



PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS						
RACIÓN INDUSTRIALIZADA						
OPERADOR:						
DEPARTAMENTO	TOLIMA				MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA			
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO						
SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	
LÁCTEOS	Leche sabor a vainilla UHT	Avena UHT	Leche entera UHT	Avena UHT	Leche entera UHT	
DERIVADO DE CEREAL	Pan de sal	Ponque chips de Chocolate	Galleta Tosta Rica	Galleta Parmesana	Pan dulce	
FRUTA	Mandarina		Pera		pulpa de fruta	
AZÚCARES Y DULCES		Mani con pasas		panelita de leche		
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	
LÁCTEOS	Avena UHT	Leche entera UHT	Leche sabor Vainilla UHT	Leche Entera UHT	Avena UHT	
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Galleta minichips de chocolate	Pan Sal	Galleta Parmesana	Pan coco	
FRUTA		Pulpa de fruta		Manzana	Naranja	
AZÚCARES Y DULCES	Granola		Gelatina de pata			
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	
LÁCTEOS	Leche Sabor a Vainilla entera UHT	Leche entera UHT	Avena UHT	Leche Entera UHT	Leche Entera UHT	
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Torta de naranja	Galleta polvorosa	Pan de sal	Galleta de leche	
FRUTA	Pera	Granadilla	pulpa de fruta			
AZÚCARES Y DULCES				panelita de leche	turrón	
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Aevna UHT	Leche UHT	Avena UHT	Leche saborizada UHT	
DERIVADO DE CEREAL	Rosquilla	Galleta tostarica	Pan con punto de bocadillo	Pan cacho	Pan de Leche	
FRUTA		pulpa de fruta	Pera		pulpa de fruta	
AZÚCARES Y DULCES	Mani con pasas			Arequipe		
Nota: Anexos minuta patrón ración industrializada: Frutas: Frescas y Enteras. No se permite la entrega de naranja y banano más de tres veces en un ciclo.						
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION CICLO DE MENÚS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA			
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	915 - 1005912156		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS						
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL			

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD

Preescolar

OPERADOR

DEPARTAMENTO

MUNICIPIO

GRUPO ÉTNICO

INDIGENA
RAIZAL

COMUNIDAD / PUEBLO
ROM

AFROCOLOMBIANO /
SIN PERTENENCIA ÉTNICA

COMPONENTE

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO
(Ingredientes)

CÓDIGO

PESO
BRUTO
(g)

PESO NETO
(g)

CALORÍAS
(Kcal)

PROTEÍNA
(g)

GRASA
(g)

CHO
(g)

CALCIO
(mg)

HIERRO
(mg)

SODIO
(mg)

MENÚ No. 1

LÁCTEOS

Leche Sabor Fresa UHT

Leche Saborizada

FTL**

200

200

190

5

8

18

240

0

84

DERIVADO DE CEREAL

Pan de Sal

Pan de sal regular, horenado

A066

30

30

102

3.33

1.92

17.79

10.5

0.57

0

FRUTA

Granadilla

Granadilla

C028

100

58

97

2.2

0.7

23.0

12.0

0.3

0.2

AZÚCAR Y DULCES

QUESO

TOTAL MENÚ

389

11

11

59

263

1

84

RECOMENDACIÓN

1300

32.5

36.1

211.3

700

5.6

1133

% ADECUACIÓN

30%

32%

29%

28%

38%

16%

7%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

  												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR				
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO				
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		
				RAIZAL		ROM						

MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Ponque chips de Chocolate	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	30	30	121	1,59	5,76	15,51	19,5	0,36	117,9
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Mani con pasas	Mani, con piel, tostado, sin sal	T029	15	14,7	96	4,01	7,02	2,3	7,79	0,26	0,88
QUESO												
TOTAL MENÚ						357	10	17	39	227	1	289
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						27%	30%	48%	18%	32%	11%	25%

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

  Secretaría de Educación del Gobierno de Bogotá entolima 											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL											
RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR			
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA RAIZAL				AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
				COMUNIDAD / PUEBLO ROM							

MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Tostaria	Galletas saladas, tipo cracker	A026	30	30	140	2,52	5,16	20,46	32,1	0,78	121,4
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100,3	63	0,3	0,2	12,9	8	0,4	1,003
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						313	9	12	40	280	1	206
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						24%	28%	33%	19%	40%	21%	18%

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

  Secretaría de Educación del Gobierno de Bogotá entolima 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR				
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO				
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA RAIZAL				AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
				COMUNIDAD / PUEBLO ROM								
MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	30	30	142	1,92	5,88	20,13	11,4	0,6	91,8
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	15	15	54	0,435	0,27	12,495	20,1	0,12	0
QUESO												
TOTAL MENÚ						336	6	11	54	232	1	262
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						26%	20%	30%	25%	33%	13%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

  											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD	Preescolar					OPERADOR					
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO /			
	RAIZAL				ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, horneado	A063	30	30	98	2,67	1,29	18,93	9,3	0,9	60,9
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	73	0,306	0,204	16,830	16,320	0,306	2,4
AZÚCAR Y DULCES	0											
QUESO												
TOTAL MENU						282	9	8	43	266	1	147
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						22%	29%	22%	20%	38%	22%	13%

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

  Secretaría de Educación del Gobierno de Cundinamarca entolima 											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL											
RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD		Preescolar				OPERADOR					
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO					
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
		RAIZAL		ROM							

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, horneado	A016	30	30	134	2,76	6,9	14,67	14,4	0,48	126,9
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Granola	Granola (cereal)	FT*	15	15	57	1,215	0,06	12,75	0,75	1,185	0,06
QUESO												
TOTAL MENÚ						331	8	11	48	215	2	297
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						25%	25%	32%	23%	31%	30%	26%

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

  Secretaría de Educación del Gobierno de Bogotá entolima 											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD		Preescolar				OPERADOR					
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO					
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA RAIZAL		COMUNIDAD / PUEBLO ROM				AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Minichips	Galletas dulces, sin relleno	A023	30	30	142	1,9	5,9	20,1	11,4	0,6	91,8
FRUTA	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	100	100	55	0,9	0,1	11,5	35,5	0,3	0,2
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						307	9	12	38	287	1	176
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						24%	28%	34%	18%	41%	16%	16%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR				
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO				
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA RAIZAL				AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
				COMUNIDAD / PUEBLO ROM								
MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche sabor Vainilla UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horenado	A066	30	30	102	3,33	1,92	17,79	10,5	0,57	0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	15	15	49	1,11	0	11,025	9,9	0,6	0
QUESO												
TOTAL MENÚ						341	9	10	47	260	1	84
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						26%	29%	27%	22%	37%	21%	7%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

  												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO				AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
INDÍGENA RAIZAL				COMUNIDAD / PUEBLO ROM								
MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	30	30	142	1,9	5,9	20,1	11,4	0,6	91,8
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	73	0,306	0,204	16,830	16,320	0,306	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						325	9	12	44	268	1	178
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						25%	27%	35%	21%	38%	16%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLOMBIANO /
	RAIZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

[illegible]

TOTAL MENÚ	335	9	6	63	221	1	231
RECOMENDACIÓN	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	26%	27%	18%	30%	32%	22%	20%

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

  Secretaría de Educación del Cauca edutolima 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Preescolar				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /				
		RAIZAL		ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, horneado	A063	30	30	98	2,7	1,3	18,9	9,3	0,9	60,9
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100,3	63	0,3	0,2	12,93	8,02	0,4	1
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						351	8	9	50	257	1	146
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						27%	25%	26%	24%	37%	23%	13%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

  												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR				
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO				
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA RAIZAL				AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
				COMUNIDAD / PUEBLO ROM								
MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Torta de naranja	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	30	30	121	1,59	5,8	15,5	19,5	0,4	117,9
FRUTA	Granadilla	Granadilla, cruda	C028	100	53	95	2,1	1,6	14,9	12,06	0,9	20,1
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENU						326	10	14	37	272	1	222
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
						25%	31%	38%	18%	39%	23%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

  Secretaría de Educación del Gobierno de Bogotá edutolima 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR				
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO				
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA RAIZAL				COMUNIDAD / PUEBLO ROM		AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA		
MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta polvorosa	Galletas Dulces, tipo Polvorosas	A024	30	30	134	2,3	3,6	22,9	16,2	0,5	105,6
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	120	102	73	0,306	0,204	16,830	16,320	0,306	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						348	7	8	61	233	1	278
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						27%	20%	23%	29%	33%	15%	25%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

  Secretaría de Educación del Gobierno de Bogotá edutolima 											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD	Preescolar					OPERADOR					
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO					
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO /					
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de sal	Pan de sal regular, horenado	A066	30	30	102	3,3	1,9	17,8	10,5	0,6	0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	FT**	15	15	54	0,432	0,27	12,49	20,1	0,12	0
TOTAL MENÚ						346	9	10	48	271	1	84
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						27%	27%	28%	23%	39%	12%	7%

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

  Secretaría de Educación del Gobierno de Bogotá entolima 											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR			
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA RAIZAL		COMUNIDAD / PUEBLO ROM		AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta de leche	Galletas dulces, sin relleno	A023	30	30	142	1,92	5,88	20,13	11,4	0,6	91,8
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Turrón	Turrón	FT**	15	15	50	0,06	0,1	11,9	3,8	0,2	0
QUESO												
TOTAL MENÚ						331	6	10	53	215	1	262
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						25%	18%	29%	25%	31%	14%	23%

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

  												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR				
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO				
GRUPO ÉTNICO				INDIGENA RAIZAL				AFROCOLOMBIANO/ SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
				COMUNIDAD / PUEBLO ROM								
MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche UTH	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Rosquillas	Roscas de harina de maíz, horneadas	A081	70	70	106	3,63	2,28	17,73	9,9	1,53	0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Maní con pasas	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	15	14,7	96	4,01	7,02	2,3	7,79	0,26	0,88
QUESO												
TOTAL MENU						312	14	16	27	258	2	85
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						24%	43%	43%	13%	37%	32%	7%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA												
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

  												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO				AFROCOLOMBIANO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
INDÍGENA RAIZAL				COMUNIDAD / PUEBLO ROM								
MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta tostarica	Galletas saladas, tipo cracker	A026	30	30	140	2,52	5,16	20,46	32,1	0,78	121,4
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	73	0,306	0,204	16,830	16,320	0,306	2,4
AZÚCAR Y DULCES	0											
QUESO												#N/D
TOTAL MENÚ						353	7	10	58	248	1	294
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						27%	21%	27%	28%	35%	19%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

  											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL											
RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD		Preescolar				OPERADOR					
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO					
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
		RAIZAL		ROM							

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche UTH	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan con punto de Bocadillo	Pan de dulce, regular, horneado	A063	30	30	98	2,7	1,3	18,9	9,3	0,9	60,9
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100,3	63	0,3	0,2	12,9	8,0	0,4	1
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENU						271	9	8	39	257	1	146
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						21%	29%	22%	18%	37%	23%	13%

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

  												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR				
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO				
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO /				
				RAIZAL				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
				ROM								
MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, horneado	A016	30	30	134	2,8	6,9	14,7	14,4	0,5	126,9
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Arequipe	Arequipe o dulce de leche	K001	15	15	48	1,0	1,1	8,5	38,0	0,0	20,25
QUESO												
TOTAL MENÚ						322	8	13	44	252	0	317
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						25%	24%	35%	21%	36%	9%	28%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA												
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

  												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD				Preescolar				OPERADOR				
DEPARTAMENTO								MUNICIPIO				
GRUPO ÉTNICO				INDÍGENA RAIZAL				AFROCOLOMBIANO/ SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
				COMUNIDAD / PUEBLO ROM								
MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Leche	Pan de leche, horneado	A064	30	30	84	2,6	1,4	14,9	24,9	0,9	105,6
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	100	58	97	2,2	0,7	23,0	12,0	0,3	0,2
AZÚCAR Y DULCES	0											
QUESO												
TOTAL MENÚ						371	10	10	56	277	1	190
RECOMENDACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						29%	30%	28%	26%	40%	22%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA												
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO /				
	RAIZAL				INDÍGENA			PALENQUEROS				
					ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horeñado	A066	50	50	170	5,55	3,2	29,65	17,5	0,95	0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Granadilla	Granadilla	C028	100	58	97	2,2	0,7	23,0	12,0	0,3	0,2
QUESO												
TOTAL MENÚ						457	13	12	71	270	1	84
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						28%	31%	26%	27%	34%	20%	7%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA						GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA						
						MATRÍCULA PROFESIONAL				915		

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL		INDÍGENA					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Ponque chips de Chocolate	ponqué blanco, regular, sin cubierta, homeado	A077	50	50	202	2,65	9,6	25,85	32,5	0,6	196,5
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Mani con pasas	Mani, con piel, tostado, sin sal	T029	15	14,7	96	4,0131	7,0266	2,3226	7,791	0,2646	0,882
QUESO												
TOTAL MENÚ						437	11	21	49	240	1	367
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						27%	26%	47%	19%	30%	14%	31%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO /		PALENQUEROS				
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA						

MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Tostaria	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5	1,3	354
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100,3	63	0,3009	0,2006	12,9387	8,024	0,4012	1,003
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENU						406	11	15	54	302	2	439
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						25%	27%	34%	20%	38%	27%	37%

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



Secretaría de Educación

COLOMBIA



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL		ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,2	9,8	33,55	19	1	153
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	15	15	54	0,435	0,27	12,495	20,1	0,12	0
TOTAL MENÚ						430	8	15	67	239	1	323
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						26%	19%	32%	25%	30%	18%	27%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /		PALENQUEROS			
	RAIZAL		INDÍGENA		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 5													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
LÁCTEOS	Leche UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84	
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, homeado	A063	50	50	164	4,45	2,15	31,55	15,5	1,5	101,5	
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	72	0,3	0,2	16,5	16	0,3	2	
AZÚCAR Y DULCES	0												
TOTAL MENÚ						346	11	9	55	272	2	188	
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200	
% ADECUACIÓN						21%	27%	19%	21%	34%	29%	16%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO						AFROCOLOMBIANO /			
	RAIZAL		INDÍGENA						PALENQUEROS			
			ROM						SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, homeado	A016	50	50	223	4,6	11,5	24,45	24	0,8	211,5
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Granola	Granola (cereal)	FT*	15	15	57	1,215	0,06	12,75	0,75	1,185	0,06
TOTAL MENÚ						420	10	16	58	225	2	382
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						26%	24%	35%	22%	28%	32%	32%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /		PALENQUEROS			
	RAIZAL		INDÍGENA		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Minichips	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,2	9,8	33,55	19	1	153
FRUTA	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	100	101,5	55	0,9135	0,1015	11,571	35,525	0,3045	2,03
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						401	11	16	52	295	1	239
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						25%	26%	36%	20%	37%	21%	20%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /			
	RAIZAL				INDÍGENA				PALENQUEROS			
					ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche sabor Vainilla UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horeñado	A066	50	50	170	5,55	3,2	29,65	17,5	0,95	0
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	15	15	49	1,11	0	11,025	9,9	0,6	0
TOTAL MENÚ						409	12	11	59	267	2	84
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						25%	29%	25%	22%	33%	25%	7%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS						
	RAIZAL		INDÍGENA			SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,2	9,8	33,55	19	1	153
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	72	0,3	0,2	16,5	16	0,3	2
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						418	10	16	57	275	1	239
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						26%	24%	36%	21%	34%	21%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA							
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL				915		



Secretaría
de Educación
COLOMBIA



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS				
	RAIZAL		INDÍGENA ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Coco	Pan de dulce, regular, homeado	A063	50	50	164	4,45	2,15	31,55	15,5	1,5	101,5
	Granadilla	Granadilla	C028	100	58	97	2,2	0,7	23,0	12,0	0,3	0,2
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						401	11	7	76	228	2	272
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						25%	26%	16%	29%	28%	29%	23%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO /		PALENQUEROS				
	RAIZAL		INDÍGENA			SIN PERTENENCIA ÉTNICA						

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, homeado	A063	50	50	164	4,45	2,15	31,55	15,5	1,5	101,5
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100,3	63	0,3009	0,2006	12,9387	8,024	0,4012	1,003
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						417	10	10	62	264	2	187
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						26%	24%	23%	24%	33%	31%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				



Secretaría
de Educación

COLOMBIA



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL		INDÍGENA					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Torta de naranja	ponqué blanco, regular, sin cubierta, homeado	A077	50	50	202	2,65	9,6	25,85	32,5	0,6	196,5
FRUTA	Granadilla	Granadilla, cruda	C028	100	100,5	95	2,1105	1,608	14,9745	12,06	0,9045	20,1
AZÚCAR Y DULCES												
TOTAL MENÚ						407	11	18	48	285	2	301
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						25%	27%	39%	18%	36%	24%	25%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /			
	RAIZAL				INDÍGENA				PALENQUEROS			
					ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta polvorosa	Galletas Dulces, tipo Polvorosas	A024	50	50	224	3,8	6	38,2	27	0,9	176
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	72	0,3	0,2	16,5	16	0,3	2
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						436	8	11	76	243	1	348
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						27%	20%	24%	29%	30%	19%	29%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			



Secretaría
de Educación
COLOMBIA



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS				
	RAIZAL		ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de sal	Pan de sal regular, horeñado	A066	50	50	170	5,55	3,2	29,65	17,5	0,95	0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	FT**	15	15	54	0,432	0,27	12,49	20,1	0,12	0
TOTAL MENÚ						414	11	11	60	278	1	84
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						25%	27%	25%	23%	35%	17%	7%

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



Secretaría
de Educación

COLOMBIA



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO /				
	RAIZAL		INDÍGENA					PALENQUEROS				
			ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta de leche	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,2	9,8	33,55	19	1	153
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Turrón	Turrón	FT**	15	15	50	0,06	0,1	11,9	3,8	0,2	0
TOTAL MENÚ						426	7	14	66	223	1	323
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						26%	18%	32%	25%	28%	19%	27%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria:primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD/PUEBLO				AFROCOLOMBIANO/PALEQUEROS					
	RAIZAL		INDÍGENA				SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Rosquillas	Roscas de harina de maíz, homeadas	A081	70	70	247	8,47	5,32	41,37	23,1	3,57	0
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Maní con pasas	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	15	14,7	96	4,0131	7,0266	2,3226	7,791	0,2646	0,882
TOTAL MENÚ						453	19	19	50	271	4	85
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						28%	46%	41%	19%	34%	62%	7%

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



Secretaría
de Educación
COLOMBIA



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /					
	RAIZAL		INDÍGENA				PALENQUEROS					
			ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta tostarica	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5	1,3	354
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	72	0,3	0,2	16,5	16	0,3	2
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENU						445	9	13	72	270	2	526
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						27%	21%	29%	27%	34%	26%	44%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS				
	RAIZAL		INDÍGENA					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan con punto de Bocadillo	Pan de dulce, regular, homeado	A063	50	50	164	4,45	2,15	31,55	15,5	1,5	101,5
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100	63	0,3	0,2	12,9	8	0,4	1
AZÚCAR Y DULCES	0											
QUESO												
TOTAL MENÚ						337	11	9	51	264	2	187
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						21%	27%	19%	19%	33%	31%	16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /			
	RAIZAL				INDÍGENA				PALENQUEROS			
					ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, homeado	A016	50	50	223	4,6	11,5	24,45	24	0,8	211,5
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Arequipe	Arequipe o dulce de leche	K001	15	15	48	0,96	1,125	8,505	37,95	0,015	20,25
TOTAL MENÚ						411	10	17	54	262	1	402
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						25%	23%	38%	20%	33%	13%	33%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: primero, segundo y tercero					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL		INDÍGENA					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Leche	Pan de leche, homeado	A064	50	50	141	4,3	2,4	24,85	41,5	1,5	176
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	100	58	97	2,2	0,7	23,0	12,0	0,3	0,2
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						428	12	11	66	294	2	260
RECOMENDACIÓN						1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN						26%	28%	25%	25%	37%	29%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Primaria: Cuarto y Quinto			OPERADOR							
DEPARTAMENTO					MUNICIPIO							
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /		PALENQUEROS				
		RAIZAL		INDÍGENA		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horeñado	A066	70	70	238	7,8	4,5	41,5	24,5	1,3	0,0
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	100	58	97	2,2	0,7	23,0	12,0	0,3	0,2
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						525	15	13	83	277	2	84
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						26%	30%	24%	25%	25%	19%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA												
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Primaria: Cuarto y Quinto				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS				
		RAIZAL		ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Ponque chips de Chocolate	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282	3,7	13,4	36,2	45,5	0,8	275,1
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Mani con pasas	Mani, con piel, tostado, sin sal	T029	15	14,7	96	4,0	7,0	2,3	7,8	0,3	0,9
TOTAL MENÚ						518	12	25	60	253	1	446
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						26%	23%	45%	18%	23%	13%	30%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS					
	RAIZAL		INDÍGENA ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA					
MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Tostaria	Galletas saladas, tipo cracker	A026	70	70	326	5,9	12,0	47,7	74,9	1,8	495,6
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100	63	0,3	0,2	12,9	8,0	0,4	1,0
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						499	13	19	67	323	2	581
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						25%	25%	34%	21%	29%	26%	39%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL		ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 4						CALORÍAS Y NUTRIENTES						
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	70	70	330	4,5	13,7	47,0	26,6	1,4	214,2
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	20	20	72	0,6	0,4	16,7	26,8	0,2	0,0
TOTAL MENÚ						543	9	19	85	253	2	384
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						27%	18%	34%	26%	23%	18%	26%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /					
	RAIZAL		INDÍGENA		ROM		PALENQUEROS		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,2	3,0	44,2	21,7	2,1	142,1
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	72	0,3	0,2	16,5	16,0	0,3	2,0
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						412	13	10	67	278	2	228
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						21%	26%	17%	21%	25%	28%	15%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO /				
	RAIZAL		INDÍGENA					PALENQUEROS				
			ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, horneado	A016	70	70	312	6,4	16,1	34,2	33,6	1,1	296,1
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Granola	Granola (cereal)	FT*	20	20	77	1,62	0,08	17	1	1,58	136
TOTAL MENÚ						529	12	21	72	235	3	602
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						27%	24%	37%	22%	21%	31%	40%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS			
	RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Minichips	Galletas dulces, sin relleno	A023	70	70	330	4,5	13,7	47,0	26,6	1,4	214,2
FRUTA	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	100	100	54	0,9	0,1	11,4	35,0	0,3	2,0
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						494	12	20	65	302	2	300
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						25%	24%	36%	20%	27%	20%	20%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /		PALENQUEROS			
	RAIZAL		INDÍGENA		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche sabor Vainilla UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horeñado	A066	70	70	238	7,8	4,5	41,5	24,5	1,3	0,0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	20	20	65	1,5	0,0	14,7	13,2	0,8	0,0
TOTAL MENÚ						493	14	12	74	278	2	84
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						25%	29%	23%	23%	25%	24%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO /				
	RAIZAL				INDÍGENA			PALENQUEROS				
					ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	70	70	330	4,5	13,7	47,0	26,6	1,4	214,2
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	72	0,3	0,2	16,5	16,0	0,3	2,0
AZÚCAR Y DULCES												
TOTAL MENÚ						512	11	20	70	283	2	300
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						26%	22%	37%	22%	26%	20%	20%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /		PALENQUEROS			
	RAIZAL		INDÍGENA		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Coco	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,2	3,0	44,2	21,7	2,1	142,1
	Granadilla	Granadilla	C028	100	58	97	2,2	0,7	23,0	12,0	0,3	0,2
AZÚCAR Y DULCES												
TOTAL MENÚ						467	12	8	88	234	2	312
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						23%	25%	15%	27%	21%	28%	21%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA			COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /				
	RAIZAL			INDÍGENA				PALENQUEROS				
				ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA			

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,2	3,0	44,2	21,7	2,1	142,1
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100	63	0,3	0,2	12,93	8,02	0,4	1
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						483	12	11	75	270	3	227
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						24%	23%	20%	23%	25%	29%	15%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Primaria: Cuarto y Quinto				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /				
		RAIZAL		INDÍGENA				PALENQUEROS				
				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Torta de naranja	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	70	70	282	3,7	13,4	36,2	45,5	0,8	275,1
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	100	58	97	2,2	0,7	23,0	12,0	0,3	0,2
AZÚCAR Y DULCES												
TOTAL MENÚ						489	12	21	66	298	1	359
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						25%	25%	37%	20%	27%	13%	24%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Primaria: Cuarto y Quinto				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /				
		RAIZAL		INDÍGENA				PALENQUEROS				
				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta polvorosa	Galletas Dulces, tipo Polvorosas	A024	70	70	314	5,3	8,4	53,5	37,8	1,3	246,4
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	72	0,3	0,2	16,5	16,0	0,3	2,0
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						526	10	13	91	254	2	418
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						26%	19%	24%	28%	23%	18%	28%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO /			PALENQUEROS			
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA						

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de sal	Pan de sal regular, horeñado	A066	70	70	238	7,8	4,5	41,5	24,5	1,3	0,0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	FT**	20	20	54	0,432	0,27	12,49	20,1	0,12	0
TOTAL MENÚ						482	13	13	72	285	1	84
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						24%	26%	23%	22%	26%	17%	6%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /		PALENQUEROS			
	RAIZAL		INDÍGENA		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta de leche	Galletas dulces, sin relleno	A023	70	70	330	4,5	13,7	47,0	26,6	1,4	214,2
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Turrón	Turrón	FT**	20	20	66	0,08	0,1	15,9	5,0	0,2	0
TOTAL MENÚ						537	9	18	84	232	2	384
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						27%	17%	33%	26%	21%	19%	26%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA					AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS						
	RAIZAL					SIN PERTENENCIA ÉTNICA						

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Rosquillas	Roscas de harina de maíz, horneadas	A081	70	70	247	8,5	5,3	41,4	23,1	3,6	0,0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Maní con pasas	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	20	20	130	5,5	9,6	3,2	10,6	0,4	1,2
TOTAL MENÚ						487	20	21	51	274	4	85
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						24%	41%	38%	16%	25%	45%	6%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Primaria: Cuarto y Quinto				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /				
		RAIZAL		ROM				PALENQUEROS		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta tostarica	Galletas saladas, tipo cracker	A026	70	70	326	5,9	12,0	47,7	74,9	1,8	495,6
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	100	100	72	0,3	0,2	16,5	16,0	0,3	2,0
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENU						538	10	17	85	291	2	668
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						27%	20%	30%	26%	26%	24%	45%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Primaria: Cuarto y Quinto			OPERADOR							
DEPARTAMENTO					MUNICIPIO							
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO				AFROCOLOMBIANO /				
		RAIZAL		INDÍGENA				PALENQUEROS				
				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche UTH	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Pan con punto de Bocadillo	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,2	3,0	44,2	21,7	2,1	142,1
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	100	100	63	0,3	0,2	12,9	8	0,4	1
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						403	13	10	67	271	3	228
RECOMENDACIÓN						1994	1994	1994	1994	1994	1994	1994
% ADECUACIÓN						20%	1%	0%	3%	14%	0%	11%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO			AFROCOLOMBIANO /			PALENQUEROS			
	RAIZAL		INDÍGENA			SIN PERTENENCIA ÉTNICA						

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, horneado	A016	70	70	312	6,4	16,1	34,2	33,6	1,1	296,1
FRUTA	0											
AZÚCAR Y DULCES	Arequipe	Arequipe o dulce de leche	K001	20	20	64	1,3	1,5	11,3	50,6	0,0	27,0
TOTAL MENÚ						516	12	22	67	284	1	493
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						26%	23%	40%	21%	26%	13%	33%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD	Primaria: Cuarto y Quinto					OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO					AFROCOLOMBIANO /				
	RAIZAL		INDÍGENA					PALENQUEROS				
			ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Leche	Pan de leche, horneado	A064	70	70	197	6,0	3,4	34,8	58,1	2,1	246,4
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	100	58	97	2,2	0,7	23,0	12,0	0,3	0,2
AZÚCAR Y DULCES	0											
TOTAL MENÚ						484	13	12	76	310	2	331
RECOMENDACIÓN						1994	49,9	55,4	324	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						24%	26%	22%	23%	28%	28%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Secundaria			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 1												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horenado	A066	90	90	306	10,0	5,8	53,4	31,5	1,7	0,0
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	120	78	116	2,6	0,8	28,8	14,4	1,9	33,6
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												

TOTAL MENÚ	612	18	15	100	286	4	118
RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	25%	28%	21%	25%	26%	38%	8%

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

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

Redolina

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD

Secundaria

OPERADOR

DEPARTAMENTO

MUNICIPIO

GRUPO ÉTNICO

INDÍGENA

RAIZAL

COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA

ROM

AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS

SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Ponque chips de Chocolate	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	90	90	363	4,8	17,3	46,5	58,5	1,1	353,7
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Maní con pasas	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	40	40	260	10,9	19,1	6,3	21,2	0,7	2,4
QUESO												
TOTAL MENU						763	20	41	74	280	2	526
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						31%	32%	59%	18%	25%	19%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

  Secretaría de Educación del Tolima GOBIERNO DEL TOLIMA 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
		RAIZAL		ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Tostarina	Pan de dulce, regular, horneado	A063	90	90	295	8,0	3,9	56,8	27,9	2,7	182,7
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	120	120	76	0,4	0,2	15,5	9,6	0,5	1,2
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENU						481	15	11	79	278	3	268
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						19%	24%	15%	20%	25%	33%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

  Secretaría de Educación del Tolima entolima GOBIERNO DEPARTAMENTAL 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria			OPERADOR							
DEPARTAMENTO					MUNICIPIO							
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
		RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	90	90	425	5,8	17,6	60,4	34,2	1,8	275,4
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	40	40	144	1,2	0,7	33,3	53,6	0,3	0,0
QUESO												
TOTAL MENU						709	11	23	115	288	2	445
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						28%	18%	33%	28%	26%	22%	30%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL		915					

  Secretaría de Educación del Tolima GOBIERNO DEL TOLIMA 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
		RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, horneado	A063	90	90	295	8,0	3,9	56,8	27,9	2,7	182,7
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	120	120	86	0,4	0,2	19,8	19,2	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES	0											
QUESO												
TOTAL MENÚ						492	15	11	83	287	3	269
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						20%	24%	15%	21%	26%	32%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		915				

  Secretaría de Educación del Tolima GOBERNACIÓN DEL TOLIMA 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria			OPERADOR							
DEPARTAMENTO					MUNICIPIO							
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS						
		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, horneado	A016	90	90	401	8,3	20,7	44,0	43,2	1,4	380,7
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Granola	Granola (cereal)	FT*	40	40	153	3,24	0,16	34	2	3,16	272
QUESO												
TOTAL MENU						694	16	25	99	245	5	823
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						28%	25%	37%	24%	22%	48%	55%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

Redolina

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Secundaria			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Minichips	Galletas dulces, sin relleno	A023	90	90	425	5,8	17,6	60,4	34,2	1,8	275,4
FRUTA	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	120	120	65	1,1	0,1	13,7	42,0	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						600	13	24	81	316	2	362
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						24%	21%	35%	20%	29%	23%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915
-------	--	-----------------------	-----

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Secundaria			OPERADOR		
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche sabor Vainilla UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horenado	A066	90	90	306	10,0	5,8	53,4	31,5	1,7	0,0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	40	40	130	3,0	0,0	29,4	26,4	1,6	0,0
QUESO												
TOTAL MENU						626	18	14	101	298	3	84
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						25%	29%	20%	25%	27%	35%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				915			

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

BOGOTÁ

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Secundaria			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREALES	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	90	90	425	5,8	17,6	60,4	34,2	1,8	275,4
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	120	120,7	87	0,4	0,2	19,9	19,3	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						622	13	24	87	294	2	362
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						25%	20%	35%	22%	27%	23%	24%

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

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Secundaria			OPERADOR		
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche sabor chocolate UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan Coco	Pan de dulce, regular, horneado	A063	90	90	295	8,0	3,9	56,8	27,9	2,7	182,7
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	120	78	116	2,6	0,8	28,8	14,4	1,9	33,6
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						601	16	13	104	282	5	300
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						24%	25%	18%	26%	26%	49%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			915				

  Secretaría de Educación del Tolima BOGOTÁ 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
		RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, horneado	A063	90	90	295	8,0	3,9	56,8	27,9	2,7	182,7
	Pera	Pera, cruda	C071	120	120	63	0,3	0,2	12,93	8,02	0,4	1
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						548	13	12	88	276	3	268
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						22%	21%	17%	22%	25%	33%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

  Secretaría de Educación del Tolima entolima 0000 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
		RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Torta de naranja	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	90	90	363	4,8	17,3	46,5	58,5	1,1	353,7
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	120	78	116	2,6	0,8	28,8	14,4	1,9	33,6
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						589	14	25	82	313	3	471
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						24%	22%	35%	20%	28%	32%	31%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

GOBIERNO DEL TOLIMA

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD

Secundaria

OPERADOR

DEPARTAMENTO

MUNICIPIO

GRUPO ÉTNICO

INDÍGENA

RAIZAL

COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA

ROM

AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS

SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta polvorosa	Galletas Dulces, tipo Polvorosas	A024	90	90	403	6,8	10,8	68,8	48,6	1,6	316,8
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	120	120,7	87	0,4	0,2	19,9	19,3	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						630	11	16	110	268	2	489
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						25%	18%	22%	27%	24%	21%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

  Secretaría de Educación del Tolima GOBIERNO DEL TOLIMA 											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL											
RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD		Secundaria			OPERADOR						
DEPARTAMENTO					MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /					
		RAIZAL		INDÍGENA		PALENQUEROS					
				ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de sal	Pan de sal regular, horenado	A066	90	90	306	10,0	5,8	53,4	31,5	1,7	0,0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	FT**	40	40	54	0,432	0,27	12,49	20,1	0,12	0
QUESO												
TOTAL MENU						550	15	14	84	292	2	84
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						22%	25%	20%	21%	27%	19%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL		915					

  Secretaría de Educación del Tolima GOBERNACIÓN DEL TOLIMA 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
		RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Rosquillas	Roscas de harina de maíz, horneadas	A081	70	70	247	8,5	5,3	41,4	23,1	3,6	0,0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Mani con pasas	Mani, con piel, tostado, sin sal	T029	40	40	260	10,9	19,1	6,3	21,2	0,7	2,4
QUESO												
TOTAL MENÚ						617	26	31	54	284	4	86
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						25%	41%	45%	13%	26%	45%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

  Secretaría de Educación del Tolima GOBIERNO DEL TOLIMA 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
		RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta tostarica	Galletas saladas, tipo cracker	A026	90	90	419	7,6	15,5	61,4	96,3	2,3	637,2
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	120	120,7	87	0,4	0,2	19,9	19,3	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												#N/D
TOTAL MENU						646	12	20	102	316	3	#N/D
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						26%	19%	29%	25%	29%	28%	#N/D
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL		915					

  Secretaría de Educación del Tolima GOBERNACIÓN DEL TOLIMA 												
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
RACIÓN INDUSTRIALIZADA												
GRUPO DE EDAD		Secundaria				OPERADOR						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA				COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
		RAIZAL				ROM				SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche UTH	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Pan con punto de Bocadillo	Pan de dulce, regular, horneado	A063	90	90	295	8,0	3,9	56,8	27,9	2,7	182,7
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	120	120	63	0,3	0,24	15,48	8	0,4	1
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						468	15	11	79	276	3	268
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						19%	24%	15%	20%	25%	34%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

  Secretaría de Educación del Tolima BOGOTÁ 											
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL											
RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
GRUPO DE EDAD		Secundaria			OPERADOR						
DEPARTAMENTO					MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS					
		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, horneado	A016	90	90	401	8,3	20,7	44,0	43,2	1,4	380,7
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Arequipe	Arequipe o dulce de leche	K001	40	40	128	2,6	3,0	22,7	101,2	0,0	54,0
QUESO												
TOTAL MENÚ						669	15	28	88	344	1	605
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						27%	24%	41%	22%	31%	16%	40%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL			915				

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

Redolina

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Secundaria			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Leche	Pan de leche, horneado	A064	90	90	253	7,7	4,3	44,7	74,7	2,7	316,8
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	120	120	116	2,6	0,8	28,8	14,4	1,9	33,6
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						559	15	13	92	329	5	434
RECOMENDACIÓN						2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						22%	25%	19%	23%	30%	49%	29%

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

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR							
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO							
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA			AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS					
	RAIZAL		ROM			SIN PERTENENCIA ÉTNICA					

MENÚ No. 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Fresa UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horenado	A066	110	110	374	12,2	7,0	65,2	38,5	2,1	0,0
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	120	78	116	2,6	0,8	28,8	14,4	1,9	33,6
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						680	20	16	112	293	4	118
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						23%	27%	20%	24%	27%	34%	8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARIA RUEDA ARCILA

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915
-------	--	-----------------------	-----





Secretaría de Educación del Tolima

auditoría



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Ponque chips de Chocolate	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	110	110	443	5,8	21,1	56,9	71,5	1,3	432,3
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Maní con pasas	Maní, con piel, tostado, sin sal	T029	40	40	260	10,9	19,1	6,3	21,2	0,7	2,4
QUESO												
TOTAL MENU						843	21	45	84	293	2	605
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						29%	29%	56%	18%	27%	17%	40%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL		915						

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Tostarina	Pan de dulce, regular, horneado	A063	110	110	361	9,8	4,7	69,4	34,1	3,3	223,3
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	120	120	100	0,4	0,2	15,5	9,6	0,5	1,2
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						571	17	11	92	284	4	309
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						20%	23%	14%	19%	26%	32%	21%

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

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	110	110	519	7,0	21,6	73,8	41,8	2,2	336,6
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	40	40	144	1,2	0,7	33,3	53,6	0,3	0,0
QUESO												
TOTAL MENÚ						804	12	27	128	295	3	507
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						28%	17%	33%	27%	27%	21%	34%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL		915						





Secretaría de Educación del Tolima

auditoría



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, horneado	A063	110	110	361	9,8	4,7	69,4	34,1	3,3	223,3
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	120	120	86	0,4	0,2	19,8	19,2	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENU						557	17	11	96	293	4	310
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						19%	23%	14%	20%	27%	31%	21%

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

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	MENÚ No. 6		CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, horneado	A016	110	110	490	10,1	25,3	53,8	52,8	1,8	465,3
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Granola	Granola (cereal)	FT*	40	40	153	3,24	0,16	34	2	3,16	272
QUESO												
TOTAL MENU						783	17	30	109	255	5	907
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						27%	24%	37%	23%	23%	42%	60%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915
-------	--	-----------------------	-----

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD

Nivel Media

OPERADOR

DEPARTAMENTO

MUNICIPIO

GRUPO ÉTNICO

INDÍGENA

RAIZAL

COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA

ROM

AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS

SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 7

COMPONENTE

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)

CÓDIGO

PESO BRUTO (g)

PESO NETO (g)

CALORÍAS (Kcal)

PROTEÍNA (g)

GRASA (g)

CHO (g)

CALCIO (mg)

HIERRO (mg)

SODIO (mg)

LÁCTEOS

Leche entera UHT

Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada

G012

200

200

110

6,4

6,4

6,8

240,0

0,0

84,0

DERIVADO DE CEREAL

Galleta Minichips

Galletas dulces, sin relleno

A023

110

110

519

7,0

21,6

73,8

41,8

2,2

336,6

FRUTA

Mandarina

Mandarina, cruda

C050

120

120

65

1,1

0,1

13,7

42,0

0,4

2,4

AZÚCAR Y DULCES

QUESO

TOTAL MENÚ

694

15

28

94

324

3

423

RECOMENDACIÓN

2900

72,5

80,6

471,3

1100

11,8

1500

% ADECUACIÓN

24%

20%

35%

20%

29%

22%

28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche sabor Vainilla UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Sal	Pan de sal regular, horenado	A066	110	110	374	12,2	7,0	65,2	38,5	2,1	0,0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Gelatina blanca	Gelatina de pata	K020	40	40	130	3,0	0,0	29,4	26,4	1,6	0,0
QUESO												
TOTAL MENÚ						694	20	15	113	305	4	84
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						24%	28%	19%	24%	28%	31%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL		915					

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA					AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS				
	RAIZAL		ROM					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				

MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Galleta Parmesana	Galletas dulces, sin relleno	A023	110	110	519	7,0	21,6	73,8	41,8	2,2	336,6
FRUTA	Manzana	Manzana	C054	120	120	86	0,4	0,2	19,8	19,2	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						716	14	28	100	301	3	423
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						25%	19%	35%	21%	27%	22%	28%

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

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche sabor chocolate UHT	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan Coco	Pan de dulce, regular, horneado	A063	110	110	361	9,8	4,7	69,4	34,1	3,3	223,3
FRUTA	Granadilla	Granadilla	C028	120	78	116	2,6	0,8	28,8	14,4	1,9	33,6
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						667	17	14	116	289	5	341
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						23%	24%	17%	25%	26%	44%	23%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media		OPERADOR		
DEPARTAMENTO			MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche Sabor Vainilla	Leche Saborizada	FTL**	200	200	190	5	8	18	240	0	84
DERIVADO DE CEREAL	Pan de dulce	Pan de dulce, regular, horneado	A063	110	110	361	9,8	4,7	69,4	34,1	3,3	223,3
	Pera	Pera, cruda	C071	120	120	63	0,3	0,2	12,93	8,02	0,4	1
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						614	15	13	100	282	4	308
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						21%	21%	16%	21%	26%	31%	21%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Torta de naranja	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	110	110	443	5,8	21,1	56,9	71,5	1,3	432,3
FRUTA	Granadilla	Granadilla, cruda	C028	120	120	114	2,5	1,9	17,9	14,4	1,1	24,0
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						667	15	29	82	326	2	540
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						23%	20%	37%	17%	30%	20%	36%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			





Secretaría de Educación del Tolima

auditoría



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta polvorosa	Galletas Dulces, tipo Polvorosas	A024	110	110	493	8,4	13,2	84,0	59,4	2,0	387,2
	Manzana	Manzana	C054	120	120,7	87	0,4	0,2	19,9	19,3	0,4	2,4
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						720	13	18	125	279	2	560
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						25%	18%	22%	27%	25%	20%	37%

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

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD

Nivel Media

OPERADOR

DEPARTAMENTO

MUNICIPIO

GRUPO ÉTNICO

INDÍGENA

RAIZAL

COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA

ROM

AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS

SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 14

COMPONENTE

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)

CÓDIGO

PESO BRUTO (g)

PESO NETO (g)

CALORÍAS (Kcal)

PROTEÍNA (g)

GRASA (g)

CHO (g)

CALCIO (mg)

HIERRO (mg)

SODIO (mg)

LÁCTEOS

Leche Sabor Fresa UHT

Leche Saborizada

FTL**

200

200

190

5

8

18

240

0

84

DERIVADO DE CEREAL

Pan de sal

Pan de sal regular, horenado

A066

110

110

374

12,2

7,0

65,2

38,5

2,1

0,0

FRUTA

AZÚCAR Y DULCES

Panelita de leche

Panelita de leche de vaca, con azúcar

FT**

40

40

54

0,432

0,27

12,49

20,1

0,12

0

QUESO

TOTAL MENU

618

18

15

96

299

2

84

RECOMENDACIÓN

2900

72,5

80,6

471,3

1100

11,8

1500

% ADECUACIÓN

21%

24%

19%

20%

27%

19%

6%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915





Secretaría de Educación del Estado

Veracruz

auditoría

●●●●



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Galleta de leche	Galletas dulces, sin relleno	A023	110	110	519	7,0	21,6	73,8	41,8	2,2	336,6
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Turrón	Turrón	FT**	40	40	133	0,16	0,2	31,8	10,0	0,5	0
QUESO												
TOTAL MENÚ						792	11	26	127	252	3	507
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						27%	15%	33%	27%	23%	23%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	915
-------	---	-----------------------	-----





Secretaría de Educación
del Tolima

auditoría



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media			OPERADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Rosquillas	Roscas de harina de maiz, horneadas	A081	70	70	247	8,5	5,3	41,4	23,1	3,6	0,0
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Mani con pasas	Mani, con piel, tostado, sin sal	T029	40	40	260	10,9	19,1	6,3	21,2	0,7	2,4
QUESO												
TOTAL MENU						617	26	31	54	284	4	86
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						21%	36%	38%	12%	26%	36%	6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA								
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL		915					

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD

Nivel Media

OPERADOR

DEPARTAMENTO

MUNICIPIO

GRUPO ÉTNICO

INDÍGENA

RAIZAL

COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA

ROM

AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS

SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 17

COMPONENTE

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)

CÓDIGO

PESO BRUTO (g)

PESO NETO (g)

CALORÍAS (Kcal)

PROTEÍNA (g)

GRASA (g)

CHO (g)

CALCIO (mg)

HIERRO (mg)

SODIO (mg)

LÁCTEOS

Avena UHT

Avena UHT

FT*

200

200

140

4

4,5

21

200

0

170

DERIVADO DE CEREAL

Galleta tostarica

Galletas saladas, tipo cracker

A026

110

110

513

9,2

18,9

75,0

117,7

2,9

778,8

FRUTA

Manzana

Manzana

C054

120

120,7

87

0,4

0,2

19,9

19,3

0,4

2,4

AZÚCAR Y DULCES

QUESO

TOTAL MENÚ

740

14

24

116

337

3

951

RECOMENDACIÓN

2900

72,5

80,6

471,3

1100

11,8

1500

% ADECUACIÓN

26%

19%

29%

25%

31%

27%

63%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	Nivel Media		OPERADOR		
DEPARTAMENTO			MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Leche UTH	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,4	6,4	6,8	240,0	0,0	84,0
DERIVADO DE CEREAL	Pan con punto de Bocadillo	Pan de dulce, regular, horneado	A063	110	110	361	9,8	4,7	69,4	34,1	3,3	223,3
FRUTA	Pera	Pera, cruda	C071	120	120	63	0,3	0,24	15,48	8	0,4	1
AZÚCAR Y DULCES												
QUESO												
TOTAL MENÚ						534	16	11	92	282	4	308
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						18%	23%	14%	19%	26%	31%	21%

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

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	Avena UHT	Avena UHT	FT*	200	200	140	4	4,5	21	200	0	170
DERIVADO DE CEREAL	Pan Cacho	Croissant, de queso, horneado	A016	110	110	490	10,1	25,3	53,8	52,8	1,8	465,3
FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	Arequipe	Arequipe o dulce de leche	K001	40	40	128	2,6	3,0	22,7	101,2	0,0	54,0
QUESO												
TOTAL MENÚ						758	17	33	97	354	2	689
RECOMENDACIÓN						2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						26%	23%	41%	21%	32%	15%	46%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			GLORIA INÉS SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA									
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			915			

Alimentos para Aprender

Secretaría de Educación del Tolima

auditoría

PAE

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD

Nivel Media

OPERADOR

DEPARTAMENTO

MUNICIPIO

GRUPO ÉTNICO

INDÍGENA

RAIZAL

COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA

ROM

AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS

SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 20

COMPONENTE

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)

CÓDIGO

PESO BRUTO (g)

PESO NETO (g)

CALORÍAS (Kcal)

PROTEÍNA (g)

GRASA (g)

CHO (g)

CALCIO (mg)

HIERRO (mg)

SODIO (mg)

LÁCTEOS

Leche Sabor Vainilla

Leche Saborizada

FTL**

200

200

190

5

8

18

240

0

84

DERIVADO DE CEREAL

Pan de Leche

Pan de leche, horneado

A064

110

110

309

9,5

5,3

54,7

91,3

3,3

387,2

FRUTA

Granadilla

Granadilla

C028

120

120

116

2,6

0,8

28,8

14,4

1,9

33,6

AZÚCAR Y DULCES

QUESO

TOTAL MENÚ

615

17

14

101

346

5

505

RECOMENDACIÓN

2900

72,5

80,6

471,3

1100

11,8

1500

% ADECUACIÓN

21%

24%

18%

22%

31%

44%

34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

GLORIA INES SILVA ZORRILLA - ANA MARÍA RUEDA ARCILA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

915



La educación
es de todos

Mineducación

FORMATO LISTA DE INTERCAMBIO

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

GRUPO DE EDAD	4 a 17 años 11 meses		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	Tolima		MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO					
LÁCTEOS	Leche entera de vaca pasteurizada UHT					
	Avena UHT					
	Leche saborizada sabor a arequipe uht					
	Leche saborizada sabor a chocolate uht					
	Leche saborizada sabor a Fresa uht					
	Leche saborizada sabor a vainilla uht					
DERIVADO DE CEREAL	Pan blanco, Pan Integral, Pan de sal, Pan de centeno, Pan coco, Pan bocadillo, Pan arequipe					
	Pan Frances, Pan Croissan, Pan sabor queso, Pan de leche					
	Palito de Queso, Galleta limón, Galleta chocolate, Galleta Vainilla, Galleta fresa, Galleta dulce					
	Torta chocolate, torta vainilla, torta naranja, torta veteada, mantecada					
	Chips de arracacha					
FRUTA	Patilla (variedad), papaya, pera, granadilla, pera, manzana, fresa					
	Mandarina, Naranja, Banano, Ciruelas					
	Pulpa de fruta					
AZÚCAR Y DULCES	Bocadillo, Manjar blanco, Maní, Panelita de leche					
	Leche condensada, Chocolatina, Masmelos					
	Cocada, rollo de bocadillo					
QUESO						
<i>Nota: Resolución 16432 de 2015, numeral 5.3 Ciclo de Menús: El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de</i>						
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA LISTA DE INTERCAMBIOS			Gloria Ines Silva - Ana María Rueda			
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 0915	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REvisa POR PARTE DE LA ETC A LA LISTA DE INTERCAMBIOS						
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL		