

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

VALUPES

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

SI

GRUPO ÉTNICO

Indígena

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

1

CALORÍAS Y NUTRIENTES													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III, Leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	65,8	50	97,00	0,2	0,05	23,45	4	0,05	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
			Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	53,8	50	83,00	10,35	4,6	0,05	5,5	0,35	31,5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	7,5	3	1,11	0,036	0,003	0,204	1,71	0,015	0,45
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV, Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SANDWICH DE POLLO	Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0,24	0,003	387,81	
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	17,0	17	50,32	3,893	3,638	0,527	87,89	0,034	63,41
			Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	60,0	60	166,80	5,34	0,96	34,08	15	1,14	709,8
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV, Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	SANDWICH DE POLLO	Mayonesa, con sal	D020	6,0	6	19,56	0,054	2,004	0,324	0,84	0,012	42,66
			Mayonesa, con sal	D018	3,0	3	21,96	0,018	2,433	0	0,42	0	26,31
TOTAL MENÚ						199	472,95	19,938	13,691	66,872	116	1,625	1262,13
RECOMENDACIÓN							2245	78,6	62,4	342,4	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							21%	25%	22%	20%	11%	19%	84%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA

Diana Lina Torres

MATRÍCULA PROFESIONAL

MMD05646

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

VAUPÈS

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

SI

GRUPO ÉTNICO

Indigena

MODALIDAD DE ATENCION

Racion para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	Grupo III, Leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	LIMONADA DE PANELA	Limón, crudo	C044	80,0	40	17,60	0,12	0,12	3,72	7,6	0,2	1,6	
			Panela	K033	20,0	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8		
			Res, carne magra, cruda	F099	100,0	139,00	21,8	5,7	0	6	2,7	51		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV, Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75	
			Tomate, crudo	B103	12,5	10	2,30	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05	0,6	
			Acetate de soya	D012	5,0	0	45,00	0	5	0	0	0	0	
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	133,905	
			Plátano harto, verde, crudo	B092	205,9	140	232,40	1,68	0,28	55,02	11,2	0,56	36,4	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I, Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MONEDITAS DE PLÁTANO	Acetate de soya	D012	4,0	4	36,00	0	4	0	0	0	0	
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	133,905	
			Acetate de soya	D012	16,0	16	144,00	0	16	0	0	0	0	
GRASAS	Grupo V, Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	Acetate de soya	D012	16,0	16	144,00	0	16	0	0	0	0	
TOTAL MENU							341	546,95	23,87	15,135	77,53	37,19	4,518	485,96
RECOMENDACIÓN								2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN								24%	30%	24%	23%	3%	52%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES

FIRMA

Thomson's Rhomboid

MATRICULA PROFESIONAL

MIND05646

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

VAUPÉS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

SI

Indígena

Ración para Preparar en Sitio

Complemento JM/JT

Secundaria

3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SOPIO (mg)
BEBIDA	Grupo III, Leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	25.0	25	91.00	0.15	0.025	22.55	10.5	1.225	9.75
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20.0	20	99.80	5.26	5.32	7.68	188	0.1	73.8
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55.6	50	74.50	6.3	5.4	0.15	26.5	0.85	69.5
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	12.5	5	1.85	0.06	0.005	0.34	2.85	0.025	0.75
			Tomate, crudo	B103	12.5	10	2.30	0.09	0.01	0.41	0.9	0.05	0.6
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV, Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVOS PERICOS	Acetate de soya	D012	8.0	8	72.00	0	8	0	0	0	0
			Sal	L015	1.0	1	0.00	0	0	0	0.24	0.003	387.81
			Pan de sal regular, horneado	A066	70.0	70	238.00	7.77	4.48	41.51	24.5	1.33	0
CEREAL/ACOMPANANTE	Grupo I, Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE SAL	Pan de sal regular, horneado	A066	70.0	70	238.00	7.77	4.48	41.51	24.5	1.33	0
TOTAL MENÚ							189	579.45	19.63	23.24	72.64	253.49	3.583
RECOMENDACIÓN							2245	78.575	62.36111111	342.3625	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN							26%	25%	37%	21%	23%	41%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA

Don Juan Manuel...

MATRÍCULA PROFESIONAL

MIND05646

DAYRA LINEY MARRIQUE TORRES

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ETNICO:

MODALIDAD DE ATENCION:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MEÑU No.:

VAUPES

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES					
							CALORIAS (kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA	Grupo III, Leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	62,10	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09
			Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I, Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III, Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	Harina de maiz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	25,0	25	71,50	5,85	4,675	1,475	101,25	0,125
			Sal	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0
			Harina de maiz blanco, precocida	I015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021
FRUTAS	Grupo II, Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mandarina, cruda	C050	142,9	100	54,00	0,9	0,1	11,4	35	0,3

TOTAL MENÚ	222,7	544,18	18,239	17,703	74,611	315,718	2,4751	461,987
RECOMENDACIÓN	2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500	
% ADECUACIÓN	24%	23%	28%	22%	29%	28%	31%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

MIND05646

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL:			VALUPES										
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:			SI										
GRUPO ETNICO			Indígena										
MODALIDAD DE ATENCIÓN			Ración para Preparar en Sitio										
TIPO DE COMPLEMENTO			Complemento JM/IT										
NIVEL			Secundaria										
MENÚ No.			5										
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
BEBIDA	Grupo III, leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	20,0	20	93,20	0,72	3,32	15,1	7,2	0,7	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I, Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III, leche y productos lácteos	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	25,0	25	71,50	5,85	4,675	1,475	101,25	0,125	118,75
			Sal	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Acetate de soya	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
FRUTAS	Grupo II, Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	53,00	1,7	1	9,2	12	0,4	8
GRASAS	Grupo V, Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Acetate de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						235,7	534,5	18,08	19,165	70,405	310,618	2,6771	472,517
RECOMENDACIÓN						2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500	
% ADECUACIÓN						24%	23%	31%	21%	28%	31%	32%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS													
DAYRA LINEY MARRIQUE TORRES													
FIRMA													
MND05646													
MATRÍCULA PROFESIONAL													

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

VALUPÉS

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

SI

GRUPO ÉTNICO

Indígena

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/IT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	Grupo III, Leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	65,8	50	97,00	0,2	0,05	23,45	4	0,05	0	
			Azulcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV, Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	100,0	100	139,00	21,8	5,7	0	6	2,7	51	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	25,0	10	3,70	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05	1,5	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095	
			Tomate, crudo	B103	18,8	15	3,45	0,135	0,015	0,615	1,35	0,075	0,9	
			Acetate de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I, Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAPA FRITA	Sal	L015	1,2	1,2	0,00	0	0	0	0,288	0,0036	455,372	
			Papa, variedad harrnosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	188,9	170	164,90	3,4	0,34	35,53	13,6	1,36	17	
			Acetate de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0	
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81	
			Acetate de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0	
GRASAS	Grupo V, Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Acetate de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0	
TOTAL MENÚ							380,7	512,53	25,6785	14,1165	68,3655	31,378	4,2561	923,677
RECOMENDACIÓN							2245	2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	23%	33%	23%	20%	3%	49%	62%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

DAYRA LINEY MARIQUE TORRES

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

MIND05646

ENTIDAD TERRITORIAL:

VAUPÈS

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

SI

GRUPO ÉTNICO

Indígena

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

28

112

MENU No.

CALORÍAS Y NUTRIENTES													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CÁLCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III, Leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	LIMONADA DE PANELA	Limón, crudo	CO44	80,0	40	17,60	0,12	0,12	3,72	7,6	0,2	1,6
			Panela	K033	20,0	20	72,80	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
			Bagre, graso, sin cabeza, crudo	E005	141,2	120	198,00	18,6	13,68	0	9,6	0,72	117,6
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV, Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MUÑICA DE PESCADO	Almidón de yuca, crudo	B013	30,0	30	102,00	0,12	0,12	25,08	8,1	0,12	9,3
			Sal	L015	1,5	1,5	0,00	0	0	0,36	0,0045	581,715	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I, Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CASABE DE ALMIDON	Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	204,60	0,96	0,12	49,98	18	0,18	0
TOTAL MENÚ							595	19,92	14,06	96,62	52,06	2,2045	718,015
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							27%	25%	23%	28%	5%	25%	48%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES													
MATRÍCULA PROFESIONAL													
MIND05646													
FIRMA													
Diana Leon Manrique Torres													

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

VAUPÉS

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

51

GRUPO ÉTNICO

Indígena

MODALIDAD DE ATENCION

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	20,0	20	93,20	0,72	3,32	15,1	7,2	0,7	0	
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8		
			Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	166,00	20,7	9,2	0,1	11	0,7	63		
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2,5	1	0,37	0,012	0,001	0,068	0,57	0,005	0,15	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA DESMECHADA	Tomate, crudo	B103	12,5	10	2,30	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05	0,6	
			Acetate de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0,0065	0,095	
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0015	193,905	
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Harina de maiz blanco, precocida	A034	62,0	62	235,60	5,642	2,294	45,818	2,48	1,674	0,62	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE HARINA DE MAIZ BLANCO	Acetate de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0	
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467	
TOTAL MENÚ							224,7	687,99	32,4475	30,1465	69,5225	210,638	3,2391	603,637
RECOMENDACIÓN								2245,0	78,6	62,4	342,4	1100,0	8,7	1500,0
% ADECUACIÓN								31%	41%	48%	20%	19%	37%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

Mass. Aug. 1861.

MATRÍCULA PROFESIONAL

MIND05646

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

VAUPÉS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

Menú No.:

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	62,10	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6	2,85	
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42	
			Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
		SANDWICH DE QUESO	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	17,0	17	50,32	3,893	3,638	0,527	87,89	0,034	63,41	
			Queso fresco, semiduro, semihiapo, tipo doble crema	G021	17,0	17	48,62	3,978	3,179	1,003	68,85	0,085	80,75	
			Pan blanco, tipo molde, horneado	A061	60,0	60	166,80	5,34	0,96	34,08	15	1,14	709,8	
			Mayonesa, con sal	D020	6,0	6	19,56	0,054	2,004	0,324	0,84	0,012	42,66	
			Margarina, con sal	D018	1,0	1	7,32	0,006	0,811	0	0,14	0	8,77	
			Banano común, crudo	C010	142,9	100	101,00	1,5	0,1	22,3	8	0,9	3	
			Margarina, con sal	D018	3,0	3	21,96	0,018	2,433	0	0,42	0	26,31	
GRASAS	Grupo V. Grasas	MARGARINA PARA ASAR EL SANDWICH	Margarina, con sal	D018	3,0	3	21,96	0,018	2,433	0	0,42	0	26,31	
TOTAL MENÚ							243	577,3	21,71	16,77	83,02	358,02	2,869	977,66
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	6,7	1500	
% ADECUACIÓN							26%	28%	27%	24%	33%	33%	65%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

MIND05646

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

NIVEL

MENÚ No.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL:		VAUPES											
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:													
GRUPO ETNICO		SI											
MODALIDAD DE ATENCIÓN		Indígena											
TIPO DE COMPLEMENTO		Ración para Preparar en Sitio											
NIVEL		Complemento JM/JT											
Secundaria													
MENÚ No.		10											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CÁLCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III, leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	AG10	40,0	40	141,20	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			Leche de vaca, entera, en polvo	GG08	30,0	30	149,70	7,89	7,98	11,52	282	0,15	110,7
			Crema de leche	GG01	16,0	16	52,80	0,336	5,6	0,272	10,88	0	7,36
			Leche de vaca, condensada, con azúcar	GG05	20,0	20	65,40	1,66	1,68	10,92	54	0,04	24,6
			Uva, deshidratada	CG87	4,0	4	13,08	0,1	0,012	3,008	1,52	0,096	1
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I, Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALETA TIPO CRACKER	Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			Galletas saladas, tipo cracker	A026	28,0	28	130,48	2,352	4,816	19,096	29,96	0,728	198,24
FRUTAS	Grupo II, Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mango común, crudo	CG51	200,0	100	79,00	0,6	0	17,1	15	0,5	4
TOTAL MENÚ					239	631,66	15,618	20,248	93,956	396,96	1,834	346,7	
RECOMENDACIÓN						2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500	
% ADECUACIÓN							28%	20%	32%	36%	21%	23%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS													
DARYA LINET MANRIQUE TORRES													
MATRÍCULA PROFESIONAL													
MIND05646													
FIRMA													

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

VAUPÉS

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

SI

GRUPO ÉTNICO

Indígena

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

Menú No.

11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III, Leche y productos lácteos Grupo II, Frutas y verduras	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	62,10	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6	2,85
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			Azulcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV, Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO EN TORTILLA	Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
			Acetite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	18,0	18	51,48	4,212	3,366	1,062	72,9	0,09	85,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I, Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III, Leche y productos lácteos	AREPUJEA DE HARINA DE TRIGO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	55,0	55	198,00	6,875	0,935	39,765	8,25	2,365	1,1
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Acetite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Acetite de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0
GRASAS	Grupo V, Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Acetite de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	204,2	636,51	28,271	25,769	71,523	426,238	4,0816	746,092
RECOMENDACIÓN	2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500	50%
% ADECUACIÓN		28%	36%	41%	21%	39%	47%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES

FIRMA

Dayra Liney Manrique Torres

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND05646

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ETNICO

MODALIDAD DE ATENCION

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

VAUPES

SI

Indígena

Ración para Preparar en Sitio

Complemento IM/IT

Secundaria

12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	AGUAPANELA CON LECHE	Panela	K033	25,0	25	91,00	0,15	0,025	22,55	10,5	1,225	9,75
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	166,00	20,7	9,2	0,1	11	0,7	63
			Cebolla junta, tallos, cruda	B029	12,5	5	1,85	0,06	0,005	0,34	2,85	0,025	0,75
			Tonate, crudo	B103	12,5	10	2,30	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05	0,6
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA DESMECHADA	Acite de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19
			Sal	I015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	161,8	110	182,60	1,32	0,22	43,23	8,8	0,44	28,6
			Acite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TALADAS DE PLÁTANO	Acite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Acite de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	296,7	616,99	27,627	22,783	74,603	222,618	2,5551	448,157
RECOMENDACION	2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500	
% ADECUACION	27%	35%	37%	22%	20%	29%	30%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA

María Elena Rodríguez

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND05646

DAYRA LINEY MARRIQUE TORRES

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

VAUPES

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ETNICO

MODALIDAD DE ATENCION

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

SI

Indígena

Ración para Preparar en Sitio

Complemento IM/IT

Secundaria

15

CALORÍAS Y NUTRIENTES													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Lacteos y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Mango Tommy Atkins, crudo	CO52	65,8	50	97,00	0,2	0,05	23,45	4	0,05	0
			Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
			Res. carne magra, cruda	FO99	100,0	100	139,00	21,8	5,7	0	6	2,7	51
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CARNE DESMECHADA	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9
			Tomate, crudo	B103	12,5	10	2,30	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05	0,6
			Acetate de soya	D012	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0,168	271,467
			Sal	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,0021	27,467	
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	161,8	110	182,60	1,32	0,22	43,23	8,8	0,44	28,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PATACON	Acetate de soya	D012	4,0	4	36,00	0	4	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Mandarina, cruda	CO50	142,9	100	54,00	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FRITAR	Acetate de soya	D012	16,0	16	144,00	0	16	0	0	0	0
TOTAL MENU							589,88	24,382	15,086	86,842	58,408	3,5816	548,472
RECOMENDACION							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACION							26%	31%	24%	25%	5%	41%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES

FIRMA



MATRICULA PROFESIONAL

MND05646

VAUPÉS

Si

Indígena

Ración para Preparar en Sitio

Complemento JM/JT

Secundaria

16

CALORÍAS Y NUTRIENTES														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA	Grupo III. L leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	JUGO DE FRUTA EN COSECHA	Lulo, crudo	C045	83,3	50	24,00	0,45	0,05	4,45	5	0,3	0	
			Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	39,70	0	0	9,93	0	0,01	0		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	CALDO DE POLLO	Pollo, contramuso con piel, crudo	F073	109,9	100	205,00	17,1	15,1	0	10	0,7	76	
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,9	80	77,60	1,6	0,16	16,72	6,4	0,64	8	
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9	
			Acetate de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0		
			Alo, crudo	B009	1,1	1	1,44	0,047	0,003	0,293	0,4	0,013	0,19	
			Cilantro, crudo	B035	1,1	1	0,23	0,44	0,006	0,059	0,82	0,018	0,46	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y	CASABE DE ALMIDON	Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Casabe de yuca, asado, con sal	P033	60,0	60	204,60	0,96	0,12	49,98	18	0,18	0	
TOTAL MENU							311,5	582	20,252	18,445	81,84	44,16	1,8925	279,455
RECOMENDACION								2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACION								26%	26%	30%	24%	4%	22%	19%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS														
FIRMA														
MATRÍCULA PROFESIONAL														
MIND05646														

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

VALUPES

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTUA CON ENFOQUE ETNICO:

GRUPO ETNICO

MODALIDAD DE ATENCION

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENU No.

SI

Indigena

Racion para Preparar en Sitio

Complemento IM/T

Secundaria

17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CODIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Lacteos y productos lacteos Grupo II. Frutas y verduras	AVENA	Harina de avena, cruda	A029	15,0	15	62,10	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6	2,85
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			Azulcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50	74,50	6,3	5,4	0,15	26,5	0,85	69,5
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO EN TORTILLA	Sail	L015	0,7	0,7	0,00	0	0	0	0,168	0,0021	27,467
			Acete de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	18,0	18	53,28	4,122	3,852	0,558	93,06	0,036	67,14
CEREA ACOMPAÑANTE	Grupo III. Lacteos y productos lacteos Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PORCION DE QUESO TAJADAS DE PLATANO	Platano harlin, verde, crudo	B092	161,8	110	182,60	1,32	0,22	43,23	8,8	0,44	28,6
			Acete de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Acete de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACETE VEGETAL PARA FREIR	Acete de soya	D012	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0

TOTAL MENU
RECOMENDACION
% ADECUACION

248,7
548,06
2245

18,681
78,575
24%

21,55
62,96111111
35%

68,724
342,3625
20%

305,828
1100
28%

2,0261
8,7
23%

505,977
1500
34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA

María Inés Manrique Torres

MATRICULA PROFESIONAL

MMD05646

DAIRA LINEY MANRIQUE TORRES

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

VAUPES

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: SI Indígena

GRUPO ETNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN Radon para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL

Secundaria

MENU No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate en pastilla, con azúcar	K010	20,0	20	93,20	0,72	3,32	15,1	7,2	0,7	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,66	188	0,1	73,8
			Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	107,5	100	166,00	20,7	9,2	0,1	11	0,7	63
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	40	38,80	0,8	0,08	8,36	3,2	0,32	4
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	PECHUGA DESMECHADA	Tomate, crudo	B103	12,5	10	2,30	0,09	0,01	0,41	0,9	0,05	0,6
			Acetate de soya	DD12	5,0	5	45,00	0	5	0	0	0	0
			Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,72	0,0235	0,0015	0,1465	0,2	0,0065	0,095
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	139,905
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	188,9	170	164,90	3,4	0,34	35,53	13,6	1,36	17
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAPA FRITA	Acetate de soya	DD12	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	1,0	1	0,00	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA FREIR	Acetate de soya	DD12	17,0	17	153,00	0	17	0	0	0	0
TOTAL MENU							393	639,94	31,0655	26,2775	67,7345	227,88	3,271
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,3611111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							29%	40%	42%	20%	21%	38%	49%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MMD05646

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

VAUPES

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

SI

GRUPO ETNICO

Indígena

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento IM/IT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	Fécula de maíz, precocido, secado	26	15,0	15	54,00	1,05	0,015	12,39	0	0	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	18,0	18	89,82	4,734	4,788	6,912	169,2	0,09	66,42
			Canela en astilla	-	1,0	1	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
			Azulcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	AREPA DE MAÍZ BLANCO CON QUESO	Harina de maíz blanco, precocida	A034	50,0	50	190,00	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0,5
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	G021	25,0	25	71,50	5,85	4,675	1,475	101,25	0,125	118,75
			Acetite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Manzana de agua, cruda	C055	153,8	100	53,00	1,7	1	9,2	12	0,4	8
TOTAL MENÚ					220,5	517,08	17,884	15,328	74,871	284,57	1,9745	387,575	
RECOMENDACIÓN					2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500		
% ADECUACIÓN					23%	23%	25%	22%	26%	23%	26%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS					DAYRA LINEY MANRIQUE TORRES					MIND05646			
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL					MIND05646			

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

VAUPÉS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

SI

GRUPO ÉTNICO

Indígena

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento IM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BERBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos Grupo II. Frutas y verduras	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	20,0	20	93,20	0,72	3,32	15,1	7,2	0,7	0
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	20,0	20	99,80	5,26	5,32	7,68	188	0,1	73,8
			Queso fresco, semiduro, seminaigro, tipo doble crema	G021	30,0	30	85,80	7,02	5,61	1,77	121,5	0,15	142,5
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteos	PORCIÓN DE QUESO	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	55,0	55	198,00	6,875	0,935	39,765	8,25	2,365	1,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos Grupo III. Leche y productos lácteos	PANCAKES	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Acetite de soya	D012	3,0	3	27,00	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0,00	0	0	0	0,12	0,0015	199,905
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	FRUTA ENTERA EN COSECHA	Banano común, crudo	C010	142,9	100	101,00	1,5	0,1	22,3	8	0,9	3
GRASAS	Grupo V. Grasas	ACEITE VEGETAL PARA ASAR	Acetite de soya	D012	7,0	7	63,00	0	7	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						250,5	578,65	23,82	22,175	70,075	466,07	3,3915	466,655
RECOMENDACIÓN							2245	78,575	62,36111111	342,3625	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	30%	36%	20%	42%	39%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

DAYRA LINEY MARRIQUE TORRES

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MND05646