6	12	12	14	14
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	12	12	14	14
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	9
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							

### Menú No. 20

NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	1°, 2° Y 3°	4° Y 5°	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
			PESO BRUTO (g)				

CACAO CON LECHE	Leche de vaca entera en polvo	G008	13	13	13	15	15
	Cacao, tostado y molido	L003	12	18	20	20	20
PECHUGA ENCEBOLLADA	Póllo, pechuga sin piel, cocida, sin sal	F087	48	60	72	84	96
	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	16	12	14	14
	Ajo crudo	B009	1	1	1	2	2
TAJADAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón verde, crudo	B092	56	70	98	140	140
NARANJA	Naranja, cruda	C062	112	154	154	182	182
EN PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	7	10	10
EN PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	3	4	5	7	7
AGUA	Agua	NA	180	180	180	220	220
EN PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	1	2	2
<b>TOTAL</b>							