

La educación es de todos Mineducación GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA						ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA VIGENCIA 2024								
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL														
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA														
GRUPO DE EDAD		Nivel / Grado Secundaria				OPERADOR								
DEPARTAMENTO		Antioquia				MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		N/A		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
		RAIZAL		N/A		ROM		N/A		X				
MENÚ N°1														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	78	240	0	0,8	84
CEREAL	PANIFICADO	A059	Muffins dulces, con chips de chocolate	80	80	260,0	5,84	9,92	36,08	115,2	128,8	2	0,64	203,2
FRUTA	FRUTA ENTERA	C010	Banano común, crudo	180	126	127,3	1,89	0,126	28,098	27,72	10,08	1,134	0,252	3,78
	MISCELÁNEOS													
* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial														
APORTE TOTAL DEL MENÚ						497,3	14,1	16,4	71,0	220,9	378,9	3,1	1,7	291,0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						20,0%	22,7%	23,8%	17,5%	36,8%	34,4%	33,0%	22,0%	19,4%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA		
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL														
MENÚ N°2														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	LECHE SABORIZADA	Etiqueta*	Leche saborizada	200	200	159,0	5,2	6	21	5	22	3		
CEREAL	PANIFICADO	A064	Pan de leche, horneado	80	80	224,8	6,88	3,84	39,76	17,6	66,4	2,4	0,48	281,6
DULCE	PANELITA	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	20	20	72,2	0,58	0,36	16,66	1	26,8	0,16	0	0
	MISCELÁNEOS													
* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial														
APORTE TOTAL DEL MENÚ						456,0	12,7	10,2	77,4	23,6	115,2	5,6	0,5	281,6
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						18,3%	20,3%	14,7%	19,1%	3,9%	10,5%	58,5%	6,2%	18,8%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA		
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL														
MENÚ N°3														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	LECHE	Etiqueta*	Avena en leche	200	200	160,0	4	4	27	0	10	2		75
CEREAL	PANIFICADO	Etiqueta*	Ponqué de zanahoria	80	80	320								341,3
FRUTA	FRUTA ENTERA	C054	Manzana común cruda	140	119	85,7	0,357	0,238	19,635	3,57	19,04	0,357	0	2,38
	MISCELÁNEOS													
* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial														
APORTE TOTAL DEL MENÚ						565,7	4,4	4,2	46,6	3,6	29,0	2,4	0,0	418,7
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						22,7%	7,0%	6,1%	11,5%	0,6%	2,6%	24,8%	0,0%	27,9%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA		
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL														
MENÚ N°4														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	AVENA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	78	240	0	0,8	84
CEREAL	PANIFICADO	A065	Pan de queso, horneado	80	80	293,6	8,32	16,64	26,8	25,6	72	1,6	0,8	600
DULCE	DULCE	K005	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicio	20	20	66,4	0,08	0,1	15,92	0	5	0,24	0	0
	MISCELÁNEOS													
* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial														
APORTE TOTAL DEL MENÚ						470,0	14,8	23,1	49,5	103,6	317,0	1,8	1,6	684,0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						18,9%	23,8%	33,4%	12,2%	17,3%	28,8%	19,4%	20,8%	45,6%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA		
FIRMAY MATRÍCULA PROFESIONAL														

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA

GRUPO DE EDAD	Nivel / Grado Secundaria		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A		X

MENÚ N°5														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5	27	126	226	0,2	0,6	92
CEREAL	PANIFICADO	A083	Roscón, relleno de arequipe, horneado	80	80	279,2	4,96	5,28	52,88	0	46,4	3,04	0	605,6
FRUTA	FRUTA ENTERA	C031	Guayaba, madura, cruda	160	120	85,2	1,08	0,36	16,08	37,2	15,6	0,36	0,36	3,6
	MISCELÁNEOS													
APORTE TOTAL DEL MENÚ						540,4	11,8	10,6	96,0	163,2	288,0	3,6	1,0	701,2
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						21,7%	19,0%	15,4%	23,7%	27,2%	26,2%	37,9%	12,5%	46,7%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL														

MENÚ N°6														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	Etiqueta*	Avena en leche	200	200	160,0	4	4	27	0	10	2		75
PROTEICO	PANIFICADO**	A075	Ponqué blanco, cubierto de chocolate.	80	80	318,4	2,4	14,24	44,72	37,6	20,8	1,2	0,32	248
FRUTA	FRUTA ENTERA	C010	Banano común, crudo	180	126	127,3	1,89	0,126	28,098	27,72	10,08	1,134	0,252	3,78
	MISCELÁNEOS													

* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial
** Aporte nutricional tomado como ejemplo de un producto similar en la Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018

APORTE TOTAL DEL MENÚ						605,7	8,3	18,4	99,8	65,3	40,9	4,3	0,6	326,8
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						24,3%	13,3%	26,5%	24,7%	10,9%	3,7%	45,6%	7,4%	21,8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL														

MENÚ N°7														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	Etiqueta*	Leche saborizada	200	200	159,0	5,2	6	21	5	22	3		
CEREAL	PANIFICADO**	A065	Pan de queso, horneado	80	80	293,6	8,32	16,64	26,8	25,6	72	1,6	0,8	600
DULCE	DULCE DE LECHE	K001	Arequipe o dulce de leche	20	20	64,0	1,28	1,5	11,34	17,4	50,6	0,02	0,14	27
	MISCELÁNEOS													

* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial
** Aporte nutricional tomado como ejemplo de un producto similar en la Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018

APORTE TOTAL DEL MENÚ						516,6	14,8	24,1	59,1	48,0	144,6	4,6	0,9	627,0
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						20,7%	23,8%	34,9%	14,6%	8,0%	13,1%	48,6%	12,2%	41,8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL														

MENÚ N°8														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	78	240	0	0,8	84
CEREAL	PANIFICADO**	A013	Brownie, de chocolate, horneado	80	80	341,6	3,84	13,04	51,36	16	23,2	1,76	0,56	228,8
FRUTA	FRUTA ENTERA	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,72	0	20,52	168	18	0,6	0,12	4,8
	MISCELÁNEOS													

* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial
** Aporte nutricional tomado como ejemplo de un producto similar en la Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018

APORTE TOTAL DEL MENÚ						546,4	11,0	19,4	78,7	262,0	281,2	2,4	1,5	317,6
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						21,9%	17,6%	28,1%	19,4%	43,7%	25,6%	24,8%	19,2%	21,2%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL														

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA

GRUPO DE EDAD	Nivel / Grado Secundaria		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A		X

MENÚ N°9														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	48	178	0	0,6	80
CEREAL	PANIFICADO	A060	Pan blanco, regular, horneado	80	80	214,4	7,12	2,72	39,04	0	43,2	2,4	0,72	432,8
DULCE	GELATINA DE PATA	K014	Cocadas, con panela	20	20	83,4	0,32	1,64	16,48	0	1,4	0,24	0,08	5,8
	MISCELÁNEOS													
APORTE TOTAL DEL MENÚ						459,8	13,2	10,0	77,9	48,0	222,6	2,6	1,4	518,6
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						18,5%	21,3%	14,4%	19,2%	8,0%	20,2%	27,8%	18,2%	34,6%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL														

MENÚ N°10														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	78	240	0	0,8	84
CEREAL	PANIFICADO	A077	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, h	80	80	322,4	4,24	15,36	41,36	64,8	52	0,96	0,32	314,4
FRUTA	FRUTA ENTERA	C071	Pera, cruda	150	127,5	80,3	0,3825	0,255	16,4475	0	10,2	0,51	0,1275	1,275
	MISCELÁNEOS													
APORTE TOTAL DEL MENÚ						512,7	11,0	22,0	64,6	142,8	302,2	1,5	1,2	399,7
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						20,6%	17,7%	31,8%	16,0%	23,8%	27,5%	15,5%	16,2%	26,6%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL														

MENÚ N°11														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	LECHE SABORIZADA	Etiqueta	Leche saborizada	200	200	159,0	5,2	6	21	5	22	3		
PROTEICO	PANIFICADO	A065	Pan de queso, horneado	80	80	293,6	8,32	16,64	26,8	25,6	72	1,6	0,8	600
FRUTA	FRUTA	C050	Mandarina, cruda	180	126	68,0	1,134	0,126	14,364	44,1	44,1	0,378	0,252	2,52
	MISCELÁNEOS													

* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial

APORTE TOTAL DEL MENÚ						520,6	14,7	22,8	62,2	74,7	138,1	5,0	1,1	602,5
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						20,9%	23,5%	32,9%	15,4%	12,5%	12,6%	52,4%	13,7%	40,2%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL														

MENÚ N°12														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	78	240	0	0,8	84
	PANIFICADO	Etiqueta*	Ponqué de zanahoria	80	80	320								341,3
DULCE	DULCE DE LECHE	K001	Arequipe o dulce de leche	20	20	64,0	1,28	1,5	11,34	17,4	50,6	0,02	0,14	27
	MISCELÁNEOS													

* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial

APORTE TOTAL DEL MENÚ						494,0	7,7	7,9	18,1	95,4	290,6	0,0	0,9	452,3
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD						2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
										600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ						19,8%	12,3%	11,4%	4,5%	15,9%	26,4%	0,2%	12,2%	30,2%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA												
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL														

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA

MENÚ N°13													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
LACTEO	AVENA	Etiqueta*	Avena en leche	200	200	160,0	4	4	27	0	10	2	75
CEREAL	PANIFICADO	A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	80	80	276,0	6,32	5,44	50,32	0	28,8	3,2	484,8
FRUTA	FRUTA	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,72	0	20,52	168	18	0,6	4,8
	MISCELÁNEOS												

* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial
** Aporte nutricional tomado como ejemplo de un producto similar en la Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018

APORTE TOTAL DEL MENÚ	530,8	11,0	9,4	97,8	168,0	56,8	5,8	43,5	564,6
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,3%	17,7%	13,6%	24,2%	28,0%	5,2%	61,1%	564,7%	37,6%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA
MATRÍCULA
PROFESIONAL

MENÚ N°14													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G002	Kumis, entero, con azúcar	200	200	176,0	5,8	5	27	126	226	0,2	92
CEREAL	PANIFICADO	A064	Pan de leche, horneado	80	80	224,8	6,88	3,84	39,76	17,6	66,4	2,4	281,6
DULCE	DULCE	K014	Cocadas, con panela	20	20	83,4	0,32	1,64	16,48	0	1,4	0,24	5,8
	MISCELÁNEOS												

APORTE TOTAL DEL MENÚ	484,2	13,0	10,5	83,2	143,6	293,8	2,8	1,2	379,4
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	19,4%	20,9%	15,1%	20,6%	23,9%	26,7%	29,9%	15,1%	25,3%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA
MATRÍCULA
PROFESIONAL

MENÚ N°15													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	78	240	0	84
CEREAL	PANIFICADO**	A075	Ponqué blanco, cubierto de chocolate	80	80	318,4	2,4	14,24	44,72	37,6	20,8	1,2	248
FRUTA	FRUTA	C071	Pera, cruda	150	127,5	80,3	0,3825	0,255	16,4475	0	10,2	0,51	1,275
	MISCELÁNEOS												

** Aporte nutricional tomado como ejemplo de un producto similar en la Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018

APORTE TOTAL DEL MENÚ	508,7	9,2	20,9	68,0	115,6	271,0	1,7	1,2	333,3
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,4%	14,7%	30,2%	16,8%	19,3%	24,6%	18,0%	16,2%	22,2%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA
MATRÍCULA
PROFESIONAL

MENÚ N°16													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	Etiqueta*	Avena en leche	200	200	160,0	4	4	27	0	10	2	75
CEREAL	PANIFICADO	A021	Galletas ducles, cucas	80	80	312,0	6,08	2,4	66,56	0	6,4	0,32	0
FRUTA	FRUTA	C071	Pera, cruda	150	127,5	80,3	0,3825	0,255	16,4475	0	10,2	0,51	1,275
	MISCELÁNEOS												

* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial

APORTE TOTAL DEL MENÚ	552,3	10,5	6,7	110,0	0,0	26,6	2,8	0,1	76,3
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	22,2%	16,8%	9,6%	27,2%	0,0%	2,4%	29,8%	1,7%	5,1%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA

FIRMA
MATRÍCULA
PROFESIONAL

La educación es de todos

Mineducación

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

ANEXO. ANÁLISIS NUTRICIONAL
CICLO DE MINUTA RACIÓN INDUSTRIALIZADA
VIGENCIA 2024

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA AM/PM - NIVEL/GRADO SECUNDARIA

GRUPO DE EDAD	Nivel / Grado Secundaria		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A		X

MENÚ N°17														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	78	240	0	0,8	84
CEREAL	PANIFICADO**	A022	Galletas dulces, de avena, con uvas p	80	80	360,8	5,2	12,96	54,88	114,4	80	2,08	0,72	430,4
DULCE	DULCE	K005	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicio	20	20	66,4	0,08	0,1	15,92	0	5	0,24	0	0
	MISCELÁNEOS													

** Aporte nutricional tomado como ejemplo de un producto similar en la Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018

APORTE TOTAL DEL MENÚ	537,2	11,7	19,5	77,6	192,4	325,0	2,3	1,5	514,4
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,6%	18,7%	28,1%	19,2%	32,1%	29,5%	24,4%	19,7%	34,3%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL											

MENÚ N°18														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G028	Yogurt, bebible, entero, con azúcar	200	200	162,0	5,8	5,6	22,4	48	178	0	0,6	80
CEREAL	PANIFICADO	A077	Ponqué blanco, regular, sin cubierta, h	80	80	322,4	4,24	15,36	41,36	64,8	52	0,96	0,32	314,4
FRUTA	FRUTA	C010	Banano común, crudo	180	126	127,3	1,89	0,126	28,098	27,72	10,08	1,134	0,252	3,78
	MISCELÁNEOS													

APORTE TOTAL DEL MENÚ	611,7	11,9	21,1	91,9	140,5	240,1	2,1	1,2	398,2
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	24,6%	19,1%	30,5%	22,7%	23,4%	21,8%	22,0%	15,2%	26,5%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL											

MENÚ N°19														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	LECHE SABORIZADA	Etiqueta*	Leche saborizada	200	200	159,0	5,2	6	21	5	22	3		
PROTEICO	PANIFICADO	A064	Pan de leche, horneado	80	80	224,8	6,88	3,84	39,76	17,6	66,4	2,4	0,48	281,6
DULCE	BOCADILLO	K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	20	20	72,2	0,58	0,36	16,66	1	26,8	0,16	0	0
	MISCELÁNEOS													

** Aporte nutricional tomado como ejemplo de un producto similar en la Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018

APORTE TOTAL DEL MENÚ	456,0	12,7	10,2	77,4	23,6	115,2	5,6	0,5	281,6
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	18,3%	20,3%	14,7%	19,1%	3,9%	10,5%	58,5%	6,2%	18,8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL											

MENÚ N°20														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA LACTEA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteu	200	200	110,0	6,4	6,4	6,8	78	240	0	0,8	84
CEREAL	PANIFICADO**	A075	Ponqué blanco, cubierto de chocolate,	80	80	318,4	2,4	14,24	44,72	37,6	20,8	1,2	0,32	248
FRUTA	FRUTA	C051	Mango común, crudo	240	120	94,8	0,72	0	20,52	168	18	0,6	0,12	4,8
	MISCELÁNEOS													

* Aporte nutricional tomado como ejemplo de etiqueta de producto comercial

** Aporte nutricional tomado como ejemplo de un producto similar en la Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018

APORTE TOTAL DEL MENÚ	523,2	9,5	20,6	72,0	283,6	278,8	1,8	1,2	336,8
RIEN PARA EL GRUPO DE EDAD	2491	62,3	69,2	404,8	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,0%	15,3%	29,8%	17,8%	47,3%	25,3%	18,9%	16,1%	22,5%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TÉCNICO PAE ETC ANTIOQUIA									
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL											

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.