

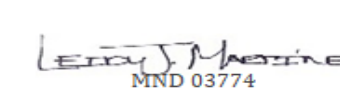
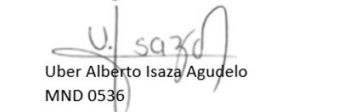
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)	Nivel Secundaria		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A		X

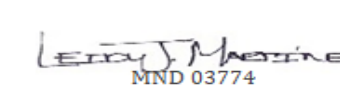
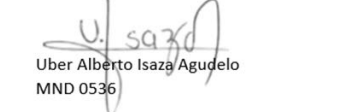
MENÚ N°1														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
PROTEICO	SANDUCHE DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	40	120,4	7	10,2	0,12	168	234,4	0,16	1,16	374
A061		Pan blanco, tipo molde, horneado	42	42	116,8	3,738	0,672	23,856	0	10,5	0,798	0,336	496,86	
D019		Margarina, esparcible	1	1	7,3	0,006	0,81	0	8,19	0,03	0,001	0,004	6,85	
CEREAL	CON TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,119	0,017	1,615	224,06	4,59	0,068	0,034	5,95
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	30,1	1,75	2,55	0,03	42	58,6	0,04	0,29	93,5
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	10	10	36,3	1,32	0,19	7,21	0	1,8	0,51	0,16	0,2
		J002	Huevo de gallina, clara, crudo	10	10	4,7	1,08	0,02	0,06	0	0,6	0,01	0	17,3
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA	C050	Mandarina, cruda	180	126	68,0	1,134	0,126	14,364	44,1	44,1	0,378	0,252	2,52
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,30										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	558,9	20,7	23,9	62,9	529,6	503,7	2,9	3,0	1056,7
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	22,4%	23,8%	28,8%	18,0%	88,3%	45,8%	30,3%	39,4%	70,4%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA	
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	   		

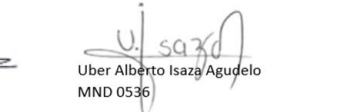
MENÚ N°2													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES							
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Sodio mg
LACTEO	AGUADEPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	3,51
PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	31,2
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,05415
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0
CEREAL	BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ESPINACA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	60	48	76,3	0,432	0,144	17,952	0,48	7,68	0,144	6,72
		D012	Aceite de soya	6	6	54,0	0	6	0	0	0	0	0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,8
		B044	Espinaca, cruda	5	3	1,0	0,087	0,006	0,114	15,99	3,69	0,072	1,98
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0
FRUTA ENTERA	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,90									

APORTE TOTAL DEL MENÚ	498,3	20,3	16,9	65,4	70,9	173,3	1,6	2,4	100,9
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	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%	23,3%	20,4%	18,8%	11,8%	15,8%	17,2%	30,8%	6,7%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA	
FIRMA Y 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	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA CHOCOLATADA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,63
PROTEICO	HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	73,8	6,237	5,346	0,1485	87,615	26,235	0,8415	68,805
		D019	Margarina, esparcible	3	3	21,9	0,018	2,43	0	24,57	0,09	0,003	20,55
CEREAL	ARROZ Y PANCITO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0
		A060	Pan blanco, regular, horneado	20	20	53,6	1,78	0,68	9,76	0	10,8	0,6	108,2
FRUTA ENTERA	FRUTA ENTERA EN TROZOS	C051	Mango común, crudo	200	100	79,0	0,6	0	17,1	140	15	0,5	4
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,60									

APORTE TOTAL DEL MENÚ	500,7	15,9	13,9	74,7	295,4	204,8	3,2	2,3	261,8
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,1%	18,2%	16,8%	21,4%	49,2%	18,6%	33,5%	29,4%	17,5%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA	
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	   		

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)	Nivel Secundaria		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A		X

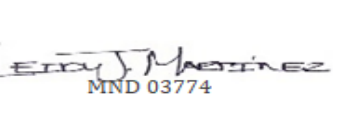
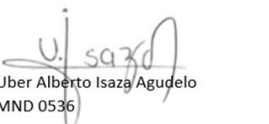
MENÚ N°10														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA COHCOLATADA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
PROTEICO	CARNE DE CERDO SALTEADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	1,5	0,0532	0,0038	0,2926	0,038	0,912	0,0114	0,0076	0,152
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	150	150	120,0	3,3	0,15	25,35	0	18	1,2	0,45	9
		D012	Aceite de soya	10	10	90,0	0	10	0	0	0	0	0	0
FRUTA	FRUTA ENTERA	C050	Mandarina, cruda	180	126	68,0	1,134	0,126	14,364	44,1	44,1	0,378	0,252	2,52
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,80										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	504,2	21,9	20,2	55,9	88,5	222,4	3,0	2,6	102,4
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,2%	25,1%	24,3%	16,0%	14,8%	20,2%	31,5%	33,6%	6,8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND 03774  MND 0536				

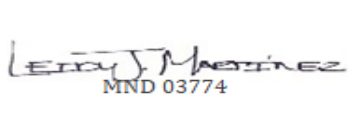
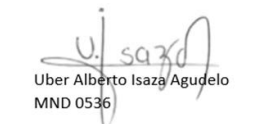
MENU Nº11															
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									
						Calorias	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	
LACTEO	ARROZ CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35	
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51	
G017		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	40	120,4	7	10,2	0,12	168	234,4	0,16	1,16	374		
Etiqueta		Proteína vegetal de soya	5	5	17,5	2,7	0,1	1,7							
G001		Crema de leche	5	5	16,5	0,105	1,75	0,085	17,65	3,4	0	0,01	2,3		
A010		Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,34	0,08	16,02	0	1,8	0,16	0,24	0,4		
CEREALES															
		GALLETAS	A027	Galletas saladas, tipo soda	16	16	67,8	1,536	1,552	11,664	0,16	6,08	0,896	0,112	151,04
FRUTA ENTERA		FRUTA	C054	Manzana común cruda	180	153	110,2	0,459	0,306	25,245	4,59	24,48	0,459	0	3,06
	MISCELÁNEOS		Canela en polvo	0,01											

APORTE TOTAL DEL MENÚ	510,6	17,1	17,9	68,7	233,6	414,9	2,2	2,1	589,7
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,5%	19,6%	21,6%	19,7%	38,9%	37,7%	23,1%	27,8%	39,3%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND 03774  MND 0536				

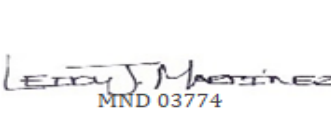
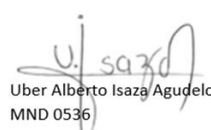
MENU N°12														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	32,0	0,405	0,135	6,03	13,95	5,85	0,135	0,135	1,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0	0	8,937	0	0	0,009	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,01035	0,0027	0,02655	1,755	0,369	0,0081	0,00225	0,207
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,119	0,017	1,615	224,06	4,59	0,068	0,034	5,95
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	60	60	59,4	1,38	0,06	12,6	0	4,8	0,48	0,18	5,4
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14	11,9	5,6	0,0833	0,0119	1,1305	156,842	3,213	0,0476	0,0238	4,165
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
FRUTA ENTERA	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,80										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	493,0	21,7	13,0	69,6	451,0	177,0	1,7	2,5	105,7
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	19,8%	24,9%	15,7%	20,0%	75,2%	16,1%	18,2%	32,0%	7,0%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA			
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND 03774  MND 0536				

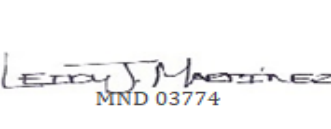
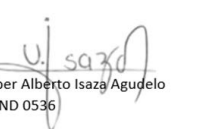
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL														
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO														
NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)		Nivel Secundaria				OPERADOR								
DEPARTAMENTO		Antioquia				MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN						
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°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	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
PROTEICO	GOULASH DE CARNE DE RES EN SALASA CON PROTEINA VEGETAL	F099	Res, carne magra, cruda	30	30	41,7	6,54	1,71	0	0	1,8	0,81	1,08	15,3
		Etiqueta	Proteína vegetal de soya	10	10	35,0	5,3	0,1	3,3					
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4,0	0,0595	0,0085	0,8075	112,03	2,295	0,034	0,017	2,975
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0
CEREAL	PASTA CORTA Y TAJADA DE MADURO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25	92,8	3,25	0,375	18,675	0	6,25	0,975	0,325	1,5
		B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	70	70	91,0	0,56	0,14	21,07	39,2	2,8	0,35	0,14	3,5
	D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0	7	0	0	0	0	0	0	
	MISCELÁNEOS		Laurel	0,6										
		Orégano	0,3											
		Sal yodada	0,80											

APORTE TOTAL DEL MENÚ	478,2	20,0	17,4	59,1	204,4	161,3	2,8	2,2	83,5
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	19,2%	22,9%	20,9%	16,9%	34,1%	14,7%	29,4%	28,8%	5,6%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA										
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	 MIND 02494  MIND 00392  MIND 03774  MIND 0536													

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	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
PROTEICO	LENTEJAS GUIADASAS CON CARNE DE CERDO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	30	30	42,0	6,42	1,8	0,06	0,6	5,1	0,24	0,54	15,6
		T025	Lenteja común, cocida, sin sal	20	20	24,4	1,54	0,1	3,7	1	2,8	0,34	0,22	1,2
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B035	Cilantro, crudo	1	0,45	0,2	0,01035	0,0027	0,02655	1,755	0,369	0,0081	0,00225	0,207
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	20	20	19,8	0,46	0,02	4,2	0	1,6	0,16	0,06	1,8
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14	11,9	5,6	0,0833	0,0119	1,1305	156,842	3,213	0,0476	0,0238	4,165
CEREAL	TORTA DE AVENA CON BANANO	C010	Banano común, crudo	20	14	14,1	0,21	0,014	3,122	3,08	1,12	0,126	0,028	0,42
		A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	0	5,4	0,45	0,4	0,3
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	10,7	0,9072	0,7776	0,0216	12,744	3,816	0,1224	0,1008	10,008
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	1,5	0,0425	0,01275	0,26775	7,82	0,2975	0,017	0,0085	0,085
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
FRUTA ENTERA	FRUTA	C050	Mandarina, cruda	180	126	68,0	1,134	0,126	14,364	44,1	44,1	0,378	0,252	2,52
			Sal yodada	0,90										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	552,1	20,0	14,1	82,3	281,1	223,9	3,2	2,9	97,9
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	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%	23,0%	17,0%	23,6%	46,9%	20,4%	34,0%	38,2%	6,5%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA										
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	 MIND 02494  MIND 00392  MIND 03774  MIND 0536													

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	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	AGUA DE PANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON ALÍÑOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	73,8	6,237	5,346	0,1485	87,615	26,235	0,8415	0,693	68,805
		D019	Margarina, esparcible	3	3	21,9	0,018	2,43	0	24,57	0,09	0,003	0,012	20,55
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
CEREAL	ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	70	64,4	68,3	1,288	0,2576	15,0052	1,288	3,864	0,2576	0,1932	0
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
FRUTA	MISCELÁNEOS		Sal yodada	1,20										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	473,5	14,5	18,2	62,3	166,7	181,8	2,0	2,0	150,3
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	19,0%	16,6%	21,9%	17,9%	27,8%	16,5%	21,5%	26,4%	10,0%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA										
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL															

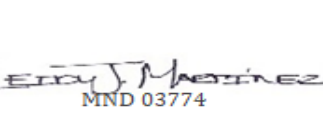
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)	Nivel Secundaria		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

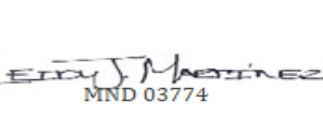
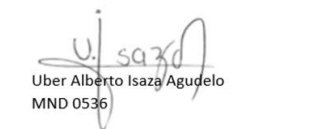
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLATANO MADURO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	73,8	6,237	5,346	0,1485	87,615	26,235	0,8415	0,693	68,805
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	50	36	47,5	0,396	0,072	10,908	19,44	1,08	0,18	0,036	1,44
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14	11,9	5,6	0,0833	0,0119	1,1305	156,842	3,213	0,0476	0,0238	4,165
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
			Sal yodada	0,80										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	503,4	15,1	15,0	74,3	351,2	227,3	2,7	2,3	137,2
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,2%	17,3%	18,1%	21,3%	58,5%	20,7%	28,2%	29,6%	9,1%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA	
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND 03774  MND 0536		

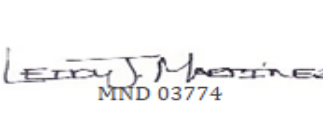
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	SORBETE DE FRUTA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		C051	Mango común, crudo	60	30	23,7	0,18	0	5,13	42	4,5	0,15	0,03	1,2
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0	0	8,937	0	0	0,009	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PAPA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	66,5	0,5544	0,1008	15,2712	27,216	1,512	0,252	0,0504	2,016
		D019	Margarina, esparcible	6	6	43,9	0,036	4,86	0	49,14	0,18	0,006	0,024	41,1
FRUTA	FRUTA													
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	1,00										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	504,0	20,5	15,7	68,6	172,8	164,4	1,4	2,2	133,0
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,2%	23,5%	19,0%	19,7%	28,8%	14,9%	14,7%	28,5%	8,9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA	
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND 03774  MND 0536		

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	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
PROTEICO	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	F099	Res, carne magra, cruda	60	60	83,4	13,08	3,42	0	0	3,6	1,62	2,16	30,6
		B035	Cilantro, crudo	1	0,9	0,4	0,0207	0,0054	0,0531	3,51	0,738	0,0162	0,0045	0,414
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
CEREAL	PATACON DE GUINEO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	15	15	45,2	2,625	3,825	0,045	63	87,9	0,06	0,435	140,25
		B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	140	84	107,5	1,092	0,084	25,452	13,44	3,36	0,588	0,168	0
		D012	Aceite de soya	6	6	54,0	0	6	0	0	0	0	0	0
FRUTA	GALLETA	A026	Galletas saladas, tipo cracker	16	16	74,6	1,344	2,752	10,912	0	17,12	0,416	0,16	113,28
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,60										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	503,4	23,0	21,4	53,5	133,1	265,2	3,7	3,8	345,4
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,2%	26,4%	25,8%	15,3%	22,2%	24,1%	39,2%	48,8%	23,0%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ETC ANTIOQUIA	
FIRMA Y MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND 03774  MND 0536		

