

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MUNICIPIO	LÉRIDA
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE COMERCIALIZACIÓN DE COLOMBIA "PRECOOPVIVERES"
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA LACTEA	220 CC	AVENA	CHOCOLATE	SORBETE DE MORA	AVENA	SORBETE DE GUAYABA
ALIMENTO PROTEICO	45 - 135 GR	LENTEJAS GUIADAS	PECHUGA SUDADA	HUEVO FRITO		
CEREAL O ACPMPAÑANTE	28 - 155 GR	ARROZ BLANCO	PATACÓN	YUCA COCIDA	AREPA	PASTAS GUIADAS
FRUTA	135 GR		MELON PICADO		NARANJA	
AGUA	200 - 220 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE MANGO	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	45 - 135 GR	PECHUGA SUDADA		ARVEJAS GUIADAS	HUEVO REVUELTO	
CEREAL O ACPMPAÑANTE	28 - 148 GR	YUCA FRITA	PASTAS GUIADAS	ARROZ BLANCO	MONEDITAS DE PLATANO	AREPA
FRUTA	120 GR		MANDARINA ENTERA		MELON EN PORCION	
AGUA	200 - 220 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE MORA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUAYABA	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	45 - 135 GR		PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO		LENTEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	28 - 148 GR	PASTAS GUIADAS	PATACÓN	PAN BLANCO	AREPA	ARROZ BLANCO
FRUTA	120 GR		MANGO PICADO			MANDARINA
AGUA	200 - 220 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE MAIZENA
ALIMENTO PROTEICO	45 - 135 GR	CERDO SUDADO	HUEVO PERICO	PECHUGA CON VERDURAS		ARVEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	28 - 148 GR	PAPA CRIOLLA DORADA	PLATANOS CHIPS	YUCA FRITA	PLATANO ASADO	ARROZ BLANCO
FRUTA	120 GR		BANANO PICADO		NARANJA	
AGUA	200 - 220 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	NINI JOHANA PEDROZO PEÑAFIEL					
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	1820	

REPORTE CICLOS DE MENÚS

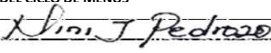
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MUNICIPIO	LÉRIDA
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE COMERCIALIZACIÓN DE COLOMBIA "PRECOOPVIVERES"
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA LACTEA	220 CC	AVENA	CHOCOLATE	SORBETE DE MORA	AVENA	SORBETE DE GUAYABA
ALIMENTO PROTEICO	40 - 105 GR	LENTEJAS GUIADAS	PECHUGA SUDADA	HUEVO FRITO		
CEREAL O ACPMPAÑANTE	28 - 125 GR	ARROZ BLANCO	PATAcón	YUCA FRITA	AREPA	PASTAS GUIADAS
FRUTA	130 GR		MELON PICADO		NARANJA	
AGUA	200 - 220 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA LACTEA	220 CC	SORBETE DE MANGO	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	40 - 105 GR	PECHUGA SUDADA		ARVEJAS GUIADAS	HUEVO REVUELTO	
CEREAL O ACPMPAÑANTE	28 - 125 GR	YUCA FRITA	PASTAS GUIADAS	ARROZ BLANCO	MONEDITAS DE PLATANO	AREPA
FRUTA	130 GR		MANDARINA ENTERA		MELON EN PORCION	
AGUA	200 - 220 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA LACTEA	220 CC	SORBETE DE MORA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUAYABA	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	40 - 105 GR		PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO		LENTEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	28 - 125 GR	PASTAS GUIADAS	PATAcón	PAN BLANCO	AREPA	ARROZ BLANCO
FRUTA	130 GR		MANGO PICADO			MANDARINA
AGUA	200 - 220 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA LACTEA	220 CC	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE MAIZENA
ALIMENTO PROTEICO	40 - 105 GR	CERDO SUDADO		PECHUGA A LA JARDINERA		ARVEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	28 - 125 GR	PAPA CRIOLLA DORADA	PLATANOS CHIPS	YUCA FRITA	PLATANO ASADO	ARROZ BLANCO
FRUTA	130 GR		BANANO PICADO		NARANJA	
AGUA	200 - 220 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	NINI JOHANA PEDROZO PEÑAFIEL	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL 1820

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MUNICIPIO	LÉRIDA
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE COMERCIALIZACIÓN DE COLOMBIA "PRECOOPVIVERES"
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA LACTEA	200 CC	AVENA	CHOCOLATE	SORBETE DE MORA	AVENA	SORBETE DE GUAYABA
ALIMENTO PROTEICO	35 - 90 GR	LENTEJAS GUIADAS	PECHUGA SUDADA	HUEVO FRITO		
CEREAL O ACPMPAÑANTE	21 - 105 GR	ARROZ BLANCO	PATACÓN	YUCA COCIDA	AREPA	PASTAS GUIADAS
FRUTA	110 GR		MELON PICADO		NARANJA	
AGUA	180 - 200 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE MANGO	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	35 - 90 GR	PECHUGA SUDADA		ARVEJAS GUIADAS	HUEVO REVUELTO	
CEREAL O ACPMPAÑANTE	21 - 105 GR	YUCA FRITA	PASTAS GUIADAS	ARROZ BLANCO	MONEDITAS DE PLATANO	AREPA
FRUTA	110 GR		MANDARINA ENTERA		MELON EN PORCION	
AGUA	180 - 200 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE MORA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUAYABA	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	35 - 90 GR		PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO		LENTEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	21 - 105 GR	PASTAS GUIADAS	PATACÓN	PAN BLANCO	AREPA	ARROZ BLANCO
FRUTA	110 GR		MANGO PICADO			MANDARINA
AGUA	180 - 200 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE MAIZENA
ALIMENTO PROTEICO	35 - 90 GR	CERDO SUDADO		PECHUGA A LA JARDINERA		ARVEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	21 - 105 GR	PAPA CRIOLLA DORADA	PLATANOS CHIPS	YUCA FRITA	PLATANO ASADO	ARROZ BLANCO
FRUTA	110 GR		BANANO PICADO		NARANJA	
AGUA	180 - 200 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				NINI JOHANA PEDROZO PEÑAFIEL		
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	1820	

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MUNICIPIO	LÉRIDA
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE COMERCIALIZACIÓN DE COLOMBIA "PRECOOPVIVERES"
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA LACTEA	200 CC	AVENA	CHOCOLATE	SORBETE DE MORA	AVENA	SORBETE DE GUAYABA
ALIMENTO PROTEICO	20 -60	LENTEJAS GUIADAS	PECHUGA SUDADA	HUEVO FRITO		
CEREAL O ACPMPAÑANTE	14 - 45 GR	ARROZ BLANCO	PATACÓN	YUCA COCIDA	AREPA	PASTAS GUIADAS
FRUTA	110 GR		MELON PICADO		NARANJA	
AGUA	150 - 180 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE MANGO	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	20 -60	PECHUGA SUDADA		ARVEJAS GUIADAS	HUEVO REVUELTO	
CEREAL O ACPMPAÑANTE	14 - 45 GR	YUCA FRITA	PASTAS GUIADAS	ARROZ BLANCO	MONEDITAS DE PLATANO	AREPA
FRUTA	110 GR		MANDARINA ENTERA		MELON EN PORCION	
AGUA	150 - 180 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE MORA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUAYABA	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	20 -60		PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO		LENTEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	14 - 45 GR	PASTAS GUIADAS	PATACÓN	PAN BLANCO	AREPA	ARROZ BLANCO
FRUTA	110 GR		MANGO PICADO			MANDARINA
AGUA	150 - 180 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE MAIZENA
ALIMENTO PROTEICO	20 -60	CERDO SUDADO		PECHUGA A LA JARDINERA		ARVEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	14 - 45 GR	PAPA CRIOLLA DORADA	PLATANOS CHIPS	YUCA FRITA	PLATANO ASADO	ARROZ BLANCO
FRUTA	110 GR		BANANO PICADO		NARANJA	
AGUA	150 - 180 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	NINI JOHANA PEDROZO PEÑAFIEL
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL

Nini J. Pedraza

1820

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MUNICIPIO	LÉRIDA
SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE COMERCIALIZACIÓN DE COLOMBIA "PRECOOPVIVERES"
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA LACTEA	200 CC	AVENA	CHOCOLATE	SORBETE DE MORA	AVENA	SORBETE DE GUAYABA
ALIMENTO PROTEICO	15 - 50 GR	LENTEJAS GUIADAS	PECHUGA SUDADA	HUEVO FRITO		
CEREAL O ACPMPAÑANTE	14 - 45 GR	ARROZ BLANCO	PATACÓN	YUCA COCIDA	AREPA	PASTAS GUIADAS
FRUTA	80 GR		MELON PICADO		NARANJA	
AGUA	150 - 180 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 2						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE MANGO	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	15 - 50 GR	PECHUGA SUDADA		ARVEJAS GUIADAS	HUEVO REVUELTO	
CEREAL O ACPMPAÑANTE	14 - 45 GR	YUCA FRITA	PASTAS GUIADAS	ARROZ BLANCO	MONEDITAS DE PLATANO	AREPA
FRUTA	80 GR		MANDARINA ENTERA		MELON EN PORCION	
AGUA	150 - 180 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 3						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE MORA	CHOCOLATE	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUAYABA	COLADA DE AVENA
ALIMENTO PROTEICO	15 - 50 GR		PECHUGA ASADA	HUEVO FRITO		LENTEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	14 - 45 GR	PASTAS GUIADAS	PATACÓN	PAN BLANCO	AREPA	ARROZ BLANCO
FRUTA	80 GR		MANGO PICADO			MANDARINA
AGUA	150 - 180 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 4						
COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA LACTEA	200 CC	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE AVENA	SORBETE DE GUANABANA	CHOCOLATE	COLADA DE MAIZENA
ALIMENTO PROTEICO	15 - 50 GR	CERDO SUDADO		PECHUGA A LA JARDINERA		ARVEJAS GUIADAS
CEREAL O ACPMPAÑANTE	14 - 45 GR	PAPA CRIOLLA DORADA	PLATANOS CHIPS	YUCA FRITA	PLATANO ASADO	ARROZ BLANCO
FRUTA	80 GR		BANANO PICADO		NARANJA	
AGUA	150 - 180 CC	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	NINI JOHANA PEDROZO PEÑAFIEL					
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	1820	

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:

MUNICIPIO

SEDE EDUCATIVA

OPERADOR

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

LÉRIDA

COOPERATIVA MULTIACTIVA DE COMERCIALIZACIÓN DE COLOMBIA "PRECOOPVIVERES"

No

Sin Pertenencia Étnica

Ración para Preparar en Sitio

Complemento JM/JT

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTOS PROTEICOS	CARNE EN GOULASH	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	CARNE EN TROZOS	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	CERDO EN BISTECK	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	HUEVO PERICO	50 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	PECHUGA ASADA	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	CARNE FRITA	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	PECHUGA A LA JARDINERA	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	PECHUGA SUDADA	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	HUEVO FRITO	50 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	CARNE EN BISTECK	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	FRIJOL GUISADO	15 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	LENTEJAS GUISADAS	45 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	GARNANZOS GUISADOS	45 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
	ARVEJAS GUISADAS	45 - 135 GR	CARNE ROJA, CARNE BLANCA, HUEVO, LEGUMINOSAS
CEREAL O ACOMPAÑANTE	ARROZ	14 - 120 GR	ARROZ, PASTAS
	ESPAGUETIS	14 - 120 GR	ARROZ, PASTAS
	PAPA EN PURE	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	PAPA FRITA	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	PAPA COCIDA	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	CRIOLLA DORADA	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	YUCA FRITA	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	PLATANO ASADO	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	PLATANO CHIPS	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	PATACON	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	TAJADAS MADURAS	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
	AREPA	14 - 120 GR	PLATANO AMARILO, PLATANO VERDE, PLATANO COLI, PAPA CRIOLLA, ARRACACCHA, AREPA, BOLLO, PAN, GALLINA
FRUTA	FRUTA ENTERA	80 - 135 GR	BANANO, PIÑA, FRESA, MORA, GUANABANA, GUAYABA, NARANJA, MANDARINA, MARACUYA, LULO, CURUBA, GULUPA, MELON, PAPAYA
BEBIDA LACTEA	LECHE EN POLVO EN JUGOS	200 - 220 CC	LECHE ENTERA LIQUIDA, LECHE ENTERA EN POLVO, QUESO CUAJADA, QUESO CAMPESINO, QUESO TIPO MOZARELLA
	LECHE LIQUIDA EN JUGOS	200 - 220 CC	
	QUESO EN AREPA O ENPURE	12 - 45 GR	
AZUCAR Y PANELA	AZUCAR EN JUGO	5 - 10 GR	AZUCAR, PANELA
	PANELA	5 - 10 GR	
GRASAS	MANTEQUILLA, ACEITE DE GIRASOL	15 - 45 GR	ACEITE DE GIRASLO, ACEITE DE CANOLA, ACEITE DE OLIVA, MANTEQUILLA, MARGARINA

AGUA	AGUA PARA CONSUMO DIARIO	150 - 200 CC	AGUA
------	--------------------------	--------------	------

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

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA

Nini J. Pedrozo

MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

A continuación se indica la información que debe ser consignada en cada uno de los campos contenidos en el formato de "Lista de Intercambios". Se debe considerar que las listas de intercambios son agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las ellas, poseen aproximadamente el mismo aporte de calorías, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede reemplazar por otros dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana

OPERADOR	Registrar el nombre de la entidad contratada para la operación del Programa de Alimentación Escolar
DEPARTAMENTO	Registrar el departamento en el cual se está realizando la operación del Programa de Alimentación Escolar
MUNICIPIO	Registrar el municipio en el cual se está realizando la operación del Programa de Alimentación Escolar
OPERADOR	Registrar el nombre de la entidad contratada para la operación del Programa de Alimentación Escolar
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	Seleccione Si o No, si el análisis nutricional es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población
GRUPO ÉTNICO	Seleccione Si o No, si el análisis nutricional es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Seleccione según corresponda la modalidad de atención, Ración para Preparar Sitio, Comida Caliente Transportada, Ración Industrializada.
TIPO DE COMPLEMENTO	Seleccione según corresponda el tipo de complemento, complemento JM/JT o Almuerzo, al que hace referencia el análisis nutricional presentado.
COMPONENTE	Estos se refieren a los grupos de alimentos que se ofrecen al interior del programa. El número a ofrecer deberá corresponder a lo establecido en la Minuta
NOMBRE DE PREPARACIÓN	Nombre de preparación de acuerdo como se encuentra establecido en la guía de preparación.
RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	De acuerdo al tamaño de porciones, definido en el análisis nutricional de cada preparación, registre los tamaños de porción servida que pueden emplearse en la sede educativa, en coherencia con la minuta patrón establecida.
LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO	Registre el alimento que pertenece al grupo, tanto que hace parte de los menús diseñados y aprobados, como el que se aprueba para intercambio, considerando disponibilidad por producción, cosecha y hábitos alimentarios del municipio / departamento en el que se está realizando la operación del

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	16		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SUDADO	Cerdo carne magra crudo	F011	100	60.00	60.00	84.00	12.84	3.60	0.00	10.20	0.48	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	22.22	10.00	4.10	0.16	0.02	0.71	4.40	0.15	1.50
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	0.30	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA CRIOLLA DORADA	Papa, variedad harinosa	B071	100	50.00	50.00	48.00	1.10	0.05	20.00	5.50	0.50	0.00
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Curuba	C021	50	120.00	60.00	22.80	0.36	0.06	7.00	4.20	0.60	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE CURUBA	Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera esterilizada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
			TOTAL MENÚ								271.852	17.9381	10.1939	37.8699
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								20.91	39.42	23.54	20.81	21.62	34.28	6.98

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANOS CHIPS	Aceite de girasol	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano harton verde	B092	68	58.82	40.00	66.40	0.48	0.08	15.72	3.20	0.16	19.60
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Banano	C010	70	114.29	80.00	60.00	1.20	0.10	10.00	6.40	0.72	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								254.27	6.789	6.388	38.097	138.074	1.4143	58.381
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								19.56	14.92	14.75	20.93	19.72	25.26	5.15

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Preescolar

MENÚ No.

18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	60.22	56.00	92.96	11.59	5.15	0.06	6.16	0.39	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Zanahoria, con cáscara,	B110	75	1.33	1.00	0.47	0.01	0.00	0.10	0.27	0.00	0.00
			Habichuela, cruda	B052	90	1.11	1.00	0.43	0.02	0.00	0.07	0.40	0.01	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Yuca blanca	B107	80	50.00	40.00	63.60	0.36	0.12	14.96	6.40	0.12	0.00
			Guanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.36	0.12	8.00	6.60	0.12	21.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								280.35	15.7825	10.8525	33.1965	146.528	0.8131	98.562
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								21.57	34.69	25.06	18.24	20.93	14.52	8.70

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	19		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANO ASADO	mantequilla	D015	100	0.30	4.00	29.72	1.00	3.29	0.00	0.88	0.01	0.00	
			Queso doble crema	G021	100	15.00	20.00	42.90	3.51	2.81	0.89	60.75	0.08	0.00	
			platano harton maduro	B089	72	55.56	40.00	52.80	0.44	0.08	12.12	1.20	0.20	7.20	
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Naranja	C062	60	133.33	80.00	32.80	0.56	0.24	7.04	26.40	1.04	0.00	
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	14.00	14.00	58.66	0.59	1.43	10.85	5.18	0.56	0.00	
			Leche de vaca entera e	G008	100	5.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00	
TOTAL MENÚ									281.75	9.517	11.299	35.887	216.61	1.948	7.2
RECOMENDACIÓN									1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN									21.67	20.92	26.09	19.72	30.94	34.79	0.64

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUIADAS	Arveja seca cruda	T003	100	20.00	20.00	74.80	4.78	3.00	12.04	12.00	0.92	16.40
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	1.00	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	20.00	20.00	70.60	1.34	0.08	16.02	1.80	0.16	0.40
			Aceite de cocina	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Almidon de maiz	A001	100	10.00	10.00	37.00	0.03	0.01	9.14	0.20	0.05	0.00
			Azucar	K004	100	4.00	4.00	15.60	0.00	0.00	3.90	3.40	0.08	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00

TOTAL MENÚ	285.322	9.7081	9.5589	46.7399	142.49	1.3764	95.112
RECOMENDACIÓN	1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN	21.95	21.34	22.08	25.68	20.36	24.58	8.39

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Preescolar

MENÚ No.

11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADASAS	Espaguetis	A072	100	24.0	24.00	89.0	3.1	0.4	17.9	6.0	0.9	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	5.00	0.02	0.00	38.78
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.00
			Tomate crudo	B103	80	0.10	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	38.78
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	1.80	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	13.00	25.20	1.02	0.60
			Azucar	K004	100	5.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								274.23	11.894	8.627	45.973	237.714	2.2193	78.611
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								21.09	26.14	19.92	25.26	33.96	39.63	6.94

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES								
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA ASADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	60.22	56.00	92.96	11.59	2.00	0.06	6.16	0.39	0.00		
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78			
			Aceite de cocina	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00		
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00		
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
			Platano verde	B092	68	58.82	40.00	66.40	0.48	0.08	15.72	3.20	0.16	19.60		
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78		
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Mango Picado	C051	50	160.00	80.00	58.00	0.48	0.00	13.68	12.00	0.40	0.00		
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	14.00	14.00	58.66	0.59	1.43	10.85	5.18	0.56	0.00		
			Leche de vaca entera es	G008	100	5.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00		
TOTAL MENÚ										299.24	16.5825	9.4675	45.4445	148.988	1.5841	97.162
RECOMENDACIÓN										1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN										23.02	36.45	21.86	24.97	21.28	28.29	8.58

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco	A058	100	27.00	20.00	62.00	1.86	0.38	12.74	5.00	0.60	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	3.00	3.00	11.70	0.00	0.00	2.93	2.55	0.06	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								263.17	13.269	10.988	27.217	161.674	2.0223	38.781
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								20.24	29.16	25.38	14.95	23.10	36.11	3.42

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL
	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (mg)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz amarillo	A033	100	40.00	40.00	100.00	3.08	1.32	31.04	2.40	1.08	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Mantequilla	D015	100	1.00	1.00	7.43	0.01	0.82	0.00	0.22	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	116.34
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	8.04	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								303	11.727	12.52	46.227	214.494	1.4463	116.343
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								23.31	25.77	28.91	25.40	30.64	25.83	10.27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	lenteja	T026	100	20.00	20.00	77.40	4.62	0.18	12.20	10.20	1.44	13.60
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Aceite de cocina	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	20.00	20.00	70.60	1.34	0.08	16.02	1.80	0.16	0.40
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
ENSALDAS O VERDURAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA	Mandarariana	C050	70	114.29	80.00	43.20	0.72	0.08	9.12	28.00	0.24	6.40
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.0
			Azucar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.0
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.0
TOTAL MENÚ								354.71	11.9695	9.5685	51.5405	173.078	2.5301	99.012
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								27.29	26.31	22.10	28.32	24.73	45.18	8.74

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	6		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES								
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	60.22	56.00	92.96	11.59	3.00	0.06	6.16	0.39	0.00		
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75		
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00		
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78		
			Tomate crudo	B103	80	2.50	2.00	0.46	0.02	0.00	0.08	0.18	0.01	0.00		
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78		
			Aceite de cocina	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00		
			Yuca blanca	B107	80	50.00	40.00	63.60	0.36	0.12	14.96	6.40	0.12	0.00		
			Mango comun, crudo	C051	50	120.00	60.00	47.40	0.36	0.00	10.26	9.00	0.30	0.00		
BEBIDA LACTEA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE MANGO	Azucar	K004	100	5.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.00		
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00		
TOTAL MENÚ										306.572	15.8431	9.5909	32.7429	148.008	1.0045	78.311
RECOMENDACIÓN										1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN										23.58	34.82	22.15	17.99	21.14	17.94	6.91

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADAS	Espaguetis	A072	100	24.00	24.00	89.04	3.12	0.36	17.93	6.00	0.94	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.0
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.8
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.0
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	0.0
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Mandarina	C050	70	114.29	80.00	43.20	0.72	0.08	9.12	28.00	0.24	6.4
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.0
			Azucar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.0
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.0
TOTAL MENÚ								314.13	13.704	9.397	41.916	245.914	1.8893	45.631
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								24.16	30.12	21.70	23.03	35.13	33.74	4.03

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca cruda	T003	100	20.00	20.00	74.80	4.78	0.22	12.04	12.00	0.92	16.40
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	27.00	20.00	70.60	1.34	0.08	16.02	1.80	0.16	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	4.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
			Guayanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.60	0.12	4.08	6.60	0.12	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00

TOTAL MENÚ		299.022	10.3101	8.8979	42.7969	150.548	1.4945	94.262
RECOMENDACIÓN		1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN		23.00	22.66	20.55	23.51	21.51	26.69	8.32

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MONEDITAS DE PLATANO	Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	21.63	2.43	0.22	0.00
			Platano verde	B092	68	58.82	40.00	66.40	0.00	0.08	0.00	0.00	0.00	0.00
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	160.00	80.00	20.00	0.56	0.00	4.00	8.80	0.32	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	14.00	14.00	58.66	0.59	1.43	10.85	5.18	0.56	0.00
			Leche de vaca entera espesa	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								297.93	10.867	11.866	41.619	165.206	2.0122	77.561
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								22.92	23.88	27.40	22.87	23.60	35.93	6.85

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maiz amarillo	A033	100	50.00	50.00	100.00	3.85	1.65	38.80	3.00	1.35	0.00
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78	
			Mantequilla	D015	100	1.00	1.00	7.43	0.01	0.82	0.00	0.22	0.00	0.00
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	4.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								274.5	13.647	10.42	52.357	212.742	1.9869	42.78
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								21.12	29.99	24.06	28.77	30.39	35.48	3.78

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL
	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Preescolar		
MENÚ No.	1		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUIADASAS	lenteja	T026	100	20.00	20.00	77.40	4.62	0.18	12.20	10.20	1.44	13.60
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	20.00	20.00	70.60	1.34	0.08	16.02	1.80	0.16	0.40
			Aceite de cocina	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	2.22	1.00	0.41	0.02	0.00	0.07	0.44	0.02	0.15
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								302.1	11.2335	8.4865	42.3495	144.638	2.2751	92.462
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								23.24	24.69	19.60	23.27	20.66	40.63	8.16

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	60.22	56.00	92.96	11.59	4.00	0.06	6.16	0.39	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	0.19	0.15	0.03	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano verde	B092	68	58.82	40.00	66.40	0.48	0.08	15.72	3.20	0.16	19.60
			sal	L015	100	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	160.00	80.00	20.00	0.56	0.00	4.00	8.80	0.32	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	14.00	14.00	58.66	0.59	1.43	10.85	5.18	0.56	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								330.9865	16.70245	11.47305	36.90005	147.9515	1.567	97.61
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								25.46	36.71	26.50	20.27	21.14	27.98	8.62

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	Yuca	B107	100	27.00	40.00	63.60	0.36	0.11	21.63	2.43	0.12	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	88.89	80.00	59.20	0.80	0.08	11.68	33.60	1.36	0.80
			Azucar	K004	100	4.00	4.00	15.60	0.00	0.00	3.90	3.40	0.08	0.00
			Leche de vaca entera espesa	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.00	0.00
TOTAL MENÚ								286.77	10.879	10.046	42.349	188.226	2.4066	78.361
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								22.06	23.91	23.20	23.27	26.89	42.98	6.92

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maiz amarillo	A033	100	40.00	40.00	100.00	0.85	1.32	31.04	2.40	1.08	0.00
			Mantequilla	D015	100	1.00	1.00	7.43	0.01	0.82	0.00	0.22	0.00	0.00
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.00
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Naranja	C062	60	133.33	80.00	32.80	0.56	0.24	7.04	26.40	1.04	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								307.3	11.207	10.33	51.637	238.47	2.756	0
RECOMENDACIÓN								1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN								23.64	24.63	23.86	28.37	34.07	49.21	0.00

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADAS	Espaguetis	A072	100	24.00	24.00	89.04	3.12	0.36	16.00	6.00	0.94	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.00
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	0.00
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	10.00	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ							284.13	11.807	8.744	37.26	222.666	1.4222	39.231	
RECOMENDACIÓN							1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133	
% ADECUACIÓN							21.86	25.95	20.19	20.47	31.81	25.40	3.46	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Media y Nivel Complementario		
MENÚ No.	16		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SUDADO	Cerdo carne magra crudo	F011	100	172.00	172.00	240.80	36.81	10.32	0.00	29.24	1.38	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	22.22	10.00	4.10	0.16	0.02	0.71	4.40	0.15	1.50
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	77.56
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA CRIOLLA DORADA	Aceite de girasol	D004	100	0.30	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Papa, variedad harinosa	B071	100	135.00	135.00	129.60	0.00	0.14	28.49	14.85	1.35	0.00
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE CURUBA	Curuba	C021	50	120.00	60.00	22.80	0.36	0.06	5.10	4.20	0.60	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								584.732	41.3321	22.5309	50.0979	202.832	3.7708	117.843
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.16	40.72	23.30	12.34	18.44	31.96	7.86

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	17

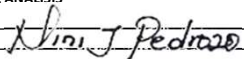
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANOS CHIPS	Aceite de girasol	D004	100	9.00	9.00	81.00	0.00	9.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano harton verde	B092	68	183.82	125.00	207.50	1.50	0.25	49.13	10.00	0.50	61.25
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Banano	C010	70	192.86	135.00	136.35	2.03	0.10	10.00	10.80	1.22	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	12.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								579.8	9.16	14.09	81.045	175.724	2.4303	100.031
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								19.99	9.02	14.57	19.96	15.97	20.60	6.67

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo pechuga con piel cocida	F085	93	148.39	138.00	229.08	28.57	12.70	0.14	15.18	0.97	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Zanahoria, con cáscara, cruda	B110	75	6.67	5.00	2.35	0.04	0.01	0.48	1.35	0.02	0.00
			Habichuela, cruda	B052	90	2.22	2.00	0.86	0.04	0.00	0.14	0.80	0.02	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Yuca blanca	B107	80	168.75	135.00	214.65	0.00	0.41	50.49	21.60	0.41	0.00
			Guanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.36	0.12	8.00	6.60	0.12	21.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Azucar	K004	100	5.00	8.00	31.20	0.00	0.00	7.80	6.80	0.15	0.00
			Leche de vaca entera esterilizada	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								600.51	32.9715	20.2175	72.9535	193.578	1.7651	98.562
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.71	32.48	20.91	17.97	17.60	14.96	6.57

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	19

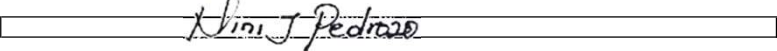
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANO ASADO	mantequilla	D015	100	5.00	5.00	37.15	5.00	4.11	0.00	1.10	0.01	7.00
			Queso doble crema	G021	100	45.00	45.00	128.70	10.53	8.42	2.66	60.75	0.08	8.00
			platano harton maduro	B089	72	166.67	120.00	158.40	2.00	0.24	36.36	3.60	0.60	21.60
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Naranja	C062	60	225.00	135.00	55.35	0.84	0.36	2.00	1.00	1.56	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	30.00	30.00	125.70	0.59	1.43	10.85	5.18	0.56	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	5.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								580.15	22.903	18.543	57.625	212.63	2.88	36.6
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.01	22.56	19.18	14.19	19.33	24.41	2.44

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca cruda	T003	100	45.00	45.00	168.30	10.76	3.00	27.09	27.00	2.07	36.90
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	1.00	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	27.00	60.00	211.80	4.02	0.24	48.06	5.40	0.48	1.20
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	7.00	63.00	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.00	0.07	0.00	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Almidon de maiz	A001	100	12.00	12.00	44.40	0.04	0.01	10.97	0.24	0.06	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								605.802	18.9271	15.2529	102.188	185.03	2.9804	116.412
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.89	18.65	15.77	25.17	16.82	25.26	7.76

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Media y Nivel Complementario		
MENÚ No.	11		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADASAS	Espaguetis	A072	100	65.0	65.00	241.2	8.5	1.0	48.6	16.3	2.5	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	6.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	5.00	0.05	0.00	77.56
			Queso doble crema	G021	100	45.00	45.00	128.70	10.53	8.42	2.66	182.25	0.23	3.00
			Tomate crudo	B103	80	0.10	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	38.78
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	1.80	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	13.00	25.20	1.02	0.60
			Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera en	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								584.02	23.6	19.449	86.643	374.838	4.1056	120.392
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.14	23.25	20.11	21.34	34.08	34.79	8.03

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Media y Nivel Complementario

MENÚ No.

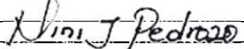
12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA ASADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	148.39	138.00	229.08	28.57	12.70	0.14	15.18	0.97	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano verde	B092	68	183.82	125.00	207.50	1.50	0.25	49.13	10.00	0.50	61.25
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Mango Picado	C051	50	270.00	135.00	58.00	0.81	0.00	23.09	20.25	0.68	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	30.00	30.00	125.70	1.26	3.06	23.25	11.10	1.20	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	5.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								652.50	36.1045	23.4975	101.5045	197.778	3.4231	138.812
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								22.50	35.57	24.30	25.00	17.98	29.01	9.25

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	13

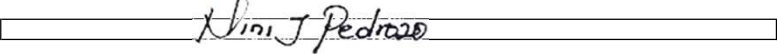
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	6.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	116.34
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco	A058	100	27.00	100.00	310.00	9.30	1.90	63.70	25.00	3.00	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	12.00	12.00	49.32	2.03	0.90	7.69	6.48	0.54	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								601.67	21.573	18.19	87.052	207.552	4.6559	116.343
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.75	21.25	18.81	21.44	18.87	39.46	7.76

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz amarillo	A033	100	120.00	120.00	463.20	9.24	3.96	93.12	7.20	3.24	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Mantequilla	D015	100	0.50	0.50	3.72	0.00	0.41	0.00	0.11	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	116.34
			Queso doble crema	G021	100	45.00	45.00	128.70	10.53	8.42	2.66	182.25	0.23	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	8.04	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								779.065	24.259	19.956	119.325	346.884	3.9113	116.343
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								26.86	23.90	20.64	29.39	31.53	33.15	7.76

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Media y Nivel Complementario

MENÚ No.

15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	lenteja	T026	100	45.00	45.00	174.15	10.40	0.41	27.45	22.95	3.24	30.60
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Aceite de cocina	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	60.00	60.00	211.80	4.02	0.24	48.06	5.40	0.48	1.20
			Aceite de cocina	D004	100	7.00	7.00	63.00	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
ENSALDAS O VERDURAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA	Mandariana	C050	70	192.86	135.00	72.90	1.22	0.14	2.00	47.25	0.41	10.80
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	12.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.0
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.0
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.0
TOTAL MENÚ								726.54	21.4455	17.5405	100.2785	234.278	4.9771	121.212
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								25.05	21.13	18.14	24.70	21.30	42.18	8.08

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Media y Nivel Complementario		
MENÚ No.	6		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	148.39	138.00	229.08	28.57	12.70	0.14	15.18	0.97	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	8.89	4.00	1.64	0.06	0.01	0.28	1.76	0.06	0.60
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	77.56
			Tomate crudo	B103	80	2.50	2.00	0.46	0.02	0.00	0.08	0.18	0.01	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Yuca blanca	B107	80	168.75	135.00	214.65	1.22	0.41	50.49	21.60	0.41	0.00
			Mango comun, crudo	C051	50	120.00	60.00	47.40	0.36	0.00	10.26	9.00	0.30	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE MANGO	Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00

TOTAL MENÚ		657.012	34.1821	22.6019	76.8519	197.436	2.0111	116.942
RECOMENDACIÓN		2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN		22.66	33.68	23.37	18.93	17.95	17.04	7.80

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADAS	Espaguetis	A072	100	65.00	65.00	241.15	8.45	0.98	48.56	16.25	2.54	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.0
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	116.3
			Queso doble crema	G021	100	45.00	45.00	128.70	10.53	8.42	2.66	182.25	0.23	6.0
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	0.0
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Mandarina	C050	70	192.86	135.00	72.90	1.22	0.14	15.39	47.25	0.41	10.8
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	12.00	12.00	49.32	0.00	0.90	7.69	6.48	0.54	0.0
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.0
			Leche de vaca entera e	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.0
TOTAL MENÚ								652.84	24.215	19.424	90.138	403.392	4.0309	133.593
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								22.51	23.86	20.09	22.20	36.67	34.16	8.91

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Media y Nivel Complementario

MENÚ No.

8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca cruda	T003	100	45.00	45.00	168.30	10.76	0.50	27.09	27.00	2.07	36.90
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	60.00	60.00	211.80	4.02	0.24	48.06	5.40	0.48	1.20
			Aceite de cocina	D004	100	7.00	7.00	63.00	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Guanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.36	0.12	4.08	6.60	0.12	21.00
			Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								581.202	19.2511	11.8649	95.5299	192.198	3.0695	137.712
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.04	18.97	12.27	23.53	17.47	26.01	9.18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	77.56
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MONEDITAS DE PLATABO	Aceite de girasol	D004	100	1.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.22	0.00
			Platano verde	B092	68	3.00	125.00	207.50	1.50	0.25	49.13	10.00	0.00	0.00
			sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	270.00	135.00	33.75	0.95	0.00	6.75	14.85	0.54	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	30.00	30.00	125.70	1.26	3.06	23.25	11.10	1.20	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	5.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								597.3	13.95	21.7	85.035	203.522	2.8825	116.342
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.60	13.74	22.44	20.94	18.50	24.43	7.76

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maiz amarillo	A033	100	70.00	120.00	463.20	9.24	3.96	93.12	7.20	3.24	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	116.34	
			Mantequilla	D015	100	1.00	5.00	37.15	0.04	4.11	0.00	1.10	0.01	0.00
			Queso doble crema	G021	100	35.00	45.00	128.70	10.53	8.42	2.66	182.25	0.23	6.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA	Avena	A012	100	12.00	12.00	49.32	2.03	0.90	7.69	6.48	0.54	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								792.22	25.783	21.375	118.977	346.554	4.2803	122.343
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								27.32	25.40	22.10	29.30	31.50	36.27	8.16

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Media y Nivel Complementario		
MENÚ No.	1		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUIADAS	lenteja	T026	100	45.00	45.00	174.15	10.40	0.41	27.45	22.95	3.24	30.60
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	60.00	60.00	211.80	4.02	0.24	48.06	5.40	0.48	1.20
			Aceite de cocina	D004	100	8.00	8.00	72.00	0.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	2.22	1.00	0.41	0.02	0.00	0.07	0.44	0.02	0.15
			Avena	A012	100	12.00	12.00	49.32	2.03	0.90	7.69	6.48	0.54	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera esterilizada	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								625.45	20.5525	13.5535	99.4895	187.668	4.6471	110.262
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								21.57	20.25	14.02	24.50	17.06	39.38	7.35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	148.39	138.00	229.08	28.57	12.70	0.14	15.18	0.97	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	0.19	0.15	0.03	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano verde	B092	68	183.82	125.00	207.50	1.50	0.25	49.13	10.00	0.50	61.25
			sal	L015	100	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	270.00	135.00	33.75	0.95	0.00	6.75	14.85	0.54	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	25.00	25.00	104.75	1.05	2.55	19.38	9.25	1.00	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								696.6265	36.06945	24.49305	81.45505	191.8415	3.132	139.26
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								24.02	35.54	25.33	20.06	17.44	26.54	9.28

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Media y Nivel Complementario

MENÚ No.

3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	77.56
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Yuca	B107	100	27.00	135.00	214.65	1.22	0.11	50.49	2.43	0.41	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	14.00	25.20	1.02	0.60
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.00	0.00
TOTAL MENÚ								537.4	12.06	19.558	80.15	203.75	2.4659	116.942
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								18.53	11.88	20.23	19.74	18.52	20.90	7.80

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA

Nini J. Pedrozo

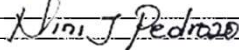
MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	4

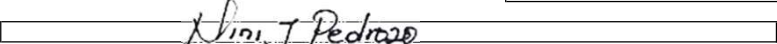
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maiz amarillo	A033	100	130.00	130.00	190.00	0.85	4.29	100.88	7.80	0.50	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	116.34	
			Mantequilla	D015	100	6.00	6.00	44.58	0.05	4.93	0.00	1.32	0.01	0.00
			Queso doble crema	G021	100	45.00	45.00	128.70	10.53	8.42	2.66	182.25	0.23	6.00
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Naranja	C062	60	225.00	135.00	55.35	0.95	0.41	2.00	1.00	1.76	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Avena	A012	100	10.00	12.00	49.32	1.69	0.75	1.00	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								581.8	18.008	22.782	122.045	347.342	3.2079	122.343
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.06	17.74	23.56	30.06	31.58	27.19	8.16

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADAS	Espaguetis	A072	100	65.00	65.00	241.15	8.45	0.98	48.56	16.25	2.54	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	7.00	7.00	63.00	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	116.34
			Queso doble crema	G021	100	45.00	45.00	128.70	10.53	8.42	2.66	182.25	0.23	6.00
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.00	0.00	0.12	0.27	0.02	0.00
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	8.04	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								591.22	23.513	20.566	75.096	357.462	3.2659	122.793
RECOMENDACIÓN								2900	101.5	96.7	406	1100	11.8	1500
% ADECUACIÓN								20.39	23.17	21.27	18.50	32.50	27.68	8.19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SUDADO	Cerdo carne magra crudo	F011	100	140.00	140.00	196.00	29.96	8.40	0.00	23.80	1.12	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	22.22	10.00	4.10	0.16	0.02	0.71	4.40	0.15	1.50
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA CRIOLLA DORADA	Aceite de girasol	D004	100	0.30	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Papa, variedad harinosa	B071	100	100.00	100.00	96.00	0.00	0.10	21.10	11.00	1.00	0.00
			sal	L015	100	0.20	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00	0.05	0.00	77.56
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE CURUBA	Curuba	C021	50	120.00	60.00	22.80	0.36	0.06	5.10	4.20	0.60	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera esterilizada	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								506.332	34.4841	20.5759	42.7129	193.542	3.1648	117.843
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.33	39.55	24.79	12.25	17.59	33.31	7.86

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANOS CHIPS	Aceite de girasol	D004	100	8.00	9.00	81.00	0.00	9.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano harton verde	B092	68	147.06	100.00	166.00	1.20	0.20	39.30	8.00	0.40	49.00
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Banano	C010	70	185.71	130.00	60.00	1.95	0.10	10.00	10.40	1.17	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	12.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								461.95	8.785	14.04	71.22	173.324	2.2853	87.781
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								18.54	10.07	16.92	20.42	15.76	24.06	5.85

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	121.51	113.00	187.58	23.39	10.40	0.11	12.43	0.79	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Zanahoria, con cáscara,	B110	75	6.67	5.00	2.35	0.04	0.01	0.48	1.35	0.02	0.00
			Habichuela, cruda	B052	90	2.22	2.00	0.86	0.04	0.00	0.14	0.80	0.02	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Yuca blanca	B107	80	125.00	100.00	159.00	0.00	0.30	37.40	16.00	0.30	0.00
			Guanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.36	0.12	8.00	6.60	0.12	21.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Azucar	K004	100	5.00	8.00	31.20	0.00	0.00	7.80	6.80	0.15	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								503.36	27.7965	17.8125	59.8385	185.228	1.4851	98.562
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.21	31.88	21.46	17.16	16.84	15.63	6.57

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANO ASADO	mantequilla	D015	100	5.00	5.00	37.15	2.00	4.11	0.00	1.10	0.01	0.00	
			Queso doble crema	G021	100	40.00	40.00	114.40	2.00	7.48	2.36	60.75	0.08	7.00	
			platano harton maduro	B089	72	131.94	95.00	125.40	2.00	0.19	28.79	2.85	0.48	17.10	
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Naranja	C062	60	216.67	130.00	53.30	2.00	0.39	11.44	42.90	1.69	0.00	
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	25.00	25.00	104.75	2.00	2.55	19.38	9.25	1.00	0.00	
			Leche de vaca entera e	G008	100	5.00	15.00	74.85	2.00	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00	
TOTAL MENÚ									509.85	12	18.71	67.72	257.85	3.325	24.1
RECOMENDACIÓN									2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN									20.47	13.76	22.54	19.42	23.44	35.00	1.61

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca cruda	T003	100	30.00	30.00	112.20	7.17	3.00	18.06	18.00	1.38	24.60
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	1.00	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	27.00	47.00	165.91	3.15	0.19	37.65	4.23	0.38	0.94
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	8.00	72.00	0.00	8.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Almidon de maiz	A001	100	12.00	12.00	44.40	0.04	0.01	10.97	0.24	0.06	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00

TOTAL MENÚ	502.832	13.9131	15.6689	81.977	156.06	2.1764	103.852
RECOMENDACIÓN	2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN	20.19	15.96	18.88	23.51	14.19	22.91	6.92

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

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	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADASAS	Espaguetis	A072	100	50.0	50.00	185.5	6.5	0.8	37.4	12.5	2.0	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	5.00	0.07	0.00	116.34
			Queso doble crema	G021	100	40.00	40.00	114.40	9.36	7.48	2.36	162.00	0.20	0.00
			Tomate crudo	B103	80	0.10	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	38.78
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	1.80	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	13.00	25.20	1.02	0.60
			Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								505.07	20.48	17.289	75.143	350.862	3.4959	156.173
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.28	23.49	20.83	21.55	31.90	36.80	10.41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PEÑO BRUTO (g)	PEÑO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA ASADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	121.51	113.00	187.58	23.39	10.40	0.11	12.43	0.79	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78	
			Aceite de cocina	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano verde	B092	68	132.35	90.00	149.40	1.08	0.18	35.37	7.20	0.36	44.10
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Mango Picado	C051	50	260.00	130.00	58.00	0.78	0.00	22.23	19.50	0.65	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	25.00	25.00	104.75	1.05	2.55	19.38	9.25	1.00	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	5.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								531.95	29.7435	20.0855	82.2265	170.828	2.8731	121.662
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								21.35	34.11	24.20	23.58	15.53	30.24	8.11

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	116.34
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco	A058	100	27.00	75.00	232.50	6.98	1.43	47.78	18.75	2.25	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	12.00	12.00	49.32	2.03	0.90	7.69	6.48	0.54	0.00
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								515.17	19.248	16.715	71.127	201.302	3.9059	116.343
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.68	22.07	20.14	20.40	18.30	41.11	7.76

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA

Nini J. Pedrozo

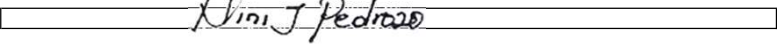
MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	14

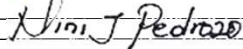
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz amarillo	A033	100	90.00	90.00	347.40	6.93	2.97	69.84	5.40	2.43	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Mantequilla	D015	100	0.50	0.50	3.72	0.00	0.41	0.00	0.11	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	116.34
			Queso doble crema	G021	100	40.00	40.00	114.40	9.36	7.48	2.36	162.00	0.20	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	8.04	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	8.00	8.00	31.20	0.00	0.00	7.80	6.80	0.15	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								641.165	20.779	18.031	93.8	323.134	3.0383	116.343
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								25.74	23.83	21.72	26.90	29.38	31.98	7.76

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	15

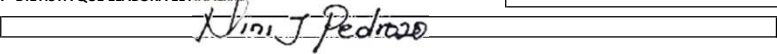
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	lenteja	T026	100	35.00	35.00	135.45	8.09	0.32	21.35	17.85	2.52	23.80
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Aceite de cocina	D004	100	6.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	47.00	47.00	165.91	3.15	0.19	37.65	4.23	0.38	0.94
			Aceite de cocina	D004	100	6.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
ENSALDAS O VERDURAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA	Mandarariana	C050	70	185.71	130.00	70.20	1.17	0.13	2.00	45.50	0.39	10.40
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	12.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.0
			Azucar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.0
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.0
TOTAL MENÚ								608.05	18.2195	17.3935	75.9655	219.458	3.9861	113.752
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								24.41	20.89	20.96	21.79	19.95	41.96	7.58

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Secundaria		
MENÚ No.	6		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	121.51	113.00	187.58	23.39	10.40	0.11	12.43	0.79	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	8.89	4.00	1.64	0.06	0.01	0.28	1.76	0.06	0.60
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	2.50	2.00	0.46	0.02	0.00	0.08	0.18	0.01	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Yuca blanca	B107	80	125.00	100.00	159.00	0.90	0.30	37.40	16.00	0.30	0.00
			Mango comun, crudo	C051	50	120.00	60.00	47.40	0.36	0.00	10.26	9.00	0.30	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE MANGO	Azucar	K004	100	5.00	4.00	15.60	0.00	0.00	3.90	3.40	0.08	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								500.462	28.6921	16.1969	57.8869	183.938	1.6165	78.161
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.09	32.90	19.51	16.60	16.72	17.02	5.21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADASAS	Espaguetis	A072	100	50.00	50.00	185.50	6.50	0.75	37.35	12.50	1.95	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.0
			Sal	L015	100	0.40	0.40	0.00	0.00	0.00	0.00	0.10	0.00	155.1
			Queso doble crema	G021	100	40.00	40.00	114.40	9.36	7.48	2.36	162.00	0.20	0.0
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	0.0
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Mandarina	C050	70	185.71	130.00	70.20	1.17	0.13	14.82	45.50	0.39	10.4
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	12.00	12.00	49.32	0.00	0.90	7.69	6.48	0.54	0.0
			Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.0
			Leche de vaca entera e	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.0
TOTAL MENÚ								551.69	21.05	17.259	73.193	373.416	3.3112	165.974
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								22.15	24.14	20.79	20.99	33.95	34.85	11.06

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA

Nini J Pedrozo

MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

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	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca cruda	T003	100	35.00	35.00	130.90	8.37	0.39	21.07	21.00	1.61	28.70
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	47.00	47.00	165.91	3.15	0.19	37.65	4.23	0.38	0.94
			Aceite de cocina	D004	100	7.00	7.00	63.00	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
			Guanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.36	0.12	4.08	6.60	0.12	21.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00

TOTAL MENÚ		497.912	15.9901	11.7029	79.0969	185.028	2.5055	129.252
RECOMENDACIÓN		2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN		19.99	18.34	14.10	22.68	16.82	26.37	8.62

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Secundaria

MENÚ No.

9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	j004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	116.34
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MONEDITAS DE PLATABO	Aceite de girasol	D004	100	1.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.22	0.00
			Platano verde	B092	68	3.00	100.00	166.00	1.20	0.20	39.30	8.00	0.00	0.00
			sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	260.00	130.00	32.50	0.91	0.00	6.50	14.30	0.52	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	25.00	25.00	104.75	1.05	2.55	19.38	9.25	1.00	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	5.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								515.6	13.405	19.14	71.085	199.146	2.6628	155.123
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.70	15.37	23.06	20.39	18.10	28.03	10.34

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maiz amarillo	A033	100	70.00	90.00	347.40	6.93	2.97	69.84	5.40	2.43	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	116.34	
			Mantequilla	D015	100	1.00	2.00	14.86	0.02	1.64	0.00	0.44	0.00	5.00
			Queso doble crema	G021	100	35.00	40.00	114.40	9.36	7.48	2.36	162.00	0.20	6.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA	Avena	A012	100	12.00	12.00	49.32	2.03	0.90	7.69	6.48	0.54	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								604.73	22.279	16.984	86.627	316.242	3.2689	127.343
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								24.28	25.55	20.46	24.84	28.75	34.41	8.49

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	lenteja	T026	100	35.00	35.00	135.45	8.09	0.32	21.35	17.85	2.52	23.80
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	47.00	47.00	165.91	3.15	0.19	37.65	4.23	0.38	0.94
			Aceite de cocina	D004	100	6.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	2.22	1.00	0.41	0.02	0.00	0.07	0.44	0.02	0.15
			Avena	A012	100	12.00	12.00	49.32	2.03	0.90	7.69	6.48	0.54	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Azucar	K004	100	4.00	4.00	15.60	0.00	0.00	3.90	3.40	0.08	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								499.46	17.3715	11.4115	77.1265	176.298	3.7091	103.202
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.05	19.92	13.75	22.12	16.03	39.04	6.88

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	121.51	113.00	187.58	23.39	10.40	0.11	12.43	0.79	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	0.19	0.15	0.03	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano verde	B092	68	132.35	90.00	149.40	1.08	0.18	35.37	7.20	0.36	44.10
			sal	L015	100	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	260.00	130.00	32.50	0.91	0.00	6.50	14.30	0.52	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	25.00	25.00	104.75	1.05	2.55	19.38	9.25	1.00	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								595.7765	30.43945	22.12305	67.42505	185.7415	2.797	122.11
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								23.92	34.91	26.65	19.34	16.89	29.44	8.14

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

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	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00	
			Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78	
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Yuca	B107	100	27.00	100.00	159.00	0.90	0.11	37.40	2.43	0.30	0.00	
			Aceite de girasol	D004	100	6.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78	
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	14.00	25.20	1.02	0.60	
			Azucar	K004	100	10.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00	
			Leche de vaca entera e	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.00	0.00	
TOTAL MENÚ									472.75	11.745	18.558	67.06	203.726	2.3606	78.161
RECOMENDACIÓN									2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN									18.98	13.47	22.36	19.23	18.52	24.85	5.21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz amarillo	A033	100	90.00	90.00	186.00	0.85	2.97	69.84	5.40	0.50	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78	
			Mantequilla	D015	100	2.00	2.00	14.86	0.02	1.64	0.00	0.44	0.00	5.00
			Queso doble crema	G021	100	40.00	40.00	114.40	9.36	7.48	2.36	162.00	0.20	6.00
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Naranja	C062	60	216.67	130.00	53.30	0.91	0.39	2.00	1.00	1.69	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Avena	A012	100	10.00	12.00	49.32	1.69	0.75	1.00	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								512.23	16.771	17.224	85.835	319.514	3.0143	49.781
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.56	19.23	20.75	24.62	29.05	31.73	3.32

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL 1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

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	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADAS	Espaguetis	A072	100	50.00	50.00	185.50	6.50	0.75	37.35	12.50	1.95	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Queso doble crema	G021	100	40.00	40.00	114.40	9.36	7.48	2.36	162.00	0.20	0.00
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.00	0.00	0.12	0.27	0.02	0.00
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	8.04	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	10.00	39.00	0.00	0.00	9.75	8.50	0.19	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	15.00	15.00	74.85	3.95	3.99	5.76	141.00	0.08	0.00
TOTAL MENÚ								503.27	20.393	17.406	63.596	333.414	2.6553	39.231
RECOMENDACIÓN								2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN								20.20	23.39	20.97	18.24	30.31	27.95	2.62

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO:

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO:

Complemento JM/JT

NIVEL:

Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No.:

16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SUDADO	Cerdo carne magra cruda	F011	100	110.00	110.00	154.00	23.54	6.60	0.00	18.70	0.88	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	22.22	10.00	4.10	0.16	0.02	0.71	4.40	0.15	1.50
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA CRIOLLA DORADA	Aceite de girasol	D004	100	0.30	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Papa, variedad harinosa	B071	100	80.00	80.00	76.80	0.00	0.08	20.00	8.80	0.80	0.00
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE CURUBA	Curuba	C021	50	120.00	60.00	22.80	0.36	0.06	7.00	4.20	0.60	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	7.00	27.30	0.00	0.00	6.83	5.95	0.13	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								396.452	27.5381	15.2239	39.8199	164.868	2.6575	79.062
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								19.88	39.45	22.89	14.26	14.99	30.55	5.27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA:

Nini J Pedrozo

MATRÍCULA PROFESIONAL:

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANOS CHIPS	Aceite de girasol	D004	100	6.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano harton verde	B092	68	102.94	70.00	116.20	0.84	0.14	27.51	5.60	0.28	34.30
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Banano	C010	70	157.14	110.00	111.10	1.65	0.10	10.00	8.80	0.99	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	7.00	7.00	27.30	0.00	0.00	6.83	5.95	0.13	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								414.57	7.599	10.448	55.737	147.974	1.9183	73.081
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								20.79	10.89	15.71	19.96	13.45	22.05	4.87

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No.

18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	94.62	88.00	146.08	18.22	8.10	0.09	9.68	0.62	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Zanahoria, con cáscara,	B110	75	6.67	5.00	2.35	0.04	0.01	0.48	1.35	0.02	0.00
			Habichuela, cruda	B052	90	2.22	2.00	0.86	0.04	0.00	0.14	0.80	0.02	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Yuca blanca	B107	80	100.00	80.00	127.20	0.00	0.24	29.92	12.80	0.24	0.00
			Guanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.36	0.12	8.00	6.60	0.12	21.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								399.38	22.0955	13.9205	48.6405	157.928	1.1831	98.562
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								20.03	31.66	20.93	17.42	14.36	13.60	6.57

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PLATANO ASADO	mantequilla	D015	100	6.00	6.00	44.58	2.00	4.93	0.00	1.32	0.01	0.00
			Queso doble crema	G021	100	25.00	25.00	71.50	4.58	2.81	0.89	60.75	0.08	0.00
			platano harton maduro	B089	72	111.11	80.00	105.60	0.88	0.16	24.24	2.40	0.40	14.40
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Naranja	C062	60	183.33	110.00	45.10	0.77	0.33	9.68	36.30	1.43	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	25.00	25.00	104.75	1.05	2.55	19.38	9.25	1.00	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	5.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								436.4	12.699	14.235	59.172	232.22	2.982	14.4
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								21.89	18.19	21.41	21.19	21.11	34.28	0.96

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca cruda	T003	100	30.00	30.00	112.20	7.17	3.00	18.06	18.00	1.38	24.60
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	1.00	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.00	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	27.00	44.00	155.32	2.95	0.18	35.24	3.96	0.35	0.88
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Almidon de maiz	A001	100	10.00	10.00	37.00	0.03	0.01	9.14	0.20	0.05	0.00
			Azucar	K004	100	4.00	4.00	15.60	0.00	0.00	3.90	3.40	0.08	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00

TOTAL MENÚ		434.442	13.7061	12.6549	71.896	150.65	2.0284	103.792
RECOMENDACIÓN		1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN		21.79	19.64	19.03	25.75	13.70	23.31	6.92

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No.

11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADASAS	Espaguetis	A072	100	44.0	44.00	163.2	5.7	0.7	32.9	11.0	1.7	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	5.00	0.02	0.00	38.78
			Queso doble crema	G021	100	25.00	25.00	71.50	5.85	4.68	1.48	101.25	0.13	0.00
			Tomate crudo	B103	80	0.10	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	38.78
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	1.80	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	13.00	25.20	1.02	0.60
			Azucar	K004	100	5.00	6.00	23.40	0.00	0.00	5.85	5.10	0.11	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								405.33	15.664	12.862	65.108	266.364	3.1003	78.611
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								20.33	22.44	19.34	23.32	24.21	35.64	5.24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA ASADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	94.62	88.00	146.08	18.22	8.10	0.09	9.68	0.62	0.00	
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78		
			Aceite de cocina	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00	
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00	
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
			Platano verde	B092	68	102.94	70.00	116.20	0.84	0.14	27.51	5.60	0.28	34.30	
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78	
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Mango Picado	C051	50	220.00	110.00	58.00	0.66	0.00	18.81	16.50	0.55	0.00	
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	25.00	25.00	104.75	1.05	2.55	19.38	9.25	1.00	0.00	
			Leche de vaca entera es	G008	100	5.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00	
TOTAL MENÚ									439.25	24.2085	15.7455	70.9215	163.478	2.5181	111.862
RECOMENDACIÓN									1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN									22.03	34.68	23.68	25.40	14.86	28.94	7.46

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco	A058	100	27.00	55.00	170.50	5.12	1.05	35.04	13.75	1.65	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	7.00	7.00	27.30	0.00	0.00	6.83	5.95	0.13	0.00
			Leche de vaca entera e	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								405.27	16.524	13.653	53.412	173.824	3.1483	38.781
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								20.32	23.67	20.53	19.13	15.80	36.19	2.59

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz amarillo	A033	100	70.00	70.00	270.20	5.39	2.31	54.32	4.20	1.89	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Mantequilla	D015	100	0.50	0.50	3.72	0.00	0.41	0.00	0.11	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	116.34
			Queso doble crema	G021	100	30.00	30.00	85.80	7.02	5.61	1.77	121.50	0.15	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	8.04	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
			TOTAL MENÚ							489.085	16.373	13.969	70.097	256.684
RECOMENDACIÓN							1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500	
% ADECUACIÓN							24.53	23.46	21.01	25.11	23.33	26.50	7.76	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	lenteja	T026	100	30.00	30.00	116.10	6.93	0.27	18.30	15.30	2.16	20.40
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Aceite de cocina	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	44.00	44.00	155.32	2.95	0.18	35.24	3.96	0.35	0.88
			Aceite de cocina	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
ENSALDAS O VERDURAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA	Mandarina	C050	70	157.14	110.00	59.40	0.99	0.11	2.00	38.50	0.33	8.80
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.0
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.0
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.0
TOTAL MENÚ								517.43	16.1575	12.7845	68.7695	189.988	3.5131	108.692
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								25.95	23.15	19.22	24.63	17.27	40.38	7.25

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No.

6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	94.62	88.00	146.08	18.22	8.10	0.09	9.68	0.62	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	8.89	4.00	1.64	0.06	0.01	0.28	1.76	0.06	0.60
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	2.50	2.00	0.46	0.02	0.00	0.08	0.18	0.01	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Yuca blanca	B107	80	100.00	80.00	127.20	0.72	0.24	29.92	12.80	0.24	0.00
			Mango comun, crudo	C051	50	120.00	60.00	47.40	0.36	0.00	10.26	9.00	0.30	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE MANGO	Azucar	K004	100	5.00	3.00	11.70	0.00	0.00	2.93	2.55	0.06	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								422.282	22.8111	14.3049	48.6389	158.338	1.3525	78.161
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								21.18	32.68	21.51	17.42	14.39	15.55	5.21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA

Nini J Pedrozo

MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADAS	Espaguetis	A072	100	44.00	44.00	163.24	5.72	0.66	32.87	11.00	1.72	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.0
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.8
			Queso doble crema	G021	100	35.00	35.00	100.10	8.19	6.55	2.07	141.75	0.18	0.0
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	0.0
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Mandarina	C050	70	157.14	110.00	59.40	0.99	0.11	12.54	38.50	0.33	8.8
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	0.00	0.75	6.41	5.40	0.45	0.0
			Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.0
			Leche de vaca entera e	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.0
TOTAL MENÚ								459.13	18.394	12.532	64.086	324.714	2.8913	48.031
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								23.03	26.35	18.85	22.95	29.52	33.23	3.20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca cruda	T003	100	30.00	30.00	112.20	7.17	0.33	18.06	18.00	1.38	24.60
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	27.00	40.00	141.20	2.68	0.16	32.04	3.60	0.32	0.80
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	7.00	63.00	0.00	7.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
			Guanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.36	0.12	4.08	6.60	0.12	21.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00

TOTAL MENÚ		425.022	13.8001	11.0879	64.8369	158.348	2.1145	125.012
RECOMENDACIÓN		1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN		21.32	19.77	16.67	23.22	14.40	24.30	8.33

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MONEDITAS DE PLATABO	Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.22	0.00
			Platano verde	B092	68	3.00	70.00	116.20	0.84	0.14	27.51	5.60	0.00	0.00
			sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	220.00	110.00	27.50	0.77	0.00	5.50	12.10	0.44	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	25.00	25.00	104.75	1.05	2.55	19.38	9.25	1.00	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	5.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								401.32	12.379	13.048	57.527	175.698	2.5722	77.561
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								20.13	17.73	19.62	20.60	15.97	29.57	5.17

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maiz amarillo	A033	100	70.00	70.00	270.20	0.85	2.31	54.32	4.20	0.50	0.00
			sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Mantequilla	D015	100	1.00	1.00	7.43	0.01	0.82	0.00	0.22	0.00	0.00
			Queso doble crema	G021	100	35.00	35.00	100.10	8.19	6.55	2.07	141.75	0.18	10.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								487.6	14.157	13.885	68.762	274.644	1.2119	48.78
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								24.45	20.28	20.88	24.63	24.97	13.93	3.25

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL
	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto		
MENÚ No.	1		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUIADASAS	lenteja	T026	100	30.00	30.00	116.10	6.93	0.27	18.30	15.30	2.16	20.40
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	40.00	40.00	141.20	2.68	0.16	32.04	3.60	0.32	0.80
			Aceite de cocina	D004	100	6.00	6.00	54.00	0.00	6.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	2.22	1.00	0.41	0.02	0.00	0.07	0.44	0.02	0.15
			Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Azucar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								429.4	14.8835	10.6565	64.4695	151.538	3.1551	99.662
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								21.53	21.32	16.02	23.09	13.78	36.27	6.64

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	94.62	88.00	146.08	18.22	8.10	0.09	9.68	0.62	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	0.19	0.15	0.03	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano verde	B092	68	102.94	70.00	116.20	0.84	0.14	27.51	5.60	0.28	34.30
			sal	L015	100	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	220.00	110.00	27.50	0.77	0.00	5.50	12.10	0.44	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	14.00	14.00	58.66	0.59	1.43	10.85	5.18	0.56	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								433.0065	23.89645	15.12905	49.24705	156.3215	2.012	112.31
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								21.72	34.24	22.75	17.64	14.21	23.13	7.49

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No.

3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	Yuca	B107	100	27.00	85.00	135.15	0.77	0.11	31.79	2.43	0.26	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	14.00	25.20	1.02	0.60
			Azucar	K004	100	6.00	6.00	23.40	0.00	0.00	5.85	5.10	0.11	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.00	0.00
TOTAL MENÚ								378.32	11.084	13.026	56.782	181.526	2.2396	78.161
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								18.97	15.88	19.59	20.34	16.50	25.74	5.21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maiz amarillo	A033	100	70.00	70.00	270.20	0.85	2.31	54.32	4.20	0.50	0.00
			Mantequilla	D015	100	1.00	1.00	7.43	0.01	0.82	0.00	0.22	0.00	10.00
			Queso doble crema	G021	100	25.00	25.00	71.50	5.85	4.68	1.48	101.25	0.13	0.00
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Naranja	C062	60	183.33	110.00	45.10	0.77	0.33	2.00	1.00	1.43	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	1.00	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								504.1	12.587	12.345	64.762	235.12	2.591	10
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								25.28	18.03	18.56	23.20	21.37	29.78	0.67

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADASAS	Espaguetis	A072	100	44.00	44.00	163.24	5.72	0.66	32.87	11.00	1.72	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Queso doble crema	G021	100	25.00	25.00	71.50	5.85	4.68	1.48	101.25	0.13	0.00
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.00	0.00	0.12	0.27	0.02	0.00
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	8.04	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								408.63	15.577	13.979	52.586	248.114	2.2413	39.231
RECOMENDACIÓN								1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN								20.49	22.32	21.02	18.83	22.56	25.76	2.62

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No.

16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SUDADO	Cerdo carne magra cruda	F011	100	78.00	78.00	109.20	16.69	4.68	0.00	13.26	0.62	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	22.22	10.00	4.10	0.16	0.02	0.71	4.40	0.15	1.50
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPA CRIOLLA DORADA	Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Papa, variedad harinosa	B071	100	40.00	40.00	38.40	0.88	0.04	20.00	4.40	0.40	0.00
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE CURUBA	Curuba	C021	50	120.00	60.00	22.80	0.36	0.06	7.00	4.20	0.60	0.00
			Azucar	K004	100	7.00	7.00	27.30	0.00	0.00	6.83	5.95	0.13	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								331.252	21.5701	15.2639	39.8199	155.028	2.0015	79.062
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								20.33	37.84	28.11	17.46	19.38	32.28	6.59

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ALCALDIA

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Complemento JM/JT

NIVEL

Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No.

11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADASAS	Espaguetis	A072	100	30.0	30.00	111.3	3.9	0.5	22.4	7.5	1.2	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	4.00	4.00	36.00	0.00	4.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	5.00	0.02	0.00	38.78
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.00
			Tomate crudo	B103	80	0.10	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	38.78
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	1.80	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	13.00	25.20	1.02	0.60
			Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								335.19	12.674	11.717	53.38	241.764	2.5103	78.611
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								20.58	22.24	21.58	23.40	30.22	40.49	6.55

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

NINI JOHANA PEDROZO

FIRMA



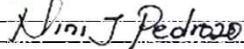
MATRÍCULA PROFESIONAL

1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PEÑO BRUTO (g)	PEÑO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA ASADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	67.74	63.00	104.58	13.04	2.00	0.06	6.93	0.44	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78	
			Aceite de cocina	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano verde	B092	68	58.82	40.00	66.40	0.48	0.08	15.72	3.20	0.16	19.60
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA PICADA	Mango Picado	C051	50	220.00	110.00	58.00	0.66	0.00	18.81	16.50	0.55	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	20.00	20.00	83.80	0.84	2.04	15.50	7.40	0.80	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	5.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN														
% ADECUACIÓN														
								345.00	18.4635	11.0795	55.2315	156.478	2.0231	97.162
								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
								21.18	32.39	20.40	24.21	19.56	32.63	8.10

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco	A058	100	27.00	40.00	124.00	3.72	0.76	25.48	10.00	1.20	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	4.00	4.00	15.60	0.00	0.00	3.90	3.40	0.08	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								329.07	15.129	11.368	40.932	167.524	2.6413	38.781
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								20.20	26.54	20.94	17.94	20.94	42.60	3.23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL
	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	14

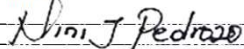
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz amarillo	A033	100	40.00	40.00	100.00	3.08	1.32	31.04	2.40	1.08	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Mantequilla	D015	100	1.00	1.00	7.43	0.01	0.82	0.00	0.22	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	116.34
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	8.04	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								336.6	11.727	14.52	50.127	217.894	1.5223	116.343
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								20.66	20.57	26.74	21.98	27.24	24.55	9.70

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUISADAS	lenteja	T026	100	25.00	25.00	96.75	5.78	0.23	15.25	12.75	1.80	17.00
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Aceite de cocina	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	23.00	23.00	81.19	1.54	0.09	18.42	2.07	0.18	0.46
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
ENSALDAS O VERDURAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA	Mandarariana	C050	70	157.14	110.00	59.40	0.99	0.11	12.54	38.50	0.33	8.80
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.0
			Azucar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.0
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.0
TOTAL MENÚ								400.85	13.5955	9.6555	60.4135	186.398	3.0041	104.872
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								24.61	23.85	17.78	26.49	23.30	48.45	8.74

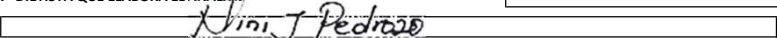
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	6		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	67.74	63.00	104.58	13.04	3.00	0.06	6.93	0.44	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.75
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	2.50	2.00	0.46	0.02	0.00	0.08	0.18	0.01	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA FRITA	Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Aceite de cocina	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Yuca blanca	B107	80	50.00	40.00	63.60	0.36	0.12	14.96	6.40	0.12	0.00
			Mango comun, crudo	C051	50	120.00	60.00	47.40	0.36	0.00	10.26	9.00	0.30	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	SORBETE DE MANGO	Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00

TOTAL MENÚ		329.892	17.2921	9.5909	35.6749	151.328	1.1105	78.311
RECOMENDACIÓN		1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN		20.25	30.34	17.66	15.64	18.92	17.91	6.53

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADAS	Espaguetis	A072	100	30.00	30.00	111.30	3.90	0.45	22.41	7.50	1.17	0.0
			Aceite de cocina	D004	100	3.00	3.00	27.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.0
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.8
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.0
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.03	0.00	0.12	0.27	0.02	0.0
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.5
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Mandarina	C050	70	157.14	110.00	59.40	0.99	0.11	12.54	38.50	0.33	8.8
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.0
			Azúcar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.0
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.0
TOTAL MENÚ								370.59	14.754	11.517	49.818	257.914	2.2133	48.031
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								22.75	25.88	21.21	21.84	32.24	35.70	4.00

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca cruda	T003	100	25.00	25.00	93.50	5.98	0.28	15.05	15.00	1.15	20.50
			Tomate crudo	B103	80	6.25	5.00	1.15	0.05	0.01	0.21	0.45	0.03	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	11.11	5.00	2.05	0.08	0.01	0.36	2.20	0.08	0.00
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	27.00	23.00	81.19	1.54	0.09	18.42	2.07	0.18	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	4.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	4.44	2.00	0.82	0.03	0.00	0.14	0.88	0.03	0.30
			Guayanabana	C030	70	85.71	60.00	19.80	0.60	0.12	4.08	6.60	0.12	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUANABANA	Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								328.312	11.7061	8.9649	48.2099	153.818	1.7485	98.362
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								20.15	20.54	16.51	21.14	19.23	28.20	8.20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	MONEDITAS DE PLATANO	Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	21.63	2.43	0.22	0.00
			Platano verde	B092	68	58.82	40.00	66.40	0.00	0.08	0.00	0.00	0.00	0.00
			sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	220.00	110.00	27.50	0.77	0.00	5.50	12.10	0.44	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	20.00	20.00	83.80	0.84	2.04	15.50	7.40	0.80	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								330.57	11.329	12.478	47.769	170.726	2.3722	77.561
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								20.29	19.88	22.98	20.94	21.34	38.26	6.46

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz amarillo	A033	100	40.00	40.00	100.00	3.08	1.32	31.04	2.40	1.08	0.00
			Mantequilla	D015	100	5.00	5.00	37.15	0.04	4.11	0.00	1.10	0.01	0.00
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	4.00	4.00	15.60	0.00	0.00	3.90	3.40	0.08	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								315.92	12.909	13.378	47.522	215.5	1.781	0
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								19.39	22.65	24.64	20.83	26.94	28.73	0.00

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	1		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	LENTEJAS GUIADAS	lenteja	T026	100	25.00	25.00	96.75	5.78	0.23	15.25	12.75	1.80	17.00
			Tomate crudo	B103	80	5.00	4.00	0.92	0.04	0.00	0.16	0.36	0.02	0.00
			Cebolla junca hojas crudas	B028	45	8.89	4.00	1.64	0.06	0.01	0.28	1.76	0.06	0.60
			Ajo Crudo	B009	95	0.53	0.50	0.72	0.02	0.00	0.15	0.20	0.01	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	A010	100	23.00	23.00	81.19	1.54	0.09	18.42	2.07	0.18	0.46
			Aceite de cocina	D004	100	5.00	5.00	45.00	0.00	5.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
			Cebolla junca	B028	45	2.22	1.00	0.41	0.02	0.00	0.07	0.44	0.02	0.15
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.00
			Leche de vaca entera evaporada	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								340.4	12.5645	9.5405	47.6905	146.928	2.6391	95.772
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								20.90	22.04	17.57	20.91	18.37	42.57	7.98

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel c	F085	93	67.74	63.00	104.58	13.04	4.00	0.06	6.93	0.44	0.00
			Cebolla junca hojas crud	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
			Ajo Crudo	B009	95	0.32	0.30	0.43	0.01	0.00	0.09	0.12	0.00	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	0.50	0.50	4.50	0.00	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
			Tomate crudo	B103	80	0.19	0.15	0.03	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PATACON	Aceite de girasol	D004	100	2.00	2.00	18.00	0.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Platano verde	B092	68	58.82	40.00	66.40	0.48	0.08	15.72	3.20	0.16	19.60
			sal	L015	100	0.15	0.15	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	0.00	38.78
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Melon	C060	50	220.00	110.00	27.50	0.77	0.00	5.50	12.10	0.44	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE	chocolate	K009	100	14.00	14.00	58.66	0.59	1.43	10.85	5.18	0.56	0.00
			Azucar	K004	100	2.00	2.00	7.80	0.00	0.00	1.95	1.70	0.04	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								354.0065	18.36145	11.47305	39.38205	152.8715	1.755	97.61
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								21.73	32.21	21.13	17.27	19.11	28.31	8.13

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	IV CARNES HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO FRTO	huevo de gallina	J004	90	55.56	50.00	74.50	6.30	5.40	0.15	26.50	0.85	0.00
			Aceite de girasol	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.10	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00	38.78
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	YUCA COCIDA	Yuca	B107	100	27.00	40.00	95.31	0.36	0.11	21.63	2.43	0.12	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	C061	90	66.67	60.00	44.40	0.60	0.06	8.76	25.20	1.02	0.60
			Azucar	K004	100	5.00	5.00	19.50	0.00	0.00	4.88	4.25	0.10	0.00
			Leche de vaca entera en polvo	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.00	0.00
TOTAL MENÚ								307.58	10.679	10.026	40.404	180.676	2.0856	78.161
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								18.88	18.74	18.46	17.71	22.58	33.64	6.51

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maiz amarillo	A033	100	50.00	50.00	100.00	0.85	1.65	38.80	3.00	1.35	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.10	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	38.78	
			Mantequilla	D015	100	1.00	1.00	7.43	0.01	0.82	0.00	0.22	0.00	0.00
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	5.00
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	FRUTA ENTERA	Naranja	C062	60	183.33	110.00	45.10	0.77	0.33	9.68	36.30	1.43	0.00
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE MAIZENA	Avena	A012	100	10.00	10.00	41.10	1.69	0.75	6.41	5.40	0.45	0.00
			Azucar	K004	100	1.00	1.00	3.90	0.00	0.00	0.98	0.85	0.02	0.00
			Leche de vaca entera est	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								319.6	11.417	10.75	62.037	249.042	3.4163	43.78
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								19.62	20.03	19.80	27.20	31.13	55.10	3.65

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	1820

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PARTE COMESTIBLE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PASTAS GUIADAS	Espaguetis	A072	100	30.00	30.00	111.30	3.90	0.45	16.00	7.50	1.17	0.00
			Aceite de cocina	D004	100	1.00	1.00	9.00	0.00	1.00	0.00	0.00	0.00	0.00
			Sal	L015	100	0.30	0.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	116.34
			Queso doble crema	G021	100	20.00	20.00	57.20	4.68	3.74	1.18	81.00	0.10	0.00
			Tomate crudo	B103	80	3.75	3.00	0.69	0.00	0.00	0.00	0.07	0.00	0.00
			Cebolla junca	B028	45	6.67	3.00	1.23	0.05	0.01	0.21	1.32	0.05	0.45
BEBIDA LACTEA	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba	C031	75	80.00	60.00	42.60	0.54	0.18	10.00	7.80	0.18	0.00
			Azucar	K004	100	5.00	6.00	23.40	0.00	0.00	5.85	5.10	0.11	0.00
			Leche de vaca entera es	G008	100	13.00	13.00	64.87	3.42	3.46	4.99	122.20	0.07	0.00
TOTAL MENÚ								310.29	12.587	8.834	38.235	225.064	1.6758	116.793
RECOMENDACIÓN								1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN								19.05	22.08	16.27	16.76	28.13	27.03	9.73

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	NINI JOHANA PEDROZO
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL 1820

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
LENTEJAS-FRIJOL- ARVEJAS GUISADAS	lentejas	dejar la leguminosa en remojo desde el día anterior, el día de la preparación retirar esa agua y cocinar con sa hasta que estén blandas, aparte preparar un guiso con tomate y cebolla e incorporar a las leguminosas, dejar secar y servir
	cebolla larga	
	tomate	
	sal	
ARROZ BLANCO	arroz	En una olla adicione aceite y la cebolla picada finamente, sofria, adicione agua y agruegue el arroz, tape cuando seque, deje cocinar por 15 minutos, revuelva y deje cocinar hasta que crezca el arroz a fuego lento, deje cocinar por 15 minutos mas y sirva
	cebolla larga	
	aceite	
	sal	
AVENA	avena	colocar la avena, leche en una licuadora, licuar hasta que quede una mezcla uniforme, agregar hielo al gusto y servir
	leche	
	azucar	

Nini Johana Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel cruda	agregar el pollo lavado, picado en trozos, agregue un licuado con el tomate y la cebolla y deje cocinar hasta que el pollo este completamente cocido, agregue sal al gusto
	Cebolla junca hojas cruda	
	Ajo Crudo	
	Aceite de girasol	
	Sal	
	Tomate crudo	
PATACON	Aceite de girasol	El plátano se parte en 4 partes, se sofríen aceite, se sacan del aceite y se aplanan y se pasan nuevamente por aceite, hasta que doren añada sal
	Platano verde	
	sal	
CHOCOLATE	chocolate	en una olla colocar el chocolate a hervir en agua, esperar que hierva y bajar la candela, agregar la leche y hervir nuevamente varias veces, luego retire del fuego y sirva
	leche	
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad

Nini J. Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO
Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
HUEVO FRITO	huevo de gallina	En un sartén con aceite caliente, colocar el huevo y dejar cocinar por unos minutos, agregar sal y retirar del fuego, dejar escurrir y servir
	Aceite de girasol	
	Sal	
YUCA COCIDA	plátano maduro	Pelar la yuca, lavarla y cortarla en las porciones estipuladas por grupos de edades, se pone a hervir con sal hasta que estén blandas, se retira y se sirve
	Aceite	
	sal	
SORBETE DE FRUTA	fruta	JUGO DE FRUTA: se hierve el agua con la fruta lavada y desinfectada se pica y se coloca el agua necesaria (140 cc por niño) en la licuadora, se adiciona el azúcar, leche y se licua luego se cuela se sirve la pocion indicada
	leche	
	azúcar	

Nini Johana Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
AVENA	avena	colocar la avena, leche en una licuadora, licuar hasta que quede una mezcla uniforme, agregar hielo al gusto y servir
	leche	
	azúcar	
AREPA	Harina de maíz amarillo	En un recipiente grande mezcle, la harina, ralle el queso y mezcle y se le agrega agua tibia y aceite , se resuelve hasta que este compacta, se amasan , luego se colocan en la plancha, se asan
	Mantequilla	
	Queso doble crema	
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad

Nini J Pedraza

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
PASTAS GUIADAS	Espaguetis	En una olla con agua hirviendo agregue las pastas y cocine hasta que esten las pastas blandas saque y deje escurrir, aparte en un sartén sofria el tomate y la cebolla, este guiso agreguelo a las pastas y sirva
	Aceite de cocina	
	Sal	
	cebolla junca	
	Tomate crudo	
SORBETE DE FRUTA	fruta	JUGO DE FRUTA: se hierve el agua con la fruta lavada y desinfectada se pica y se coloca el agua necesaria (140 cc por niño) en la licuadora, se adiciona el azucar, leche y se licua luego se cuela se sirve la pocion
	leche	
	azucar	

Nini J Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO
Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
PECHUGA SUDADA	Pollo pechuga con piel cruda	agregar el pollo lavado, picado en trozos, agregue un licuado con el tomate y la cebolla y deje cocinar hasta que el pollo este completamente cocido, agregue sal al gusto
	Cebolla junca hojas cruda	
	Ajo Crudo	
	Aceite de girasol	
	Sal	
	Tomate crudo	
YUCA FRITA	Aceite de girasol	Pelar la yuca, lavarla y cortarla en las porciones estipuladas por grupos de edades, se pone a hervir hasta que esten blandas, se doran en aceite caliente, cuando esten doradas por un lado
	yuca	
	sal	
SORBETE DE FRUTA	fruta	JUGO DE FRUTA: se hierve el agua con la fruta lavada y desinfectada se pica y se coloca el agua necesaria (140 ccpor niño) en la licuadora, se adiciona el azucar, leche y se licua luego se cuela se sirve la pocion
	leche	
	azucar	

Nini J Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO
Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
AVENA	avena	colocar la avena, leche en una licuadora, licuar hasta que quede una mezcla uniforme, agregar hielo al gusto y servir
	leche	
	azúcar	
PASTAS GUIADAS	Espaguetis	En una olla con agua hirviendo agregue las pastas y cocine hasta que estén las pastas blandas saque y deje escurrir, aparte en un sartén sofíe el tomate y la cebolla, este guiso agréguelo a las pastas y sirva
	Aceite de cocina	
	Sal	
	cebolla junca	
FRUTA ENTERA	Tomate crudo	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad
	fruta	

Nini Johana Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO
Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
LENTEJAS-FRIJOL-ARVEJAS GUIADAS	arvejas	dejar la leguminosa en remojo desdende al día anterior, el día de la preparacion retirar esa agua y cocinar con sa hasta que esten blandas, aparte prepapar un guiso con tomate y cebolla e incorporar a las legiminosas, dejar secar y servir
	cebolla larga	
	tomate	
	sal	
ARROZ BLANCO	arroz	En una olla adicione aceite y la cebolla picada finamente, sofria, adicione agua y agruegue el arroz, tape cuando seque, deje cocinar por 15 minutos, revuelva y deje cocinar hasta que crezca el arroz a fuego lento, deje cocinar por 15 minutos mas y sirva
	cebolla larga	
	aceite	
	sal	
SORBETE DE FRUTA	fruta	JUGO DE FRUTA: se hierve el agua con la fruta lavada y desinfectada se pica y se coloca el agua necesaria (140 ccpor niño) en la licuadora, se adiciona el azucar, leche y se licua luego se cuela se sirve la pocion
	leche	
	azucar	

Nini J Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
HUEVOS REVUELTOS	huevos Aceite sal	coloque los huevos en un recipiente y batálos, luego agreguelos en un sartén con aceite caliente, revuelva constantemente hasta que estén cocidos completamente, sirva.
MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano verde Aceite, refinado, de girasol	El plátano se parte en cascabeles, se fríen en aceite caliente hasta que doren, se sacan del aceite y se escurre el aceite, se agrega un
CHOCOLATE	chocolate leche	en una olla colocar el chocolate a hervir en agua, esperar que hierva y bajar la candela, agregar la leche y hervir nuevamente varias veces, luego
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad

Nini J. Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
AREPA	Harina de maiz amarillo	En un recipiente grande mezcle, la harina, ralle el queso y mezcle y se le agrega agua tibia y aceite , se resuelve hasta que este compacta, se amasan , luego se colocan en la plancha, se asan
	Mantequilla	
	Queso doble crema	
AVENA	avena	colocar la avena, leche en una licuadora, licuar hasta que quede una mezcla uniforme, agregar hielo al gusto y servir
	leche	
	azucar	
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad

Nini Johana Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
PASTAS GUIADAS	Espaguetis	En una olla con agua hirviendo agregue las pastas y cocine hasta que esten las pastas blandas saque y deje escurrir, aparte en un sartén sofria el tomate y la cebolla, este guiso agreguelo a las pastas y sirva
	Aceite de cocina	
	Sal	
	cebolla junca	
	Tomate crudo	
SORBETE DE FRUTA	fruta	JUGO DE FRUTA: se hierve el agua con la fruta lavada y desinfectada se pica y se coloca el agua necesaria (140 ccpor niño) en la licuadora, se adiciona el azucar, leche y se licua luego se cuela se sirve la pocion
	leche	
	azucar	

Nini J Pedraza

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
PECHUGA ASADA	Pollo pechuga con piel cruda	lave y deshuese la pechuga, porcione, adobe con sal, ajo y cebolla larga, en una plancha caliente con un poco de aceite coloque el pollo y deje por un lado hasta que cambie de color, voltee y deje dorar
	Ajo Crudo	
	Aceite de girasol	
	Sal	
	Tomate crudo	
PATACON	Aceite de girasol	El plátano se parte en 4 partes, se sofríen aceite, se sacan del aceite y se aplanan y se pasan nuevamente por aceite, hasta que doren añada sal
	Platano verde	
	sal	
CHOCOLATE	chocolate	en una olla colocar el chocolate a hervir en agua, esperar que hierva y bajar la candela, agregar la leche y hervir nuevamente varias veces, luego
	leche	
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad

Nini J. Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
HUEVO FRITO	huevo de gallina Aceite de girasol Sal	En un sartén con aceite caliente, colocar el huevo y dejar cocinar por unos minutos, agregar sal y retirar del fuego, dejar escurrir y servir
AVENA	avena leche azúcar	colocar la avena, leche en una licuadora, licuar hasta que quede una mezcla uniforme, agregar hielo al gusto y servir
PAN BLANCO	Sal	Servir la porción estipulada de acuerdo al grupo de edad
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad

Nini Johana Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
AREPA	Harina de maiz amarillo	En un recipiente grande mezcle, la harina, ralle el queso y mezcle y se le agrega agua tibia y aceite , se resuelve hasta que este compacta, se amasan , luego se colocan en la plancha, se asan
	Mantequilla	
	Queso doble crema	
SORBETE DE FRUTA	fruta	JUGO DE FRUTA: se hierve el agua con la fruta lavada y desinfectada se pica y se coloca el agua necesaria (140 ccpor niño) en la licuadora, se adiciona el azucar, leche y se licua luego se cuela se sirve la pocion
	leche	
	azucar	

Nini Johana Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
AVENA	avena	colocar la avena, leche en una licuadora, licuar hasta que quede una mezcla uniforme, agregar hielo al gusto y servir
	leche	
	azúcar	
LENTEJAS-FRIJOL-ARVEJAS GUIADAS	lentejas	dejar la leguminosa en remojo desde el día anterior, el día de la preparación retirar esa agua y cocinar con sal hasta que estén blandas, aparte preparar un guiso con tomate y cebolla e incorporar a las leguminosas, dejar secar y servir
	cebolla larga	
	tomate	
	sal	
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad

Nini J. Pedraza

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
CERDO SUDADO	Cerdo carne magra cruda	limpiar la carne de cerdo y cortarla en cuadritos, agregue sal y freir en mantequilla en el sartén, cuando este frita agregue el tomate y la cebolla picada, agregue la harina y deje freir, agregue agua y deje cocinar hasta que la carne este blanda
	Cebolla junca hojas cruda	
	Ajo Crudo	
	Aceite de girasol	
	Sal	
PAPA CRIOLLA DORADA	Tomate crudo	Lave muy bien las papas, y colóquelas en un recipiente con un poco de aceite tape el recipiente y este moviendo constantemente
	Ppapa criolla	
SORBETE DE FRUTA	Mantequilla	JUGO DE FRUTA: se hierve el agua con la fruta lavada y desinfectada se pica y se coloca el agua necesaria (140 ccpor niño) en la licuadora, se adiciona el azucar, leche y se licua luego se cuela se sirve la pocion indicada
	fruta	
	leche	
	azucar	

Nini J Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista

T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
AVENA	avena	colocar la avena, leche en una licuadora, licuar hasta que quede una mezcla uniforme, agregar hielo al gusto y servir
	leche	
	azúcar	
PAPAS CHIPS	yuca	Se lavan y se pelan las papas y se cortan en forma de rodajas delgadas, se pone a calentar en un sartén el aceite, cuando este caliente se adicionan las papas hasta que estén en su punto, y
	Aceite	
	sal	
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para cada grupo de edad

Nini Johana Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
PECHUGA A LA JARDINERA	Pollo pechuga con piel cruda	agregar el pollo lavado, picado en trozos, agregue un licuado con el tomate y la cebolla y deje cocinar hasta que el pollo este completamente cocido, , agregar las verduras, agregue sal al gusto
	Ajo Crudo	
	Sal	
	Zanahoria, con cáscara, cruda	
	Habichuela, cruda	
YUCA FRITA	aceite	Pelar la yuca, lavarla y cortarla en las porciones estipuladas por grupos de edades, se pone a hervir hasta que esten blandas, se doran en aceite caliente, cuando esten doradas por un lado
	yuca	
	sal	
SORBETE DE FRUTA	fruta	JUGO DE FRUTA: se hierve el agua con la fruta lavada y desinfectada se pica y se coloca el agua necesaria (140 ccpor niño) en la licuadora, se adiciona el azucar, leche y se licua luego se cuela se sirve la pocion
	leche	
	azucar	

Nini J Pedraza

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
CHOCOLATE	chocolate leche	en una olla colocar el chocolate a hervir en agua, esperar que hierva y bajar la candela, agregar la leche y hervir nuevamente varias veces, luego
PLATANO ASADO	Aceite de girasol Platano maduro sal	Pelar la yuca, lavarla y cortarla en las porciones estipuladas por grupos de edades, se pone a hervir hasta que estén blandas, se doran en aceite caliente, cuando estén doradas por un lado
FRUTA ENTERA	fruta	lave y desinfecte la fruta, porcione y sirva de acuerdo al gramaje para

Nini J. Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO

Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

TIPO DE PREPARACIÓN		
NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO
COLADA DE MAIZENA	maizena	cocine la maizena con la leche a fuego medio por 10 minutos aproximadamente, retire del fogon y sirva
	leche	
	azucar	
LENTEJAS-FRIJOL-ARVEJAS GUIADAS	arvejas	dejar la leguminosa en remojo desde el día anterior, el día de la preparación retirar esa agua y cocinar con sa hasta que esten blandas, aparte preparar un guiso con tomate y cebolla e incorporar a las leguminosas, dejar secar y servir
	cebolla larga	
	tomate	
	sal	
ARROZ BLANCO	arroz	En una olla adicione aceite y la cebolla picada finamente, sofria, adicione agua y agruegue el arroz, tape cuando seque, deje cocinar por 15 minutos, revuelva y deje cocinar hasta que crezca el arroz a fuego lento, deje cocinar por 15 minutos mas y sirva
	cebolla larga	
	aceite	
	sal	

Nini Johana Pedrozo

NINI JOHANA PEDROZO
Nutricionista Dietista
T.P. 01820

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

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

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012