

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MUNICIPIO

SEDE EDUCATIVA

OPERADOR

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

GOBERNACIÓN DE TOLIMA
TOLIMA
No
Sin Pertenencia Étnica
Preparado en sitio
Complemento JM/IT

SEMANA No. 1										
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA					MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
	PREESCOLAR	PRIMARIA 1ERO, 2DO 3ERO	PRIMARIA 4TO, 5TO	SECUNDARIA	NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
BEBIDA CON LECHE	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	AVENA EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE
ALIMENTOS PROTEICOS	15 g - 50 g	20 g - 60 g	35 g - 90 g	40 g - 105 g	45 g - 135 g		HUEVO PERICO	NUGETS DE POLLO	CARNE DE RES SALTEADO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 g - 45 g	14 g - 45 g	21 g - 105 g	28 g - 125 g	28 g - 155 g	PAN REDONDO	ARROZ	PAPAS CHIPS	AREPA	PAN MOGOLLA
FRUTA	80 g	110 g	110 g	130 g	135 g	MANZANA				BANANO
AZUCARES	5 g - 7 g	5 g - 7 g	5 g - 7 g	8 g - 10 g	8 g - 10 g	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA
GRASAS	15 cc semanal	20 cc semanal	25 cc semanal	35 cc semanal	45 cc semanal	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES
AGUA	150 cc - 180 cc	150 cc - 180 cc	180 cc - 200 cc	200 cc - 220 cc	200 cc - 220 cc	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO

SEMANA No. 2										
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA					MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
	PREESCOLAR	PRIMARIA 1ERO, 2DO 3ERO	PRIMARIA 4TO, 5TO	SECUNDARIA	NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
BEBIDA CON LECHE	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTOS PROTEICOS	15 g - 50 g	20 g - 60 g	35 g - 90 g	40 g - 105 g	45 g - 135 g	POLLO EN JULIANAS		HUEVOS REVUELTOS		CERDO EN JULIANAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 g - 45 g	14 g - 45 g	21 g - 105 g	28 g - 125 g	28 g - 155 g	ESPAGUETTIS GUISADOS	AREPUELAS	TAJADA DE PLATANO MADURO	PAN DULCE	ARROZ
FRUTA	80 g	110 g	110 g	130 g	135 g		MANDARINA		MANGO	
AZUCARES	5 g - 7 g	5 g - 7 g	5 g - 7 g	8 g - 10 g	8 g - 10 g	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA
GRASAS	15 cc semanal	20 cc semanal	25 cc semanal	35 cc semanal	45 cc semanal	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES
AGUA	150 cc - 180 cc	150 cc - 180 cc	180 cc - 200 cc	200 cc - 220 cc	200 cc - 220 cc	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO

SEMANA No. 3										
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA					MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
	PREESCOLAR	PRIMARIA 1ERO, 2DO 3ERO	PRIMARIA 4TO, 5TO	SECUNDARIA	NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
BEBIDA CON LECHE	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTOS PROTEICOS	15 g - 50 g	20 g - 60 g	35 g - 90 g	40 g - 105 g	45 g - 135 g	NUGETS DE POLLO		CARNE DE RES GUISADA EN JULIANAS	HUEVO PERICO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 g - 45 g	14 g - 45 g	21 g - 105 g	28 g - 125 g	28 g - 155 g	PAPAS DORADAS	PAN CACHO	ARROZ CON ZANAHORIA	AREPA	AREPUELAS
FRUTA	80 g	110 g	110 g	130 g	135 g		MANDARINA			PERA
AZUCARES	5 g - 7 g	5 g - 7 g	5 g - 7 g	8 g - 10 g	8 g - 10 g	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA
GRASAS	15 cc semanal	20 cc semanal	25 cc semanal	35 cc semanal	45 cc semanal	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES
AGUA	150 cc - 180 cc	150 cc - 180 cc	180 cc - 200 cc	200 cc - 220 cc	200 cc - 220 cc	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO

SEMANA No. 4										
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA					MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
	PREESCOLAR	PRIMARIA 1ERO, 2DO 3ERO	PRIMARIA 4TO, 5TO	SECUNDARIA	NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO					
BEBIDA CON LECHE	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	AGUA DE PANELA	SORBETE DE BANANO EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAIZ	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTOS PROTEICOS	15 g - 50 g	20 g - 60 g	35 g - 90 g	40 g - 105 g	45 g - 135 g	CERDO SALTEADO	POLLO GUISADO		HUEVOS REVUELTOS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 g - 45 g	14 g - 45 g	21 g - 105 g	28 g - 125 g	28 g - 155 g	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PAN DULCE	PATACON DE PLATANO VERDE	PAN BLANCO
FRUTA	80 g	110 g	110 g	130 g	135 g			MANZANA		MANDARINA
AZUCARES	5 g - 7 g	5 g - 7 g	5 g - 7 g	8 g - 10 g	8 g - 10 g	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA
GRASAS	15 cc semanal	20 cc semanal	25 cc semanal	35 cc semanal	45 cc semanal	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES
AGUA	150 cc - 180 cc	150 cc - 180 cc	180 cc - 200 cc	200 cc - 220 cc	200 cc - 220 cc	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO	INCENTIVAR EL CONSUMO

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

[Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL

915 - 1005912156



Secretaría
de Educación
del Tolima

sedtolima
GOBIERNO DEL TOLIMA



LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

GOBERNACION DE TOLIMA

MUNICIPIO

SEDE EDUCATIVA

OPERADOR

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/IT

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA					ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
		PREESCOLAR (PESO SERVIDO)	PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO (PESO SERVIDO)	CUARTO Y QUINTO (PESO SERVIDO)	SECUNDARIA (PESO SERVIDO)	MEDIA (PESO SERVIDO)	
BEBIDA CON LECHE	Colada de fecula de maiz con leche, chocolaten con leche, avena con leche	200 cc	200 cc	200 cc	220 cc	220 cc	Almidon de maiz (fecula de maiz), avena, chocolate, guayaba, guayaba agria, tomate de arbol, mora, fresa, banano, mango, guanabana
ALIMENTOS PROTEICOS	Huevo perico, huevo revuelto	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	Huevo, Carne de res, Carne de Cerdo, Pollo, Atun, Hígado, Frijol
	Pechuga en juliana, pechuga con verduras, pollo goulash, pechuga saltada	40 gr	50 gr	70 gr	90 gr	110 gr	Huevo, Carne de res, Carne de Cerdo, Pollo, Atun, Hígado, Frijol Garagamanto, Frijol Rojo, Blanquillo, Lentejas, garbanzo
	Cerdo salteado, cerdo en bistec, cerdo en julianas, goulash de cerdo	40 gr	50 gr	70 gr	90 gr	110 gr	Huevo, Carne de res, Carne de Cerdo, Pollo, Atun, Hígado, Frijol Garagamanto, Frijol Rojo, Blanquillo, Lentejas, garbanzo
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz, arroz con zanahoria	36 gr	55 gr	95 gr	115 gr	140 gr	Arroz, Espaguetitis, Macarrones, Papa, Yuca, Platano, Guineo Verde, Arepa,
	Pan redondo, pan dulce	30 gr	40 gr	55 gr	85 gr	100 gr	Arroz, Espaguetitis, Macarrones, Papa, Yuca, Platano, Guineo Verde, Arepa,
	Papa chips, papas doradas	40 gr	60 gr	85 gr	105 gr	145 gr	Arroz, Espaguetitis, Macarrones, Papa, Yuca, Platano, Guineo Verde, Arepa,
	Arepa	35 gr	55 gr	70 gr	100 gr	135 gr	Arroz, Espaguetitis, Macarrones, Papa, Yuca, Platano, Guineo Verde, Arepa,
	Tajada de platano maduro	30 gr	50 gr	75 gr	95 gr	135 gr	Arroz, Espaguetitis, Macarrones, Papa, Yuca, Platano, Guineo Verde, Arepa,
	Espaguetitis guisados	45 gr	65 gr	105 gr	125 gr	155 gr	Arroz, Espaguetitis, Macarrones, Papa, Yuca, Platano, Guineo Verde, Arepa,
FRUTA	Patilla (variedad), papaya, pera, granadilla, pera, manzana, fresa	80 gr	110 gr	110 gr	130 gr	135 gr	Patilla (variedad), papaya, pera, granadilla, pera, manzana, fresa
AZÚCARES	Azucar	5 gr	5 gr	5 gr	8 gr	8 gr	Azucar blanca, azucar morena, panela, miel
	Panela	7 gr	7 gr	7 gr	10 gr	10 gr	Azucar blanca, azucar morena, panela, miel
GRASAS	Acete de soya, margarina	3 gr	4 gr	5 gr	7 gr	9 gr	Acete de girasol, acete de canola, acete de soya, acete vegetal,
AGUA	Agua apta para consumo	150 ml	150 ml	180 ml	200 ml	200 ml	Agua apta para consumo

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA
MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS										
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO										
GRUPO DE EDAD	PREPARACIÓN PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR			
DEPARTAMENTO	TOLIMA						MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	PROPIEDAD	PRESENCIA: PRESENCIA RESIDENTE				PRESENCIA: PRESENCIA RESIDENTE				
	PROPIEDAD	PROPIEDAD				PROPIEDAD				
	PROPIEDAD	PROPIEDAD				PROPIEDAD				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingre dentales)	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE FRIJOL DEBILIZ CON LECHE	Arroz de maíz, crudo	10	15	15	12	12	12	12	12
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	15	15
		Arroz blanco, granizado	5	4	4	5	4	4	5	4
ALIMENTOS PROTEICOS										
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARIZ BLANCO	Arroz blanco, granizado	10	15	15	12	12	12	12	12
FRUTA	MANGA	Mangaya, cruda	115	115	115	115	115	115	115	115
AGUA										
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL CENTRO: GLORIA WESOLVA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA										
FIRMA: <i>[Firma]</i>										

FORMATO GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS										
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO										
GRUPO DE EDAD	PREPARACIÓN PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR			
DEPARTAMENTO	TOLIMA						MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	PROPIEDAD	PRESENCIA: PRESENCIA RESIDENTE				PRESENCIA: PRESENCIA RESIDENTE				
	PROPIEDAD	PROPIEDAD				PROPIEDAD				
	PROPIEDAD	PROPIEDAD				PROPIEDAD				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingre dentales)	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA
BEBIDA CON LECHE	ARIZ CON LECHE	Arroz en Hojuelas, Precocido	10	12	12	14	14	14	14	14
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	15	15
ALIMENTOS PROTEICOS	MUYO PERICO	Arroz blanco, granizado	5	4	4	5	4	4	5	4
		Huevo de gallina, entero, crudo	25	25	25	25	25	25	25	25
		Tomate, crudo	2	2	2	2	2	2	2	2
		Cebolla, cruda	7	7	7	7	7	7	7	7
		Sal	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARIZ BLANCO	Arroz blanco, granizado	10	15	15	12	12	12	12	12
FRUTA										
AGUA										
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL CENTRO: GLORIA WESOLVA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA										
FIRMA: <i>[Firma]</i>										

FORMATO GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS										
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO										
GRUPO DE EDAD	PREPARACIÓN PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR			
DEPARTAMENTO	TOLIMA						MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	PROPIEDAD	PRESENCIA: PRESENCIA RESIDENTE				PRESENCIA: PRESENCIA RESIDENTE				
	PROPIEDAD	PROPIEDAD				PROPIEDAD				
	PROPIEDAD	PROPIEDAD				PROPIEDAD				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingre dentales)	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE FRUTILLA CON LECHE	Frutilla	7	8	8	10	10	10	10	10
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	15	15
ALIMENTOS PROTEICOS	MUYO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	25	25	25	25	25	25	25	25
		Arroz de maíz	5	4	4	5	4	4	5	4
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPAS CHIPS	Papa, variedad harrisa, papas, con cilantro, crudo	85	75	75	105	105	105	105	105
		Sal	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4
		Arroz de maíz	5	4	4	5	4	4	5	4
FRUTA										
AGUA										
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL CENTRO: GLORIA WESOLVA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA										
FIRMA: <i>[Firma]</i>										

FORMATO GUÍA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS										
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO										
GRUPO DE EDAD	PREPARACIÓN PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR			
DEPARTAMENTO	TOLIMA						MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	PROPIEDAD	PRESENCIA: PRESENCIA RESIDENTE				PRESENCIA: PRESENCIA RESIDENTE				
	PROPIEDAD	PROPIEDAD				PROPIEDAD				
	PROPIEDAD	PROPIEDAD				PROPIEDAD				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingre dentales)	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, granizado	10	10	10	10	10	10	10	10
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	15	15
ALIMENTOS PROTEICOS	RESULTADO JOLANNA	Arroz de maíz	5	4	4	5	4	4	5	4
		Tomate, crudo	2	2	2	2	2	2	2	2
		Sal	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARIZ	Huevo de gallina, entero, crudo	25	25	25	25	25	25	25	25
		Margarina, vegetal	5	4	4	5	4	4	5	4
FRUTA										
AGUA										
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL CENTRO: GLORIA WESOLVA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA										
FIRMA: <i>[Firma]</i>										

[illegible]



Secretaría de Educación del Tolima



FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR PRIMARIA SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR		
DEPARTAMENTO	TOLIMA						MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD PUEBLERA					PROTECCIÓN CIVIL		
	INDÍGENA	COMUNIDAD PUEBLERA					PROTECCIÓN CIVIL		
MENÚ No. 9									
COMPONENTE	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	TERCER GRADO	QUINTO Y SEXTO GRADO	SECUNDARIA	PROCESAMIENTO
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE TEGUIA DEBILIZ CON LECHE	Arroz de trigo, cocido	100	15	15	15	15	15	1. Colocar agua en una olla a fuego alto. 2. Mezclar la leche con el arroz y la harina en un bol con la harina y disuolvida en el resto de agua. 3. Al hervir el agua, agregar la mezcla de harina de trigo y leche disuolvida revolviendo continuamente. 4. Bajar el fuego a medio y dejar hervir durante cinco (5) minutos más con la olla a fuego alto. 5. Retirar del fuego y servir.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	
		Azúcar blanco, granulada	5	4	4	5	5	5	
ALIMENTOS PROTEÍCOS									
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN DULCE	Pan de dulce, regular, hornado	50	50	55	55	55	100	Con un cucharillo partir el pan dulce a la mitad y separar la mantecapilla, posteriormente unir los dos partes del pan y servir.
		Margarina, vegetal	5	4	5	5	5	5	
FRUTA	MANGO	Mango	80	110	110	110	110	110	1. Lavar, desmenuza la
AGUA									
NOMBRE/INTEC/INTEC - DISEÑO									
PRIMA	GLORIA INÉS OLIVERA JORDILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCELA						IND	915	

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR PRIMARIA SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR		
DEPARTAMENTO	TOLIMA						MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD PUEBLERA					PROTECCIÓN CIVIL		
	INDÍGENA	COMUNIDAD PUEBLERA					PROTECCIÓN CIVIL		
MENÚ No. 10									
COMPONENTE	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	TERCER GRADO	QUINTO Y SEXTO GRADO	SECUNDARIA	PROCESAMIENTO
BEBIDA CON LECHE	AGUA PANDELA CON LECHE	Panque	7	8	8	10	10	10	En una olla colocar la panque, con agua de acuerdo a la cantidad de estudiantes, cuando se disuelva la panque, agregar la leche y dejar hervir hasta que hierva, retirar y servir.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	
ALIMENTOS PROTEÍCOS									
CEREAL ACOMPAÑANTE	CERDO EN JIJARRAS	Cerdo, carne magra, cocido	50	50	50	50	50	100	1. Lavar y picar en pedacitos la carne de cerdo. 2. Colocar una sartén o la plancha a fuego, adicionar el aceite. 3. Cuando este caliente colocar la carne en pedacitos, posteriormente agregar la carne, dejar por un lado hasta que dore y luego voltear hasta que quede dorado por ambos lados y servir.
		Cerdo, carne magra, cocido	50	50	50	50	50	100	
		Cerdo, carne magra, cocido	50	50	50	50	50	100	
		Arroz de trigo	7	8	8	10	10	10	
		Arroz de trigo	7	8	8	10	10	10	
FRUTA									
AGUA									
NOMBRE/INTEC/INTEC - DISEÑO									
PRIMA	GLORIA INÉS OLIVERA JORDILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCELA						IND	915	

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR PRIMARIA SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR		
DEPARTAMENTO	TOLIMA						MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD PUEBLERA					PROTECCIÓN CIVIL		
	INDÍGENA	COMUNIDAD PUEBLERA					PROTECCIÓN CIVIL		
MENÚ No. 11									
COMPONENTE	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	TERCER GRADO	QUINTO Y SEXTO GRADO	SECUNDARIA	PROCESAMIENTO
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, azúcar y leche	10	10	10	10	10	10	1. Colocar agua en una olla a fuego alto. 2. Al hervir el agua agregar la mezcla de la leche en polvo, el chocolate y la panque, disuolvida revolviendo continuamente. 3. Bajar el fuego a medio y dejar hervir durante cinco minutos más. 4. Retirar del fuego y servir.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	
ALIMENTOS PROTEÍCOS									
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTEL DE POLVO	Pastel de Polvo	50	50	50	50	50	100	Colocar a calentar el azúcar en una olla, cuando el azúcar se encuentre caliente agregar los huevos, volar cuando estén dorados por un lado, cuando estén completamente dorados y fritos separar del azúcar, separar el azúcar de la olla y servir.
		Pastel de Polvo	50	50	50	50	50	100	
		Pastel de Polvo	50	50	50	50	50	100	
		Panque, variedad tamaño, pedacitos, con chocolate, cocido	50	50	50	50	50	100	1. Lavar, desmenuza y poner la panque. 2. Colocar la panque en un bol y dejar a fuego alto hasta que dore por ambos lados y servir.
		Panque, variedad tamaño, pedacitos, con chocolate, cocido	50	50	50	50	50	100	
FRUTA									
AGUA									
NOMBRE/INTEC/INTEC - DISEÑO									
PRIMA	GLORIA INÉS OLIVERA JORDILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCELA						IND	915	

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR PRIMARIA SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR		
DEPARTAMENTO	TOLIMA						MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD PUEBLERA					PROTECCIÓN CIVIL		
	INDÍGENA	COMUNIDAD PUEBLERA					PROTECCIÓN CIVIL		
MENÚ No. 12									
COMPONENTE	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR	PRIMARIA	SECUNDARIA	TERCER GRADO	QUINTO Y SEXTO GRADO	SECUNDARIA	PROCESAMIENTO
BEBIDA CON LECHE	AGUA CON LECHE	Agua de trigo, cocido	100	15	15	15	15	15	1. Colocar agua en una olla a fuego alto. 2. Al hervir el agua agregar la mezcla de la leche en polvo, la harina y el azúcar, disuolvida revolviendo continuamente. 3. Bajar el fuego a medio y dejar hervir durante cinco minutos más a partir del primer hervor, sin dejar de revolver. 4. Retirar del fuego y servir.
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	
		Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	15	15	15	15	
ALIMENTOS PROTEÍCOS									
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN CACHO	Pan Cacho, regular, hornado	50	50	55	55	55	100	Con un cucharillo partir el pan blanco a la mitad y separar la mantecapilla, posteriormente unir los dos partes del pan y servir.
		Pan Cacho, regular, hornado	50	50	55	55	55	100	
		Pan Cacho, regular, hornado	50	50	55	55	55	100	
		Margarina, vegetal	5	4	5	5	5	5	
FRUTA	MANGUELA	Manguela, cocida	110	110	110	110	110	110	1. Lavar, desmenuza la fruta. 2. Retirar la cáscara y servir en pedacitos.
AGUA									
NOMBRE/INTEC/INTEC - DISEÑO									
PRIMA	GLORIA INÉS OLIVERA JORDILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCELA						IND	915	



Secretaría de Educación del Tolima

sedtolima



FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR PRIMARIA SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR	
DEPARTAMENTO		TOLIMA						MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO		MEXICANA		MEXICANA / GUATEMALA				PREESCOLAR	
		MEXICA		GUATEMALA				PREESCOLAR	
MENÚ No. 13									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (entre dientes)	PREESCOLAR PRE-ENTRADA - 16	PRIMARIA PRIMARIA - 16	GUATEMALA PRE-ENTRADA - 16	SECUNDARIA PRE-ENTRADA - 16	MEDIA PRE-ENTRADA - 16	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE FUELLA DE MIEL CON LECHE	Amélica de miel, cruda Leche de vaca, entera, en polvo	10 15	14 15	15 15	15 15	15 15	1. Colocar agua en una olla a fuego alto. 2. Mezclar la mezcla de miel y la leche en polvo con la perilla. 3. Distribuirlos en el resto de agua, utilizando cucharas o molinos. 4. Dejar el fuego a medio y dejar hervir durante cinco (5) minutos más contados a partir del primer hervor, sin dejar de mezclar. 5. Retirar del fuego y servir.	
ALIMENTOS PROTEICOS	ROSE JALAPINAS	Pollo blanco, granizado Pollo, carne magra, cruda Cebolla salmoreada, cruda	3 35 14	4 31 14	4 31 14	4 31 14	4 31 14	6. Lavar y picar en juliana la carne de res. 7. Colocar una sartén a la plancha a fuego, adicionar el aceite. 8. Cuando esté caliente colocar la cebolla en juliana, posteriormente agregar la carne de res, dejar por un lado hasta que dore y luego voltear hasta que quede dorado por ambos lados y servir.	
		Pollo, cruda Tomate, cruda	0.2 7	0.4 7	0.4 7	0.4 7	0.4 7		
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz de trigo Arroz blanco, pulido, cruda Zanahoria	3 27 7	4 31 7	4 31 7	4 31 7	4 31 7	9. Desmenuzar, lavar y escurrir el arroz. Lavar, lavar y colar a gran temperatura la zanahoria. En una olla, agregar agua y sal. Hervir a ebullición incorporar el arroz y la zanahoria, mezclar uniformemente. Cocinar a fuego medio hasta que el agua se reduzca. Tapar y dejar a fuego bajo hasta completar la cocción. Agregar, dejar reposar y servir.	
		Arroz, cruda Arroz de trigo	0.2 2	0.4 4	0.4 4	0.4 4	0.4 4		
FRUTA									
AGUA									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		GLORIA REYES VA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA						FIRMAS	
FIRMAS								FIRMAS	

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR PRIMARIA SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR	
DEPARTAMENTO		TOLIMA						MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO		MEXICANA		MEXICANA / GUATEMALA				PREESCOLAR	
		MEXICA		GUATEMALA				PREESCOLAR	
MENÚ No. 14									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR PRE-ENTRADA - 16	PRIMARIA PRIMARIA - 16	GUATEMALA PRE-ENTRADA - 16	SECUNDARIA PRE-ENTRADA - 16	MEDIA PRE-ENTRADA - 16	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE MIEL CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	10 15	14 15	15 15	15 15	15 15	En una olla colocar la perilla, con agua de acuerdo a la cantidad de estudiantes, cuando se disuelva la perilla, agregar la leche y dejar hasta que hierva, retirar y servir.	
ALIMENTOS PROTEICOS	NUOVO PERICO	Huevo de gallina, entero, cruda Tomate, cruda Cebolla salmoreada, cruda	35 7 14	35 7 14	35 7 14	35 7 14	35 7 14	1. Previamente lavar, desmenuzar y picar en cuadritos pequeños la cebolla y el tomate. 2. Colocar un sartén a fuego y agregar el aceite. 3. Dorar la cebolla y agregar el tomate. 4. En un recipiente añadir el huevo y la sal. Hervir uniformemente. 5. Agregar la cebolla que contiene la cebolla y el tomate. 6. Mezclarlo uniformemente hasta que el huevo esté cocido totalmente. 7. Retirar del fuego, picar y servir acorde al gusto.	
		Arroz, cruda Arroz de trigo	3 35	4 31	4 31	4 31	4 31		
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Huevo de vaca entero, picado Margarita, escurrido	35 3	35 4	35 4	35 4	35 4	1. En un recipiente agregar la harina de trigo, sal y agua. 2. Mezclar bien hasta obtener la textura de masa. 3. Arroz lavado acorde al gusto. 4. Colocar a hervir en una sartén a plancha con la mantequilla a fuego.	
FRUTA									
AGUA									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		GLORIA REYES VA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA						FIRMAS	
FIRMAS								FIRMAS	

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR PRIMARIA SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR	
DEPARTAMENTO		TOLIMA						MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO		MEXICANA		MEXICANA / GUATEMALA				PREESCOLAR	
		MEXICA		GUATEMALA				PREESCOLAR	
MENÚ No. 15									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR PRE-ENTRADA - 16	PRIMARIA PRIMARIA - 16	GUATEMALA PRE-ENTRADA - 16	SECUNDARIA PRE-ENTRADA - 16	MEDIA PRE-ENTRADA - 16	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, entera, en polvo Leche de vaca, entera, en polvo	10 15	14 15	15 15	15 15	15 15	1. Colocar agua en una olla a fuego alto. 2. Al hervir el agua agregar la mezcla de la leche en polvo, el chocolate y la perilla, desmenuzando continuamente. 3. Dejar el fuego a medio y dejar hervir durante cinco minutos más. 4. Retirar del fuego y servir.	
ALIMENTOS PROTEICOS									
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Harina de trigo Arroz Harina de trigo, entero, cruda	35 6 35	35 6 35	35 6 35	35 6 35	35 6 35	En un recipiente agregar la harina, el huevo y agregar agua hasta obtener una mezcla que se deje manejar y retirar para formar las empanadas, en un sartén colocar el aceite y agregar la mezcla de la perilla, dejar hasta que estén dorados, retirar y servir.	
		Arroz, cruda Arroz de trigo	3 35	4 31	4 31	4 31	4 31		
FRUTA	PIÑA	Melón	0.2 35	0.4 110	0.4 110	0.4 110	0.4 110	1. Lavar, desmenuzar la fruta. 2. Retirar la cascara y servir en porción.	
AGUA									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		GLORIA REYES VA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA						FIRMAS	
FIRMAS								FIRMAS	

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR PRIMARIA SECUNDARIA Y MEDIA						OPERADOR	
DEPARTAMENTO		TOLIMA						MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO		MEXICANA		MEXICANA / GUATEMALA				PREESCOLAR	
		MEXICA		GUATEMALA				PREESCOLAR	
MENÚ No. 16									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR PRE-ENTRADA - 16	PRIMARIA PRIMARIA - 16	GUATEMALA PRE-ENTRADA - 16	SECUNDARIA PRE-ENTRADA - 16	MEDIA PRE-ENTRADA - 16	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN	
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE MIEL CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	10 15	14 15	15 15	15 15	15 15	1. Lavar, desmenuzar y picar el tomate en trozos. 2. Poner el agua a hervir en la olla. 3. Se coloca la leche y la fruta, cocinar en la licuadora. 4. Se mezcla, uniformemente y se sirve la porción estipulada.	
ALIMENTOS PROTEICOS	CERDO SALTEADO	Carne Cebolla salmoreada, cruda Tomate, cruda Arroz de trigo	35 7 7 3	35 7 7 4	35 7 7 4	35 7 7 4	35 7 7 4	1. Lavar y picar en cuadritos la carne. 2. Colocar una sartén a la plancha a fuego, adicionar el aceite. 3. Cuando esté caliente colocar la carne y el tomate picado, posteriormente agregar la perilla, dejar por un lado hasta que dore y luego voltear hasta que quede dorado por ambos lados y servir.	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, pulido, cruda Arroz Arroz de trigo	27 0.2 2	31 0.4 4	31 0.4 4	31 0.4 4	31 0.4 4	Desmenuzar y lavar el arroz hasta que el agua sepa clara. En una olla, agregar agua y sal al gusto. Hervir a ebullición incorporar el arroz y la mantequilla a fuego medio hasta que sepa el agua. Tapar y dejar a fuego bajo hasta que el arroz esté completamente cocido. Agregar, dejar reposar y servir.	
FRUTA									
AGUA									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA		GLORIA REYES VA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA						FIRMAS	
FIRMAS								FIRMAS	



Secretaría de Educación del Tolima



FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA					OPERADOR			
DEPARTAMENTO	TOLIMA					MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	nombre	Categoría / Prioridad					Ámbito Educativo		
	edad	niño					niño	niña	
MENÚ No. 17									
COMPONENTE	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR PRESUPUESTO - 16	PRIMARIA PRESUPUESTO - 16	SECUNDARIA PRESUPUESTO - 16	TERCERA PRESUPUESTO - 16	QUINTA PRESUPUESTO - 16	SEXTA PRESUPUESTO - 16	PROCEDIMIENTO
BEBIDA CON LECHE	SORBETES DE BANANO CON LECHE	Leche de vaca, estéril, en polvo	15	15	15	15	15	15	Se hace a partir de leche y azúcar refinado. Se le agregan los sorbetes de banana y se mezcla bien. Se sirve frío.
		Azúcar blanco, granulada	5	4	4	4	4	4	
ALIMENTOS PROTEICOS	POLLO GUISADO	Pollo, parte blanca, sin piel, cocido	55	55	70	80	100	100	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Cebolla, tallos, cruda	14	14	15	15	15	15	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz, blanco, pulido, crudo	27	30	35	35	35	35	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Arroz, de grano largo	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	
FRUTA		Manzana, cruda	2	4	4	4	4	4	
AGUA									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: GLORIA REYES VA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA									
FIRMA:									

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA					OPERADOR			
DEPARTAMENTO	TOLIMA					MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	nombre	Categoría / Prioridad					Ámbito Educativo		
	edad	niño					niño	niña	
MENÚ No. 18									
COMPONENTE	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR PRESUPUESTO - 16	PRIMARIA PRESUPUESTO - 16	SECUNDARIA PRESUPUESTO - 16	TERCERA PRESUPUESTO - 16	QUINTA PRESUPUESTO - 16	SEXTA PRESUPUESTO - 16	PROCEDIMIENTO
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE TEGULA DE MANÍ CON LECHE	Maní de grano entero, crudo	10	11	11	12	12	12	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Leche de vaca, estéril, en polvo	15	15	15	15	15	15	
ALIMENTOS PROTEICOS		Arroz blanco, pulido, crudo	3	4	4	4	4	4	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan Dulce	Pan de dulce, regular, fermentado	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	40 g	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Margarina, vegetal	3	4	4	4	4	4	
FRUTA		Mandarina, cruda	15	15	15	15	15	15	
AGUA									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: GLORIA REYES VA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA									
FIRMA:									

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA					OPERADOR			
DEPARTAMENTO	TOLIMA					MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	nombre	Categoría / Prioridad					Ámbito Educativo		
	edad	niño					niño	niña	
MENÚ No. 19									
COMPONENTE	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR PRESUPUESTO - 16	PRIMARIA PRESUPUESTO - 16	SECUNDARIA PRESUPUESTO - 16	TERCERA PRESUPUESTO - 16	QUINTA PRESUPUESTO - 16	SEXTA PRESUPUESTO - 16	PROCEDIMIENTO
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Arroz en Hojuelas, Pasa de uva	10	12	12	14	14	14	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Leche de vaca, estéril, en polvo	15	15	15	15	15	15	
ALIMENTOS PROTEICOS	HUEVOS REVUELTOS	Arroz blanco, pulido, crudo	3	4	4	4	4	4	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Arroz, de grano largo	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5	0.5	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PATACÓN DE PATACÓN VERDE	Patacón, regular, fermentado	30	30	30	30	30	30	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Margarina, vegetal	3	4	4	4	4	4	
FRUTA		Manzana, cruda	15	15	15	15	15	15	
AGUA									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: GLORIA REYES VA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA									
FIRMA:									

FORMATO GUÍA DE COMPLEMENTO									
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR PRIMARIA, SECUNDARIA Y MEDIA					OPERADOR			
DEPARTAMENTO	TOLIMA					MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	nombre	Categoría / Prioridad					Ámbito Educativo		
	edad	niño					niño	niña	
MENÚ No. 20									
COMPONENTE	PRESENTACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PREESCOLAR PRESUPUESTO - 16	PRIMARIA PRESUPUESTO - 16	SECUNDARIA PRESUPUESTO - 16	TERCERA PRESUPUESTO - 16	QUINTA PRESUPUESTO - 16	SEXTA PRESUPUESTO - 16	PROCEDIMIENTO
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, amargo o negro	10	20	20	22	24	24	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Leche de vaca, estéril, en polvo	15	15	15	15	15	15	
ALIMENTOS PROTEICOS		Pasta	7	8	8	10	10	10	
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, fermentado	30	30	30	30	30	30	Se cocina a fuego lento en agua. Se le agregan especias y se sirve caliente.
		Margarina, vegetal	3	4	4	4	4	4	
FRUTA		Manzana, cruda	15	15	15	15	15	15	
AGUA									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA: GLORIA REYES VA CORRELLA - ANA MARIA RUEDA ARCELA									
FIRMA:									



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	10	10	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN REDONDO	Pan blanco, regular, horneado	A060	30	30	80,4	2,67	1,02	14,64	16,2	0,9	162,3
			Margarina, con sal	D018	3	3	29,28	0,02	4	3,244	0	0,56	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	115	97,75	70,38	0,29325	0,1955	16,12875	15,64	0,29325	1,955
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							293,84	6,43225	8,6835	51,12375	154,24	1,87125	213,125
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							23%	14%	20%	28%	22%	33%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL
	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	2		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45	0,3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	7	5,6	1,288	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
			Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	27	27	95,31	1,809	0,108	21,627	2,43	0,216	0,54
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							346,234	13,4119	15,77145	36,90085	158,986	1,64055	352,154
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							27%	29%	36%	20%	23%	29%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	3		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	k033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Pollo, pechuga sin piel, asada sin sal	F086	50	50	82	14,85	2,45	0,1	5,5	0,5	26,5
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS CHIPS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							279,75	19,571	11,975	22,746	137,912	1,3889	197,143
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							22%	43%	28%	12%	20%	25%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	4		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	18	18	111,96	0,882	7,668	8,874	14,4	0,648	3,06
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES SALTEADO EN JULIANAS	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76,45	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	7	5,6	1,288	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35	35	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0,35
			Margarina, con sal	D018	3	3	21,96	0,018	2,433	0	0,42	0	26,31
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	464,668	19,6795	21,00825	46,78665	146,832	3,53485	225,415
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	36%	43%	49%	26%	21%	63%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	5		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45	0,3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN MOGOLLA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	30	30	98,4	2,67	1,29	18,93	9,3	0,9	60,9
			Margarina, con sal	D018	3	3	21,96	0,018	2,433	0	0,42	0	26,31
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	BANANO	Banano	P016	115	74,75	83,72	0,82225	0,1495	19,734	4,485	0,299	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							321,96	8,61925	8,0805	53,045	141,805	1,717	135,48
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							25%	19%	19%	29%	20%	31%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	6		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO EN JULIANAS	Pollo, pechuga con piel, cocida, sin sal	F084	56	43,12	75,0288	11,59928	3,19088	0	5,1744	0,38808	26,3032
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	SPAGUETTIS GUISADOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	20	20	74,2	2,6	0,3	14,94	5	0,78	1,2
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS		Tomate, crudo	B103	7	5,6	1,288	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
			Cebolla cabezona, cruda	B027	14	13,3	5,32	0,1862	0,0133	1,0241	3,192	0,0399	0,532
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							300,1868	17,89688	12,97478	27,4997	139,1544	1,64578	311,7572
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							23%	39%	30%	15%	20%	29%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	7		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	10	10	62,2	0,49	4,26	4,93	8	0,36	1,7
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	AREPUELA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	30	30	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81	0,3
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS												
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	80	56	30,24	0,504	0,056	6,384	19,6	0,168	1,12
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							412,316	13,4934	20,3272	41,6062	177,784	2,2637	237,489
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							32%	30%	47%	23%	25%	40%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	8		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45	0,3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	50	36	47,52	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							308,066	11,8974	15,7302	28,7752	158,404	1,8957	238,839
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							24%	26%	36%	16%	23%	34%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	9		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	18	18	111,96	0,882	7,668	8,874	14,4	0,648	3,06
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN DULCE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	30	30	98,4	2,67	1,29	18,93	9,3	0,9	60,9
			Margarina, esparcible	D019	3	3	21,93	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	115	87,4	169,556	0,3496	0,0874	40,9906	6,992	0,0874	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							478,626	7,3386	14,9334	76,7656	152,982	1,7064	132,48
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							37%	16%	34%	42%	22%	30%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	10		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO EN JULIANAS	Carne de cerdo	F099	55	55	76,45	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	7	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	27	27	95,31	1,809	0,108	21,627	2,43	0,216	0,54
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							320,61	17,4251	12,72265	33,77305	133,33	2,17075	312,722
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							25%	38%	29%	19%	19%	39%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	18	18	111,96	0,882	7,668	8,874	14,4	0,648	3,06
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cocida, sin sal	F084	50	38,5	66,99	10,3565	2,849	0	4,62	0,3465	23,485
			Sal	L015	0,3								
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS DORADAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	363,13	15,9175	20,035	28,185	148,42	1,5425	78,115
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	28%	35%	46%	15%	21%	28%	7%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	12		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45	0,3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN CACHO	Pan blanco, regular, horneado	A060	30	30	80,4	2,67	1,02	14,64	16,2	0,9	162,3
			Margarina, esparcible	D019	3	3	21,93	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	115	80,5	43,47	0,7245	0,0805	9,177	28,175	0,2415	1,61
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							263,68	8,5215	7,7385	38,198	172,065	1,6625	232,73
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							20%	19%	18%	21%	25%	30%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	13		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	10	10	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES GUISADA EN JULIANAS	Carne de Res	F099	55	55	76,45	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			Cebolla cabezona, cruda	B027	14	14	5,6	0,196	0,014	1,078	3,36	0,042	0,56
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	7	7	1,61	0,063	0,007	0,287	0,63	0,035	0,42
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	27	27	95,31	1,809	0,108	21,627	2,43	0,216	0,54
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	7	7	3,29	0,049	0,007	0,665	1,89	0,028	2,45
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							350,04	17,556	12,739	40,768	134,154	1,9258	313,576
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							27%	39%	29%	22%	19%	34%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	14		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	7	5,6	1,288	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
			Cebolla cabezona, cruda	B027	14	13,3	5,32	0,1862	0,0133	1,0241	3,192	0,0399	0,532
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	35	35	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0,35
			Margarina, esparcible	D019	3	3	21,93	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							353,984	13,251	15,6521	38,5759	157,11	2,2816	258,867
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							27%	29%	36%	21%	22%	41%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	15		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	18	18	111,96	0,882	7,668	8,874	14,4	0,648	3,06
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPUELA	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	30	30	108,9	3,96	0,57	21,63	5,4	1,53	0,6
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	80	60,8	117,952	0,2432	0,0608	28,5152	4,864	0,0608	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							558,258	14,8966	23,207	70,4764	176,588	3,5045	240,759
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							43%	33%	54%	39%	25%	63%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	16		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SALTEADO	CERDO	F099	56	56	77,84	12,208	3,192	0	3,36	1,512	28,56
			Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266
			Tomate, crudo	B103	7	5,6	1,288	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	27	27	95,31	1,809	0,108	21,627	2,43	0,216	0,54
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							321,448	17,6215	12,77725	33,67465	133,174	2,18575	313,088
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							25%	39%	30%	19%	19%	39%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	17		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE BANANO	Banano común, crudo	C010	115	80,5	81,305	1,2075	0,0805	17,9515	6,44	0,7245	2,415
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO GUISADO	Atún, enlatado en agua	E004	56	56	71,12	13,552	1,68	0,504	7,84	0,56	211,12
			Tomate, crudo	B103	7	5,6	1,288	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
			Cebolla cabezona, cruda	B027	14	13,3	5,32	0,1862	0,0133	1,0241	3,192	0,0399	0,532
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	27	27	95,31	1,809	0,108	21,627	2,43	0,216	0,54
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							238,948	15,5976	7,8069	26,3637	14,11	0,8487	445,214
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							18%	34%	18%	14%	2%	15%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	18		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	10	10	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN	Pan de dulce, regular, horneado	A063	30	30	98,4	2,67	1,29	18,93	9,3	0,9	60,9
			Margarina, esparcible	D019	3	3	21,93	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	115	97,75	70,38	0,29325	0,1955	16,12875	15,64	0,29325	1,955
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							304,49	6,43025	7,3835	52,16975	147,43	1,31425	132,275
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							23%	14%	17%	29%	21%	23%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	19		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45	0,3
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	3	3	11,91	0	0	2,979	0	0,003	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON VERDE	plátano hartón, maduro, crudo	B089	50	36	47,52	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
			Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							294,496	11,8554	15,7232	25,4402	155,464	1,5557	236,109
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							23%	26%	36%	14%	22%	28%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915



Secretaría
de Educación
del Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE TOLIMA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Preparado en sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	20		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	18	18	111,96	0,882	7,668	8,874	14,4	0,648	3,06
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	30	30	80,4	2,67	1,02	14,64	16,2	0,9	162,3
			Margarina, esparcible	D019	3	3	21,93	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	115	80,5	43,47	0,7245	0,0805	9,177	28,175	0,2415	1,61
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							348,11	7,7555	14,6635	43,997	184,005	2,2005	238,22
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							27%	17%	34%	24%	26%	39%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maiz, crudo	A001	11	11	40,7	0,033	0,011	10,054	0,22	0,055	0,99
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Asucar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN REDONDO	Pan	A060	40	40	107,2	3,56	1,36	19,52	21,6	1,2	216,4
			Margarina, con sal	D018	4	4	29,28	0,024	3,244	0	0,56	0	35,08
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	158	134,3	96,696	0,4029	0,2686	22,1595	21,488	0,4029	2,686
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ		354,63	7,44	8,34	60,70	166,07	1,73	303,13
RECOMENDACIÓN		1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN		22%	13%	15%	27%	21%	28%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA:  MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	7	5,6	1,288	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
			Cebolla cabezona, cruda	B027	14	13,3	5,32	0,1862	0,0133	1,0241	3,192	0,0399	0,532
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Arroz	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
CEREAL A COMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200		0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							389,674	14,044	17,940	42,091	161,980	1,776	430,102
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							24%	25%	33%	18%	20%	29%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	7	7	25,48	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGGETS DE POLLO	Pollo, pechuga sin piel, asada sin sal	F086	50	50	82	14,85	2,45	0,1	5,5	0,5	26,5
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS CHIP	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	75	75	66,75	1,575	0,075	14,175	9	0,6	4,5
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU							311,100	19,886	13,990	25,581	139,736	1,509	236,824
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							19%	35%	26%	11%	17%	24%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
			res	F099	80	80	111,2	17,44	4,56	0	4,8	2,16	40,8
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES SALTEADO EN JULIANAS	Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
			Cebolla cabezona, cruda	B027	3	2,85	1,14	0,0399	0,00285	0,21945	0,684	0,00855	0,114
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz maragarina	A034	55	55	209	5,005	2,035	40,645	2,2	1,485	0,55
				D018	4	4	29,28	0,024	3,244	0	0,56	0	35,08
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU							606,482	27,014	25,834	63,195	150,476	4,864	286,542
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							37%	47%	48%	28%	19%	78%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en hojuelas	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN MOGOLLA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	40	40	131,2	3,56	1,72	25,24	12,4	1,2	81,2
			Margarina, con sal	D018	4	4	29,28	0,024	3,244	0	0,56	0	35,08
			Banano común, crudo	C010	160	112	113,12	1,68	0,112	24,976	8,96	1,008	3,36
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	BANANO											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							403,670	10,711	9,434	66,872	150,600	2,817	167,970
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							25%	19%	17%	29%	19%	45%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA: 

MATRÍCULA PROFESIONAL: 915



Secretaría
de Educación
de Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	8	8								
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97	
			Agua		200									
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO EN JULIANAS	pechuga, pollo	7084	60	60								
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	1,5	0,45	7	0,5	188,5
			Aceite de soya	D012	1	1	9	0	1	0	0	0,096	0,0012	155,124
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	SPAGUETTIS GUISADOS	pasta	A010	29	29	102,37	1,943	0,116	23,229	2,61	0,232	0,58	
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0	0
			Tomate, crudo	R103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	14	13,3	5,32	0,1862	0,0133	1,0241	3,192	0,0399	0,532	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS													
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCENTIVAR EL CONSUMO												
AGUA	AGUA		AGUA		200	150	0		0	0	0	0	0	
TOTAL MENÚ					311,652	17,754	10,102	37,174	139,130	1,263	551,234			
RECOMENDACIÓN					1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200			
% ADECUACIÓN					19%	31%	19%	16%	17%	20%	46%			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	AREPUELA DE MAIZ	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	40	40	145,2	5,28	0,76	28,84	7,2	2,04	0,8
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CERALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS												
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	110	77	41,58	0,693	0,077	8,778	26,95	0,231	1,54
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							333,876	12,323	14,280	37,769	60,958	3,129	227,520
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							20%	22%	26%	17%	8%	50%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:



Secretaría
de Educación
del Estado de Toluca



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRÓ (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	83	59,76	78,8832	0,65736	0,11952	18,10728	1,7928	0,2988	2,3904
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU							369,289	12,503	17,529	38,158	160,641	2,154	279,020
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							23%	22%	33%	17%	20%	35%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:



Secretaría
de Educación
Bogotá

sedtolima
GOBIERNO DE TOLIMA



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN DULCE	Pan de dulce, regular	A063	40	40	131,2	3,56	1,72	25,24	12,4	1,2	81,2
			Margarina, esparcible	D019	4	4	29,24	0,024	3,24	0	0,12	0,004	27,4
			Mango Tommy Atkins, crudo	C052	158	120,08	232,9552	0,48032	0,12008	56,31752	9,6064	0,12008	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y	MANGO											
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							598,545	8,463	17,058	100,382	160,326	2,113	159,970
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							37%	15%	31%	44%	20%	34%	13%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Cerdo en julianas	Cerdo, carne magra, cruda	F011	80	80	112	17,12	4,8	0,16	13,6	0,64	41,6
			Cebolla cabezona, cruda	B027	8	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							388,402	22,761	16,400	37,246	144,452	1,394	404,226
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							24%	40%	30%	16%	18%	22%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Asúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Pollo, pechuga sin piel, asada sin sal	F086	60	60	98,4	17,82	2,94	0,12	6,6	0,6	31,8
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS DORADAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	75	75	66,75	1,575	0,075	14,175	9	0,6	4,5
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							442,300	23,794	22,993	33,119	153,800	1,989	87,670
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							27%	42%	42%	15%	19%	32%	7%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA:  MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN CACHO	Pan blanco, regular, horneado	A060	40	40	107,2	3,56	1,36	19,52	21,6	1,2	216,4
			Margarina, esparcible	D019	4	4	29,24	0,024	3,24	0	0,12	0,004	27,4
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	158	110,6	59,724	0,9954	0,1106	12,6084	38,71	0,3318	2,212
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							326,234	10,026	9,069	48,784	189,110	2,145	294,342
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							20%	18%	17%	21%	24%	35%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:



Secretaría
de Educación
del Tolima

sedtolima
●●●●



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO:

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO:

Complemento JM/JT

NIVEL:

Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No.

13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAÍZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	11	11	40,7	0,033	0,011	10,054	0,22	0,055	0,99
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES GUISADA EN JULIANAS	res	F099	80	80	111,2	17,44	4,56	0	4,8	2,16	40,8
			Cebolla cabezona, cruda	B027	14	13,3	5,32	0,1862	0,0133	1,0241	3,192	0,0399	0,532
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	0
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	7	5,95	2,7965	0,04165	0,00595	0,56525	1,6065	0,0238	2,0825
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	0
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y												
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	
TOTAL MENÚ							420,139	23,187	16,175	44,900	135,487	2,622	403,607
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							26%	41%	30%	20%	17%	42%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
			Cebolla cabezona, cruda	B027	14	13,3	5,32	0,1862	0,0133	1,0241	3,192	0,0399	0,532
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	55	55	209	5,005	2,035	40,645	2,2	1,485	0,55
			Margarina, esparcible	D019	4	4	29,24	0,024	3,24	0	0,12	0,004	27,4
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							420,998	15,042	18,196	47,075	155,096	2,484	302,016
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							26%	26%	34%	21%	19%	40%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Paneta	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	AREPUELA DE MAIZ	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	40	40	145,2	5,28	0,76	28,84	7,2	2,04	0,8
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS												
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y	MANGO	Mango común, crudo	C051	110	55	43,45	0,33	0	9,405	8,25	0,275	2,2
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							554,136	16,407	26,189	60,464	183,818	4,350	282,670
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							34%	29%	48%	27%	23%	70%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:



Secretaría
de Educación
Tolima



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo Panela	G008 K003	13 8	13 8	64,87 31,76	3,419 0	3,458 0	4,992 7,944	122,2 0	0,065 0,008	47,97 0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SALTEADO	CERDO	F085	60	55,8	92,628	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,3906	35,154
			Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, cocido, sin sal	A009	30	30	48,3	0,69	0,63	9,75	3	0,06	1,2
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							313,690	15,810	17,235	23,516	133,702	0,578	395,222
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							19%	28%	32%	10%	17%	9%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE BANANO	Banano común, crudo	C010	160	112	113,12	1,68	0,112	24,976	8,96	1,008	3,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	X003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
			POLLO	E004	60	60	75,2	14,52	1,8	0,54	8,4	0,6	226,2
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO GUISADO	Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
			Cebolla cabezona, cruda	B027	16	15,2	6,08	0,2128	0,0152	1,1704	3,648	0,0456	0,608
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ		455,522	21,899	13,512	59,943	146,676	1,997	589,370
RECOMENDACIÓN		1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN		28%	38%	25%	26%	18%	32%	49%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No.: 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maiz, crudo	A001	11	11	40,7	0,033	0,011	10,054	0,22	0,055	0,99
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN DULCE	Pan de dulce, regular	A063	40	40	131,2	3,56	1,72	25,24	12,4	1,2	81,2
			Margarina, esparcible	D019	4	4	29,24	0,024	3,24	0	0,12	0,004	27,4
			Manzana común cruda	C054	158	134,3	96,696	0,4029	0,2686	22,1595	21,488	0,4029	2,686
FRUITA	GRUPO II: FRUTAS Y	MANZANA											
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							378,586	7,439	8,698	66,418	156,428	1,731	160,246
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							23%	13%	16%	29%	20%	28%	13%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRÓ (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	64,87	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREA ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON DE PLATANO VERDE	plátano hartón, maduro, crudo	B089	83	59,76	78,8832	0,65736	0,11952	18,10728	1,7928	0,2988	2,3904
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y												
AZÚCAR	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							356,049	12,455	17,921	34,914	157,281	1,766	275,900
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							22%	22%	33%	15%	20%	28%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y						SODIO (mg)
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	110,6	59,724	0,9954	0,1106	12,6084	38,71	0,3318	2,212
			Paneta	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CERÉAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, hornado	A060	40	110,6	59,724	0,9954	0,1106	12,6084	38,71	0,3318	2,212
			Margarina, esparcible	D019	4	4	29,24	0,024	3,24	0	0,12	0,004	27,4
			Mandarina	CD50	158	110,6	59,724	0,9954	0,1106	12,6084	38,71	0,3318	2,212
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y	MANDARINA											
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							237,532	3,058	3,580	45,041	119,610	1,391	37,156
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							15%	5%	7%	20%	15%	22%	3%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA: [Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

GOBERNACION DE TOLIMA

GOBERNACION DE TOLIMA	
-----------------------	--

No

Sin Pertenencia Étnica

Preparado en sitio

Complemento JM/JT

Primaria: Cuarto y Quinto

1

TOTAL MENÚ		419,776	10,0849	10,9376	73,1815	220,608	2,7619	367,646
RECOMENDACIÓN		1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN		21%	14%	16%	26%	20%	32%	25%

GLORIA INES SILVA ZORRILLA · ANA MARIA RUEDA ARCILA

Emil H.

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: Primaria-Cuarto y Quinto

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,62
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4482	0,1512	28,712	0,8568	70,066
			Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,0128	0,576	0,032	0,384
			Cebolla cabecoma, cruda	B027	8	7,6	3,64	0,1064	0,0076	0,0852	1,824	0,0228	0,304
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Arroz blanco, pulido, crudo	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	38	38	138,14	2,548	0,152	30,438	3,42	0,304	0,76
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							440,768	15,8224	19,2972	50,0128	208,408	1,852	448,532
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	23%	29%	18%	19%	21%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA: *[Firma]* MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	M033	8	8	25,12	0,048	0,008	7,218	3,36	0,392	3,12
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cocida, sin sal	R084	90	69,3	120,582	18,6417	5,1282	0	8,316	0,6237	42,273
			Acetate de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS CHIPS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	106	106	94,34	2,226	0,106	20,034	12,72	0,848	6,36
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Acetate de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							405,862	25,6497	18,0302	34,162	193,692	1,9549	273,297
RECOMENDACIÓN							1994	65,8	65,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							20%	37%	27%	12%	18%	22%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

GOBERNACION DE TOLIMA

GOBERNACION DE TOLIMA	
-----------------------	--

No

Sin Pertenencia Étnica

Preparado en sitio

Complemento JM/JT

Primaria: Cuarto y Quinto

4

TOTAL MENÚ		710,412	31,9061	29,10215	76,34615	199,272	5,56945	319,088
RECOMENDACIÓN		1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN		36%	46%	44%	27%	18%	64%	21%

GLORIA INES SILVA ZÓRRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

Edm. H.

915

GOBERNACION DE TOLIMA

GOBERNACION DE TOLIMA

No

Sin Pertenencia Étnica

Preparado en sitio

Complemento JM/JT

Primaria: Cuarto y Quinto

5

TOTAL MENÚ	488,5	12,831	12,316	80,737	199,67	2,7	222,28
RECOMENDACIÓN	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN	24%	18%	19%	29%	18%	31%	15%

GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

Edwards, H.

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: Primaria-Cuarto y Quinto

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO EN JULIANAS	Pollo, pechuga con piel, cocida, sin sal	F084	70	53,9	93,786	14,4991	3,9886	0	6,468	0,4851	32,879
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	46	46	170,66	5,98	0,69	34,362	11,5	1,794	2,76
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	SPAGUETTIS GUISADOS	Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
			Cebolla cabezona, cruda	B027	16	15,2	6,08	0,2128	0,0152	1,1704	3,648	0,0456	0,608
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							462,938	25,5315	17,4962	49,9228	194,944	2,8411	416,419
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	37%	26%	18%	18%	33%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA: *[Firma]* MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
			(Ingredientes)				CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	1,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulada	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	AREPUELLA DE MAIZ	Harina de maiz blanco, precocida	A034	55	55	209	5,005	2,035	40,645	2,2	1,485	0,55
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Acetate de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	110	77	41,58	0,693	0,077	8,778	26,95	0,231	1,54
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCAR	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							627,776	17,7624	28,8632	70,3182	241,158	3,388	297,09
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
%ADECUACIÓN							31%	25%	43%	25%	22%	39%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precoccida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	56	83,44	7,056	6,048	0,168	29,68	0,952	77,84
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALLES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	125	125	165	1,375	0,25	37,875	3,75	0,625	5
			Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU							488,7	15,241	19,994	59,863	212,566	2,6002	307,864
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							25%	22%	30%	21%	19%	30%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN DULCE	Pan de dulce, regular, hornado	A063	55	55	180,4	4,895	2,365	34,705	17,05	1,65	111,65
			Margarina, esparcible	D019	5	5	36,55	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS												
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANIGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	158	120,08	232,9552	0,48032	0,12008	56,31752	9,6064	0,12008	0
AZÚCAR	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENU							680,0052	11,11932	19,84308	111,76652	212,0064	2,58908	215,72
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							34%	16%	30%	40%	19%	30%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO EN JULIANAS	Carne de cerdo	F099	90	90	125,1	19,62	5,13	0	5,4	2,43	45,9
			Cebolla cabeza, cruda	B027	8	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	8	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	38	38	134,14	2,546	0,152	30,438	3,42	0,304	0,76
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							455,06	27,1264	18,0936	45,4792	184,116	3,2812	427,232
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
%ADECUACIÓN							23%	39%	27%	16%	17%	38%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,58	6,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Anise blanco, granulado	R003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
			Pollo, pechuga con piel, cocida, sin sal	F084	90	69,3	120,582	18,6417	5,1282	0	8,316	0,6237	42,273
			Acetite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS DORADAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	106	106	94,34	2,226	0,106	20,034	12,72	0,848	6,36
			Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS												
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150		0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							553,022	26,5817	30,5422	40,778	206,236	2,2857	118,453
RECOMENDACIÓN							1994	65,5	279,2	1100	8,7	1550	
% ADECUACIÓN							28%	38%	46%	15%	19%	26%	8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (mg)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,62
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN CACHO	Pan blanco, regular, horneado	A060	55	55	247,4	4,895	3,87	26,84	23,7	1,65	297,55
			Margarina, esparcible	D019	5	5	36,55	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	158	110,6	59,724	0,9954	0,1106	12,6084	38,71	0,3318	2,212
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							399,694	12,8824	11,7186	58,0244	244,24	2,6208	400,792
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1160	6,7	1560
% ADECUACIÓN							20%	18%	18%	21%	21%	39%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	11	11	40,7	0,033	0,011	10,054	0,22	0,055	0,99
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES GUISADA EN JULIANAS	Aníscar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
			Carne de Res	P099	90	90	125,1	19,62	5,13	0	5,4	2,43	45,9
			Cebolla cabeza, cruda	B027	16	15,2	6,08	0,2128	0,0152	1,1704	3,648	0,0456	0,608
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Tomate, crudo	B103	8	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	38	38	134,14	2,346	0,152	30,438	3,42	0,304	0,76
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	7	5,95	2,7965	0,04165	0,00595	0,56525	1,6065	0,0238	2,0825
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ CON ZANAHORIA	Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
			Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							488,3565	27,25945	18,11015	53,43965	184,4065	2,9948	427,4885
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	6,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	39%	27%	19%	17%	34%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	R033	8	8	25,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12	
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42	
	ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
				Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0976	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
				Cebollita cabazona, cruda	B027	16	15,2	6,08	0,2128	0,0152	1,1704	3,648	0,0456	0,608
				Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,096	0,0012	155,124
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0	
			Harina de maíz blanco, precocida	A034	70	70	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	0,7	
			Margarina, espesable	D019	5	5	36,55	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25	
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS													
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES												
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0	
TOTAL MENÚ							540,138	17,8028	20,9008	67,442	206,542	3,3126	330,662	
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1590	
% ADECUACIÓN							27%	26%	31%	24%	19%	38%	22%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	1,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPUELAS	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	55	55	199,65	7,26	1,045	39,655	9,9	2,805	1,1
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,096	0,0012	155,124	
			Aceite de soya	D012	4	4	56	0	4	0	0	0	0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	110	83,6	162,184	0,3344	0,0836	39,2084	6,688	0,0836	0
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							716,27	19,7068	23,8878	103,0026	231,956	4,9486	299,22
RECOMENDACIÓN							1994	65,8	65,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							36%	29%	36%	37%	21%	57%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	R033	8	8	25.12	0.048	0.008	7.216	3.36	0.392	3.12	
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89.82	4.734	4.788	6.912	169.2	0.09	66.42	
	ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SALTEADO	CERDO	R085	70	65.1	108.066	13.4757	5.9892	0.0651	7.161	0.4557	41.013
				Cebolla cabazona, cruda	B027	8	7.6	3.04	0.0076	0.5852	1.824	0.0228	0.304	
				Tomate, crudo	B103	8	6.4	1.472	0.0576	0.0064	0.2624	0.576	0.032	0.384
				Sal	L015	0.4	0.4	0	0	0	0	0.096	0.0012	155.124
				Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
				Arroz blanco, pulido, crudo	A010	38	38	134.14	2.546	0.152	30.438	3.42	0.304	0.76
				Sal	L015	0.4	0.4	0	0	0	0	0.096	0.0012	155.124
				Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO												
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS													
AZÚCAR	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA												
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES												
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150			0	0	0	0	0	
TOTAL MENÚ							437.658	20.9677	18.9512	45.4787	185.733	1.2989	422.249	
RECOMENDACIÓN							1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500	
% ADECUACIÓN							22%	30%	28%	16%	17%	15%	28%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	SORBETE DE BANANO	Banano común, crudo	G010	160	112	113,12	1,68	0,112	24,976	8,96	1,008	3,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42	
			Anícar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO GUISADO	POLLO	E004	70	70	88,9	16,94	2,1	0,63	9,8	0,7	263,9
			Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
			Cebolla cabeza, cruda	B027	16	15,2	6,08	0,2128	0,0152	1,1704	3,648	0,0456	0,608
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,0096	0,0012	155,124	
			Acetite de soya	D012	4	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARRIÖZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	38	38	134,14	2,546	0,152	30,438	3,42	0,304	0,76
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0,0096	0,0012	155,124	
			Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÜ							309,472	19,7564	9,2736	36,4728	17,636	1,088	575,9
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1300
% ADECUACIÓN							16%	28%	14%	13%	2%	13%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRICULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE FICULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	11	11	40,7	0,033	0,011	10,054	0,22	0,055	0,39
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN	Harina de maíz blanco, precocida	A034	55	55	209	5,005	2,035	40,645	2,2	1,485	0,55
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	158	134,3	96,696	0,4029	0,2686	22,1595	21,488	0,4029	2,686
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCLUIDO EN EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							497,096	10,1749	12,1026	83,7425	193,108	2,0369	70,646
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	6,7	1500
%ADECUACIÓN							25%	15%	18%	30%	18%	23%	5%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	4	4	15,88	0	0	3,972	0	0,004	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,4	0,4	0	0	0	0	0,026	0,0012	155,124
			Acetate de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON VERDE	plátano hartón, maduro, crudo	B089	125	90	118,8	0,99	0,18	27,27	2,7	0,45	3,6
			Acetate de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							420,916	14,1024	19,3112	45,9972	205,188	1,942	295,56
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
%ADECUACIÓN							21%	20%	29%	16%	19%	22%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	20	20	124,4	0,98	8,52	9,86	16	0,72	3,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	9,12
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	55	55	147,4	4,895	1,87	26,84	29,7	1,65	297,55
			Margarina, esparcible	D019	5	5	36,55	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
			Mandarina, cruda	C050	158	110,6	59,724	0,9954	0,1106	12,6084	38,71	0,3318	2,212
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA											
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							487,014	11,6824	19,3466	63,4364	257,12	3,1888	406,952
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	64,5	279,2	1100	6,7	1550
% ADECUACIÓN							24%	17%	29%	23%	23%	37%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE FECLULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN REDONDO	Pan	A060	85	85	227,8	7,565	2,89	41,48	45,9	2,55	459,85
			Margarina	D018	7	4	29,28	0,02	4	3,244	0	0,56	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	manzana	C054	186	158,1	113,832	0,4743	0,3162	26,0865	25,296	0,4743	3,162
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							524,982	12,8293	12,0062	93,6555	240,636	3,7393	530,512
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							21%	15%	14%	27%	22%	39%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	14	14	57,54	2,366	1,05	8,974	7,56	0,63	0,42
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	9	7,2	1,656	0,0648	0,0072	0,2952	0,648	0,036	0,432
			Cebolla cabezona, cruda	B027	9	8,55	3,42	0,1197	0,00855	0,65835	2,052	0,02565	0,342
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							513,882	16,9849	21,49695	62,00575	210,912	2,04645	526,48
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							21%	19%	26%	18%	19%	22%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

[Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Pollo, pechuga sin piel, asada sin sal	F086	110	110	180,4	32,67	5,39	0,22	12,1	1,1	58,3
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS CHIPS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	131	131	116,59	2,751	0,131	24,759	15,72	1,048	7,86
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							513,21	40,215	20,319	40,911	201,34	2,7295	330,385
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							21%	46%	24%	12%	18%	29%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: Preescolar

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	22	22	136,84	1,078	9,372	10,846	17,6	0,792	3,74
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES SALTEADO EN JULIANAS	Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Res, carne magra, cruda	F099	118	118	164,02	25,724	6,726	0	7,08	3,186	60,18
			Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266
			Tomate, crudo	B103	9	7,2	1,656	0,0648	0,0072	0,2952	0,648	0,036	0,432
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	85	85	323	7,735	3,145	62,815	3,4	2,295	0,85
			Margarina, con sal	D018	7	7	51,24	0,042	5,677	0	0,98	0	61,39
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							850,636	39,5309	34,73185	90,40025	204,824	6,91045	391,083
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							34%	45%	42%	26%	19%	73%	26%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	14	14	57,54	2,366	1,05	8,974	7,56	0,63	0,42
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN MOGOLLA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	85	85	278,8	7,565	3,655	53,635	26,35	2,55	172,55
			Margarina, con sal	D018	7	7	51,24	0,042	5,677	0	0,98	0	61,39
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano	Banano	P016	190	123,5	198,32	1,3585	0,247	32,604	7,41	0,494	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							635,57	16,0655	15,417	107,09	211,5	3,769	300,78
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							26%	18%	19%	31%	19%	40%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

[Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO EN JULIANAS	pollo en julianas	F084	90	69,3	120,582	18,6417	5,1282	0	8,316	0,6237	42,273
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	SPAGUETTIS GUISADOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	55	55	204,05	7,15	0,825	41,085	13,75	2,145	3,3
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	9	7,2	1,656	0,0648	0,0072	0,2952	0,648	0,036	0,432
			Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17,1	6,84	0,2394	0,0171	1,3167	4,104	0,0513	0,684
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							549,348	30,8899	20,7755	58,6289	200,458	3,439	504,819
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							22%	35%	25%	17%	18%	36%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

[Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	22	22	136,84	1,078	9,372	10,846	17,6	0,792	3,74
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	AREPUELA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	85	85	323	7,735	3,145	62,815	3,4	2,295	0,85
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS												
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	130	91	49,14	0,819	0,091	10,374	31,85	0,273	1,82
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							783,746	20,7164	32,8392	96,0632	248,882	4,3133	336,791
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							31%	24%	40%	28%	23%	45%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	14	14	57,54	2,366	1,05	8,974	7,56	0,63	0,42
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	158	113,76	150,1632	1,25136	0,22752	34,46928	3,4128	0,5688	4,5504
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							499,0192	14,76176	21,51872	59,52648	211,2048	2,6371	339,2514
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							20%	17%	26%	17%	19%	28%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	22	22	136,84	1,078	9,372	10,846	17,6	0,792	3,74
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN DULCE	Pan de dulce, regular	A063	85	85	278,8	7,565	3,655	53,635	26,35	2,55	172,55
			Margarina, esparcible	D019	7	7	51,17	0,042	5,67	0	0,21	0,007	47,95
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	186	141,36	274,2384	0,56544	0,14136	66,29784	11,3088	0,14136	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							850,7184	13,98444	23,62636	142,65584	224,6688	3,58536	290,66
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							34%	16%	28%	41%	20%	38%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO EN JULIANAS	Carne de cerdo	F099	118	118	164,02	25,724	6,726	0	7,08	3,186	60,18
			Cebolla cabezona, cruda	B027	9	8,55	3,42	0,1197	0,00855	0,65835	2,052	0,02565	0,342
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	9	7,2	1,656	0,0648	0,0072	0,2952	0,648	0,036	0,432
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ		561,816	34,0525	21,73975	56,93555	187,92	4,23065	520,084
RECOMENDACIÓN		2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN		23%	39%	26%	16%	17%	45%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

[Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	22	22	136,84	1,078	9,372	10,846	17,6	0,792	3,74
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, PUELOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	nugets	F084	110	84,7	147,378	22,7843	6,2678	0	10,164	0,7623	51,667
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS DORADAS	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	131	131	116,59	2,751	0,131	24,759	15,72	1,048	7,86
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ			600,478	31,3473	30,5588	47,482	212,684	2,6973	129,687
RECOMENDACIÓN			2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN			24%	36%	37%	14%	19%	28%	9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:
MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	14	14	57,54	2,366	1,05	8,974	7,56	0,63	0,42
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN CACHO	Pan blanco, regular, horneado	A060	85	85	227,8	7,565	2,89	41,48	45,9	2,55	459,85
			Margarina, esparcible	D019	7	7	51,17	0,042	5,67	0	0,21	0,007	47,95
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	186	130,2	70,308	1,1718	0,1302	14,8428	45,57	0,3906	2,604
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							516,488	15,8788	14,5282	77,1738	268,44	3,6726	577,244
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							21%	18%	18%	22%	24%	39%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES GUISADA EN JULIANAS	Carne de Res	F099	118	118	164,02	25,724	6,726	0	7,08	3,186	60,18
			Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17,1	6,84	0,2394	0,0171	1,3167	4,104	0,0513	0,684
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	9	7,2	1,656	0,0648	0,0072	0,2952	0,648	0,036	0,432
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	7	5,95	2,7965	0,04165	0,00595	0,56525	1,6065	0,0238	2,0825
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							595,8825	34,18985	21,75625	65,07215	187,6185	3,8551	519,6885
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							24%	39%	26%	19%	17%	41%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

[Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	9	7,2	1,656	0,0648	0,0072	0,2952	0,648	0,036	0,432
			Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17,1	6,84	0,2394	0,0171	1,3167	4,104	0,0513	0,684
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	85	85	323	7,735	3,145	62,815	3,4	2,295	0,85
			Margarina	D019	7	7	51,17	0,042	5,67	0	0,21	0,007	47,95
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							628,982	19,2256	24,0805	80,5101	208,594	3,8276	384,197
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							25%	22%	29%	23%	19%	40%	26%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

[Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	22	22	136,84	1,078	9,372	10,846	17,6	0,792	3,74
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPUELA DE MAIZ	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	85	85	308,55	11,22	1,615	61,285	15,3	4,335	1,7
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	130	98,8	191,672	0,3952	0,0988	46,3372	7,904	0,0988	0
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							928,378	23,8376	31,327	134,5514	241,036	6,6641	339,721
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							37%	27%	38%	39%	22%	70%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SALTEADO	CERDO	F085	90	83,7	138,942	17,3259	7,7004	0,0837	9,207	0,5859	52,731
			Cebolla cabezona, cruda	B027	9	8,55	3,42	0,1197	0,00855	0,65835	2,052	0,02565	0,342
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,104	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	536,186	25,6328	22,71175	56,92085	189,831	1,61855	512,491
RECOMENDACIÓN	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	22%	29%	27%	16%	17%	17%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE TOLIMA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: Preescolar

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	SORBETE DE BANANO	Banano común, crudo	C010	190	133	134,33	1,995	0,133	29,659	10,64	1,197	3,39
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO GUISADO	POLLO	E004	90	90	114,3	21,78	2,7	0,81	12,6	0,9	339,3
			Tomate, crudo	B103	9	7,2	1,656	0,0648	0,0072	0,2952	0,648	0,036	0,432
			Cebolla cabeza, cruda	B027	18	17,1	6,84	0,2394	0,0171	1,3167	4,104	0,0513	0,684
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	3	27	0	3	0	0	0	0
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							391,146	25,4342	10,9243	47,4369	22,092	1,3953	729,226
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							16%	29%	13%	14%	2%	15%	49%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PNA DULCE	Pan de dulce, regular	A063	85	85	278,8	7,565	3,655	53,635	26,35	2,55	172,55
			Margarina, esparcible	D019	7	7	51,17	0,042	5,67	0	0,21	0,007	47,95
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana	C054	186	158,1	113,832	0,4743	0,3162	26,0865	25,296	0,4743	3,162
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	597,872	12,8513	14,4412	102,5665	221,296	3,1863	291,162
RECOMENDACIÓN	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	24%	15%	17%	29%	20%	34%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	14	14	57,54	2,366	1,05	8,974	7,56	0,63	0,42
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON VERDE	plátano hartón, maduro, crudo	B089	158	113,76	150,1632	1,25136	0,22752	34,46928	3,4128	0,5688	4,5504
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							482,4692	14,70176	21,50872	55,47148	207,0048	2,1521	335,3514
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							19%	17%	26%	16%	19%	23%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	22	22	136,84	1,078	9,372	10,846	17,6	0,792	3,74
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	85	85	227,8	7,565	2,89	41,48	45,9	2,55	459,85
			Margarina, esparcible	D019	3	3	21,93	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	186	130,2	70,308	1,1718	0,1302	14,8428	45,57	0,3906	2,604
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							583,098	14,6268	19,6202	83,1008	282,56	4,3156	557,064
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							23%	17%	24%	26%	45%	37%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN REDONDO	Pan blanco, regular, horneado	A060	100	100	268	8,9	3,4	48,8	54	3	541
			Margarina, con sal	D018	9	4	29,28	0,02	4	3,244	0	0,56	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	193	164,05	118,116	0,49215	0,3281	27,06825	26,248	0,49215	3,281
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							583,416	14,70815	13,0601	103,71825	268,488	4,21815	619,161
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							20%	14%	14%	26%	24%	36%	41%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	16	16	65,76	2,704	1,2	10,256	8,64	0,72	0,48
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							589,916	18,5394	24,2207	73,1647	231,992	2,2343	534,206
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							20%	18%	25%	18%	21%	19%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Pollo, pechuga sin piel, asada sin sal	F086	135	135	221,4	40,095	6,615	0,27	14,85	1,35	71,55
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS CHIPS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	181	181	161,09	3,801	0,181	34,209	21,72	1,448	10,86
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							626,69	49,216	24,126	51,179	228,89	3,3895	354,015
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							22%	48%	25%	13%	21%	29%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

[Firma]

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	24	24	149,28	1,176	10,224	11,832	19,2	0,864	4,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES SALTEADO EN JULIANAS	Res, carne magra, cruda	F099	140	140	194,6	30,52	7,98	0	8,4	3,78	71,4
			Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	135	135	513	12,285	4,995	99,765	5,4	3,645	1,35
			Margarina, con sal	D018	9	9	65,88	0,054	7,299	0	1,26	0	78,93
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							1117,46	49,5201	41,84265	129,13705	228,896	8,94045	428,111
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							39%	49%	43%	32%	21%	76%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	16	16	65,76	2,704	1,2	10,256	8,64	0,72	0,48
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN MOGOLLA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,9	4,3	63,1	31	3	203
			Margarina, con sal	D018	9	9	65,88	0,054	7,299	0	1,26	0	78,93
			Banano	P016	195	126,75	141,96	1,39425	0,2535	33,462	7,605	0,507	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	Banano											
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							725,22	18,31225	18,3725	120,456	236,505	4,333	356,21
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							25%	18%	19%	30%	22%	37%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO EN JULIANAS	Pollo, pechuga con piel, cocida, sin sal	F084	108	83,16	144,6984	22,37004	6,15384	0	9,9792	0,74844	50,7276
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	SPAGUETTIS GUISADOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	68	68	252,28	8,84	1,02	50,796	17	2,652	4,08
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	650,6184	36,86804	24,53084	69,287	224,6992	4,09044	521,5576
RECOMENDACIÓN	2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN	22%	36%	25%	17%	20%	35%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	24	24	149,28	1,176	10,224	11,832	19,2	0,864	4,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar	K033	6	6	21,84	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	AREPUELA DE MAIZ	Harina de maíz blanco, precocida	A034	100	100	380	9,1	3,7	73,9	4	2,7	1
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS												
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	135	94,5	51,03	0,8505	0,0945	10,773	33,075	0,2835	1,89
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							885,046	22,7729	36,7877	109,7482	273,627	5,0998	347,071
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							31%	22%	38%	27%	25%	43%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	16	16	65,76	2,704	1,2	10,256	8,64	0,72	0,48
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	225	162	213,84	1,782	0,324	49,086	4,86	0,81	6,48
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							598,896	16,1564	24,2972	76,1932	232,532	2,9783	348,621
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							21%	16%	25%	19%	21%	25%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	24	24	149,28	1,176	10,224	11,832	19,2	0,864	4,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN DULCE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,9	4,3	63,1	31	3	203
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS												
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	193	146,68	284,5592	0,58672	0,14668	68,79292	11,7344	0,14668	0
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							951,2492	15,97672	27,28068	157,36292	250,2044	4,12568	342,53
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							33%	16%	28%	39%	23%	35%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO EN JULIANAS	Carne de cerdo	F099	140	140	194,6	30,52	7,98	0	8,4	3,78	71,4
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ		654,4	39,993	25,5595	65,4915	208,52	4,8815	538,49
RECOMENDACIÓN		2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN		23%	39%	26%	16%	19%	41%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:
MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	24	24	149,28	1,176	10,224	11,832	19,2	0,864	4,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	10	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Pollo, pechuga sin piel, asada sin sal	F086	135	135	221,4	40,095	6,615	0,27	14,85	1,35	71,55
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
			Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	181	181	161,09	3,801	0,181	34,209	21,72	1,448	10,86
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS DORADAS	Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							763,39	50,332	34,34	59,949	243,77	3,768	160,29
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							26%	50%	36%	15%	22%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	16	16	65,76	2,704	1,2	10,256	8,64	0,72	0,48
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN CACHO	Pan blanco, regular, horneado	A060	100	100	268	8,9	3,4	48,8	54	3	541
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	193	135,1	72,954	1,2159	0,1351	15,4014	47,285	0,4053	2,702
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							596,124	18,1339	17,3451	88,0954	298,195	4,2403	679,632
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							21%	18%	18%	22%	27%	36%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE FECULA DE MAÍZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	RES GUISADA EN JULIANAS	Carne de Res	F099	140	140	194,6	30,52	7,98	0	8,4	3,78	71,4
			Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	7	5,95	2,7965	0,04165	0,00595	0,56525	1,6065	0,0238	2,0825
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							692,8165	40,14365	25,57695	74,69425	208,4465	4,5098	538,1325
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							24%	40%	26%	18%	19%	38%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	135	135	513	12,285	4,995	99,765	5,4	3,645	1,35
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							853,526	24,3474	29,0852	118,4072	229,982	5,1993	405,901
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							29%	24%	30%	29%	21%	44%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	24	24	149,28	1,176	10,224	11,832	19,2	0,864	4,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPUELA	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	100	100	363	13,2	1,9	72,1	18	5,1	2
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	135	102,6	199,044	0,4104	0,1026	48,1194	8,208	0,1026	0
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							1030,62	26,4568	34,9998	148,9026	264,44	7,5149	347,741
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							36%	26%	36%	37%	24%	64%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DEL TOJIMA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Preparado en sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SALTEADO	CERDO	F085	108	100,44	166,7304	20,79108	9,24048	0,10044	11,0484	0,70308	63,2772
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							628,3704	30,33608	26,82798	65,91994	211,8884	1,84458	530,8472
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							22%	30%	28%	16%	19%	16%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: GLORIA INES SILVA ZORRILLA -ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA: *Gloria Ines Silva Zorrilla*

MATRÍCULA PROFESIONAL: 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	SORBETE DE BANANO	Banano común, crudo	C010	195	136,5	137,865	2,0475	0,1365	30,4395	10,92	1,2285	4,095
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	POLLO GUISADO	POLLO	E004	106	106	134,62	25,652	3,18	0,954	14,84	1,06	399,62
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	3	27	0	3	0	0	0	0
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							460,68	30,01	12,447	56,763	25,76	1,646	789,87
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							16%	30%	13%	14%	2%	14%	53%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	COLADA DE FECULA DE MAÍZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,9	4,3	63,1	31	3	203
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
			Manzana común cruda	C054	193	164,05	118,116	0,49215	0,3281	27,06825	26,248	0,49215	3,281
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	193	164,05	118,116	0,49215	0,3281	27,06825	26,248	0,49215	3,281
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							679,926	14,74215	17,2501	114,77425	245,758	3,66715	342,811
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							23%	15%	18%	28%	22%	31%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	16	16	65,76	2,704	1,2	10,256	8,64	0,72	0,48
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAÍCES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON VERDE	plátano hartón, maduro, crudo	B089	225	162	213,84	1,782	0,324	49,086	4,86	0,81	6,48
			Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							586,316	16,0964	24,2872	73,1312	228,332	2,4943	344,721
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							20%	16%	25%	18%	21%	21%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA
MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	24	24	149,28	1,176	10,224	11,832	19,2	0,864	4,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20	20	99,8	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	100	100	268	8,9	3,4	48,8	54	3	541
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	193	135,1	72,954	1,2159	0,1351	15,4014	47,285	0,4053	2,702
AZÚCARES	GRUPO VI: AZÚCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	150	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							692,224	16,6659	26,3791	92,7334	312,955	4,8683	687,132
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							24%	16%	27%	23%	28%	41%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: