1.Ciclo de menú Ración Industrializado

REPORTE CICLOS DE MENÚS MODALIDAD INDUSTRIALIZADO

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**	
MUNICIPIO	**28 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO**	
SEDE EDUCATIVA	**TODAS LAS ATENDIDAS POR EL PAE DE LA GOBERNACIÓN EN ÉSTA MODALIDAD**	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**	
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**	
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada	
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT	

	SEMANA 1				
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	LECHE ENTERA	LECHE FRESA	AVENA	LECHE CHOCOLATE
DERIVADO DE CEREAL	PAN UVA	BROWNIE	GALLETA PARMESANA	PAN ALIÑADO	MUFFIN SABOR A QUESO
FRUTA O POSTRE	MERMELADA DE FRUTA	MANZANA	MANDARINA	PERA	BOCADILLO
	SEMANA 2				
	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	LECHE AREQUIPE	AVENA	LECHE VAINILLA	LECHE ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ VAINILLA CHIPS	ROSCÓN	PAN SABOR A QUESO	GALLETA CON GRAJEAS	MANTECADA
FRUTA O POSTRE	PANELITA	MANZANA	MANGUITO DE AZUCAR	BANANO	AREQUIPE
	SEMANA 3				
	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14	MENÚ 15
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	LECHE FRESA	LECHE CHOCOLATE	LECHE ENTERA	AVENA
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CHIPS	PAN MANTEQUILLA	PONQUÉ DE NARANJA	BROWNIE	PAN COCO
FRUTA O POSTRE	COCADA	PERA	MANDARINA	NARANJA	LECHE CONDENSADA
	SEMANA 4				
	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	AVENA	LECHE ENTERA	LECHE VAINILLA	AVENA
DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ BANANO	MUFFIN SABOR A QUESO	ROSCÓN	GALLETA MANTEQUILLA	PAN LECHE
FRUTA O POSTRE	CARAMELO	MANZANA	BANANO	PERA	CHOCOLATASA

NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL CICLO DE MENÚS			**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**	MND. 02097
FIRMA				

2.Menús Ración Industrializado

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN UVA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	40	40	131	3,56	1,72	25,24	12,4	1,20	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZÚCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	MERMELADA DE FRUTA	Mermelada, regular, con zaúcar	K030	14	14	38	0,07	-	9,31	1,7	0,04	79,0
TOTAL MENÚ							289	9,43	7,72	43,55	174,1	4,24	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							22	29	21	21	25	76	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	35	35	139	1,05	6,23	19,57	9,1	0,53	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	155	100,75	53	1,71	1,01	9,27	12,1	0,40	79,0
TOTAL MENÚ							303	9,16	13,64	35,63	261,2	0,93	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							23	28	38	17	37	17	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS ULY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA PARMESANA	Galletas dulces, sin relleno	A023	20	20	94	1,28	3,92	13,42	7,6	0,40	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	143	100,1	54	0,90	0,10	11,41	35,0	0,30	79,0
TOTAL MENÚ							326	8,18	10,22	49,43	258,6	0,90	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							25	25	28	23	37	16	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	40	40	131	3,56	1,72	25,24	12,4	1,20	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	117	99,45	63	0,30	0,20	12,83	8,0	0,40	79,0
TOTAL MENÚ							314	9,66	7,92	47,07	180,4	4,60	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							24	30	22	22	26	82	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	35	35	141	1,86	6,72	18,10	22,8	0,42	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	BOCADILLO CON GALLETA	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	K005	14	14	46	0,06	0,07	11,14	3,5	0,17	79,0
TOTAL MENÚ							366	7,91	12,99	53,84	242,3	0,79	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							28	24	36	25	35	14	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ VAINILLA CHIPS	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	35	35	139	1,05	6,23	19,57	9,1	0,53	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	PANELITA	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	20	20	72	0,58	0,36	16,66	26,8	0,16	79,0
TOTAL MENÚ							322	8,03	12,99	43,03	275,9	0,69	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							25	25	36	20	39	12	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON BOCADILLO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	40	40	131	3,56	1,72	25,24	12,4	1,20	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	155	100,75	53	1,71	1,01	9,27	12,1	0,40	79,0
TOTAL MENÚ							363	11,27	8,93	59,11	240,5	1,80	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							28	35	25	28	34	32	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	Pan de sal regular, horenado	A066	40	40	136	4,44	2,56	23,72	14,0	0,76	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANGUITO DE AZUCAR	Mango común, crudo	C051	200	100	79	0,60	-	17,10	15,0	0,50	79,0
TOTAL MENÚ							335	10,84	8,56	49,82	189,0	4,26	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							26	33	24	24	27	76	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON GRAJEAS	Galletas dulces, sin relleno	A023	20	20	94	1,28	3,92	13,42	7,6	0,40	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	142	99,4	100	1,49	0,10	22,17	8,0	0,89	79,0
TOTAL MENÚ							373	8,77	10,22	60,19	231,6	1,49	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							29	27	28	28	33	27	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	35	35	142	2,77	8,47	13,55	30,8	1,02	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	AREQUIPE	Arequipe o dulce de leche	K001	20	20	64	1,28	1,50	11,34	50,6	0,02	79,0
TOTAL MENÚ							316	10,45	16,37	31,69	321,4	1,04	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							24	32	45	15	46	18	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA MANTEQUILLA	Galletas dulces, sin relleno	A023	20	20	94	1,28	3,92	13,42	7,6	0,40	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	20	20	83	0,32	1,64	16,48	1,4	0,24	79,0
TOTAL MENÚ							298	7,40	11,56	38,90	169,0	3,64	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							23	23	32	18	24	65	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	Pan de sal regular, horenado	A066	40	40	136	4,44	2,56	23,72	14,0	0,76	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	118	100,3	63	0,30	0,20	12,94	8,0	0,40	79,0
TOTAL MENÚ							377	10,74	8,96	61,26	238,0	1,36	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							29	33	25	29	34	24	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ DE NARANJA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	35	35	141	1,86	6,72	18,10	22,8	0,42	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	143	100,1	54	0,90	0,10	11,41	35,0	0,30	79,0
TOTAL MENÚ							373	8,76	13,02	54,11	273,8	0,92	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							29	27	36	26	39	16	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	35	35	139	1,05	6,23	19,57	9,1	0,53	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	NARANJA	Naranja, cruda	C062	167	100,2	41	0,70	0,30	8,82	33,1	1,30	79,0
TOTAL MENÚ							290	8,15	12,93	35,18	282,2	1,83	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							22	25	36	17	40	33	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN COCO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	40	40	131	3,56	1,72	25,24	12,4	1,20	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, con azúcar	G005	20	20	65	1,66	1,68	10,92	54,0	0,04	79,0
TOTAL MENÚ							317	11,02	9,40	45,16	226,4	4,24	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							24	34	26	21	32	76	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Bebida de yogurt	FT	200	200	160	4,00	4,00	26,00	165,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ BANANO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	35	35	141	1,86	6,72	18,10	22,8	0,42	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CARAMELO	Caramelos o confites, blandos	K007	12	12	45	-	-	11,12	0,4	0,05	79,0
TOTAL MENÚ							346	5,86	10,72	55,22	188,1	0,47	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							27	18	30	26	27	8	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	35	35	141	1,86	6,72	18,10	22,8	0,42	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	154	100,1	53	1,70	1,00	9,21	12,0	0,40	79,0
TOTAL MENÚ							314	9,36	13,72	36,30	194,8	3,82	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							24	29	38	17	28	68	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON AREQUIPE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	40	40	131	3,56	1,72	25,24	12,4	1,20	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	143	100,1	101	1,50	0,10	22,32	8,0	0.90	79,0
TOTAL MENÚ							342	11,46	8,22	54,36	260,4	2,10	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							26	35	23	26	37	38	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	Galletas dulces, con relleno	A020	20	20	103	0,76	4,82	14,02	7,2	0,72	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	118	100,3	63	0,30	0,20	12,94	8,0	0,40	79,0
TOTAL MENÚ							344	7,06	11,22	51,56	231,2	1,32	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							26	22	31	24	33	24	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SEDA	Pan de sal regular, horenado	A066	40	40	136	4,44	2,56	23,72	14,0	0,76	132,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	CHOCOLATASA	Chocolatina, o chocolate de leche	K012	12	12	66	0,66	3,82	7,20	19,1	0,19	79,0
TOTAL MENÚ							322	10,90	12,38	39,92	193,1	3,95	246,0
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR							1.300	32,50	36,10	211,30	700,0	5,60	1.136,0
% ADECUACIÓN							25	34	34	19	28	71	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN UVA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	60	60	197	5,34	2,58	37,86	18,6	1,80	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	MERMELADA DE FRUTA	Mermelada, regular, con zaúcar	K030	14	14	38	0,07	-	9,31	1,7	0,04	107,0
TOTAL MENÚ							355	11,21	8,58	56,17	180,3	4,84	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							22	28	19	20	23	78	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	50	50	199	1,50	8,90	27,95	13,0	0,75	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	155	100,75	53	1,71	1,01	9,27	12,1	0,40	107,0
TOTAL MENÚ							362	9,61	16,31	44,02	265,1	1,15	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							22	24	36	15	33	19	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA PARMESANA	Galletas dulces, sin relleno	A023	35	35	165	2,24	6,86	23,49	13,3	0,70	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	143	100,1	54	0,90	0,10	11,41	35,0	0,30	107,0
TOTAL MENÚ							397	9,14	13,16	59,50	264,3	1,20	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							24	22	29	21	33	19	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	60	60	197	5,34	2,58	37,86	18,6	1,80	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	117	99,45	63	0,30	0,20	12,83	8,0	0,40	107,0
TOTAL MENÚ							379	11,44	8,78	59,69	186,6	5,20	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							23	28	19	21	23	84	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	50	50	202	2,65	9,60	25,85	32,5	0,60	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	BOCADILLO CON GALLETA	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	K005	14	14	46	0,06	0,07	11,14	3,5	0,17	107,0
TOTAL MENÚ							426	8,71	15,87	61,59	252,0	0,97	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							26	21	35	22	32	16	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ VAINILLA CHIPS	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	50	50	199	1,50	8,90	27,95	13,0	0,75	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	PANELITA	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	30	30	108	0,87	0,54	24,99	40,2	0,24	107,0
TOTAL MENÚ							417	8,77	15,84	59,74	293,2	0,99	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							26	22	35	21	37	16	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON BOCADILLO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	60	60	197	5,34	2,58	37,86	18,6	1,80	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	155	100,75	53	1,71	1,01	9,27	12,1	0,40	107,0
TOTAL MENÚ							428	13,05	9,79	71,73	246,7	2,40	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							26	32	22	25	31	39	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	Pan de sal regular, horenado	A066	60	60	204	6,66	3,84	35,58	21,0	1,14	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANGUITO DE AZUCAR	Mango común, crudo	C051	200	100	79	0,60	-	17,10	15,0	0,50	107,0
TOTAL MENÚ							403	13,06	9,84	61,68	196,0	4,64	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							25	32	22	22	25	75	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON GRAJEAS	Galletas dulces, sin relleno	A023	35	35	165	2,24	6,86	23,49	13,3	0,70	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	142	99,4	100	1,49	0,10	22,17	8,0	0,89	107,0
TOTAL MENÚ							444	9,73	13,16	70,25	237,3	1,79	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							27	24	29	25	30	29	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	50	50	203	3,95	12,10	19,35	44,0	1,45	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	AREQUIPE	Arequipe o dulce de leche	K001	30	30	96	1,92	2,25	17,01	75,9	0,03	107,0
TOTAL MENÚ							409	12,27	20,75	43,16	359,9	1,48	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							25	30	46	15	45	24	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA MANTEQUILLA	Galletas dulces, sin relleno	A023	35	35	165	2,24	6,86	23,49	13,3	0,70	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	30	30	125	0,48	2,46	24,72	2,1	0,36	107,0
TOTAL MENÚ							410	8,52	15,32	57,21	175,4	4,06	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							25	21	34	20	22	65	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	Pan de sal regular, horenado	A066	60	60	204	6,66	3,84	35,58	21,0	1,14	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	118	100,3	63	0,30	0,20	12,94	8,0	0,40	107,0
TOTAL MENÚ							445	12,96	10,24	73,12	245,0	1,74	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							27	32	23	26	31	28	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ DE NARANJA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	50	50	202	2,65	9,60	25,85	32,5	0,60	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	143	100,1	54	0,90	0,10	11,41	35,0	0,30	107,0
TOTAL MENÚ							434	9,55	15,90	61,86	283,5	1,10	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							27	23	35	22	35	18	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	50	50	199	1,50	8,90	27,95	13,0	0,75	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	NARANJA	Naranja, cruda	C062	167	100,2	41	0,70	0,30	8,82	33,1	1,30	107,0
TOTAL MENÚ							350	8,60	15,60	43,57	286,1	2,05	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							21	21	34	15	36	33	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN COCO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	60	60	197	5,34	2,58	37,86	18,6	1,80	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, con azúcar	G005	30	30	98	2,49	2,52	16,38	81,0	0,06	107,0
TOTAL MENÚ							415	13,63	11,10	63,24	259,6	4,86	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							25	33	25	22	32	78	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Bebida de yogurt	FT	200	200	160	4,00	4,00	26,00	165,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ BANANO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	50	50	202	2,65	9,60	25,85	32,5	0,60	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CARAMELO	Caramelos o confites, blandos	K007	12	12	45	-	-	11,12	0,4	0,05	107,0
TOTAL MENÚ							406	6,65	13,60	62,97	197,9	0,65	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							0	0,16	0,30	0,22	0,2	0,10	0,3

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	50	50	202	2,65	9,60	25,85	32,5	0,60	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	154	100,1	53	1,70	1,00	9,21	12,0	0,40	107,0
TOTAL MENÚ							375	10,15	16,60	44,06	204,5	4,00	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							23	25	37	15	26	65	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON AREQUIPE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	60	60	197	5,34	2,58	37,86	18,6	1,80	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	143	100,1	101	1,50	0,10	22,32	8,0	0,90	107,0
TOTAL MENÚ							408	13,24	9,08	66,98	266,6	2,70	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							25	33	20	24	33	44	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	Galletas dulces, con relleno	A020	35	35	181	1,33	8,44	24,54	12,6	1,26	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	118	100,3	63	0,30	0,20	12,94	8,0	0,40	107,0
TOTAL MENÚ							422	7,63	14,84	62,07	236,6	1,86	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							26	19	33	22	30	30	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SEDA	Pan de sal regular, horenado	A066	60	60	204	6,66	3,84	35,58	21,0	1,14	175,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CHOCOLATASA	Chocolatina, o chocolate de leche	K012	12	12	66	0,66	3,82	7,20	19,1	0,19	107,0
TOTAL MENÚ							390	13,12	13,66	51,78	200,1	4,33	329,0
RECOMENDACIÓN PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							1.629	40,70	45,30	284,70	800,0	6,20	1.200,0
% ADECUACIÓN							24	32	30	18	25	70	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN UVA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,23	3,01	44,17	21,7	2,10	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	MERMELADA DE FRUTA	Mermelada, regular, con zaúcar	K030	25	25	68	0,13	-	16,63	3,0	0,08	146,0
TOTAL MENÚ							418	12,16	9,01	69,80	184,7	5,18	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	28	16	22	17	59	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	65	65	259	1,95	11,57	36,34	16,9	0,98	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	155	100,75	53	1,71	1,01	9,27	12,1	0,40	146,0
TOTAL MENÚ							422	10,06	18,98	52,40	269,0	1,38	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	23	34	16	24	16	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA PARMESANA	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,20	9,80	33,55	19,0	1,00	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	143	100,1	54	0,90	0,10	11,41	35,0	0,30	146,0
TOTAL MENÚ							468	10,10	16,10	69,56	270,0	1,50	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							23	23	29	21	25	17	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,23	3,01	44,17	21,7	2,10	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	117	99,45	63	0,30	0,20	12,83	8,0	0,40	146,0
TOTAL MENÚ							412	12,33	9,21	66,00	189,7	5,50	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	28	17	20	17	63	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	65	65	262	3,45	12,48	33,61	42,3	0,78	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	BOCADILLO CON GALLETA	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	K005	25	25	83	0,10	0,13	19,90	6,3	0,30	146,0
TOTAL MENÚ							523	9,55	18,81	78,11	264,5	1,28	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							26	22	34	24	24	15	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ VAINILLA CHIPS	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	65	65	259	1,95	11,57	36,34	16,9	0,98	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	PANELITA	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	45	45	162	1,31	0,81	37,49	60,3	0,36	146,0
TOTAL MENÚ							531	9,66	18,78	80,62	317,2	1,34	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							27	22	34	25	29	15	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON BOCADILLO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,23	3,01	44,17	21,7	2,10	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	185	120,25	64	2,04	1,20	11,06	14,4	0,48	146,0
TOTAL MENÚ							471	14,27	10,41	79,83	252,1	2,78	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							24	33	19	25	23	32	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	Pan de sal regular, horenado	A066	70	70	238	7,77	4,48	41,51	24,5	1,33	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANGUITO DE AZUCAR	Mango común, crudo	C051	200	100	79	0,60	-	17,10	15,0	0,50	146,0
TOTAL MENÚ							437	14,17	10,48	67,61	199,5	4,83	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	33	19	21	18	56	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON GRAJEAS	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,20	9,80	33,55	19,0	1,00	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120,4	122	1,81	0,12	26,85	9,6	1,08	146,0
TOTAL MENÚ							536	11,01	16,12	85,00	244,6	2,28	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							27	25	29	26	22	26	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	65	65	263	5,14	15,73	25,16	57,2	1,89	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	AREQUIPE	Arequipe o dulce de leche	K001	45	45	144	2,88	3,38	25,52	113,9	0,05	146,0
TOTAL MENÚ							517	14,42	25,51	57,47	411,1	1,93	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							26	33	46	18	37	22	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA MANTEQUILLA	Galletas dulces, sin relleno	A023	50	50	236	3,20	9,80	33,55	19,0	1,00	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	45	45	188	0,72	3,69	37,08	3,2	0,54	146,0
TOTAL MENÚ							544	9,72	19,49	79,63	182,2	4,54	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							27	22	35	25	17	52	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	Pan de sal regular, horenado	A066	70	70	238	7,77	4,48	41,51	24,5	1,33	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	142	120,7	76	0,36	0,24	15,57	9,7	0,48	146,0
TOTAL MENÚ							492	14,13	10,92	81,68	250,2	2,01	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							25	32	20	25	23	23	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ DE NARANJA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	65	65	262	3,45	12,48	33,61	42,3	0,78	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	172	120,4	65	1,08	0,12	13,73	42,1	0,36	146,0
TOTAL MENÚ							505	10,53	18,80	71,93	300,4	1,34	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							25	24	34	22	27	15	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	65	65	259	1,95	11,57	36,34	16,9	0,98	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	NARANJA	Naranja, cruda	C062	200	120	49	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56	146,0
TOTAL MENÚ							418	9,19	18,33	53,70	296,5	2,54	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	21	33	17	27	29	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN COCO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,23	3,01	44,17	21,7	2,10	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, con azúcar	G005	45	45	147	3,74	3,78	24,57	121,5	0,09	146,0
TOTAL MENÚ							497	15,77	12,79	77,74	303,2	5,19	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							25	36	23	24	28	60	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Bebida de yogurt	FT	200	200	160	4,00	4,00	26,00	165,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ BANANO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	65	65	262	3,45	12,48	33,61	42,3	0,78	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CARAMELO	Caramelos o confites, blandos	K007	24	24	89	-	-	22,25	0,7	0,10	146,0
TOTAL MENÚ							511	7,45	16,48	81,85	208,0	0,88	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							26	17	30	25	19	10	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	65	65	262	3,45	12,48	33,61	42,3	0,78	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	185	120,25	64	2,04	1,20	11,06	14,4	0,48	146,0
TOTAL MENÚ							446	11,29	19,68	53,67	216,7	4,26	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	26	36	17	20	49	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON AREQUIPE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	70	70	230	6,23	3,01	44,17	21,7	2,10	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120,4	122	1,81	0,12	26,85	9,6	1,08	146,0
TOTAL MENÚ							461	14,44	9,53	77,82	271,3	3,18	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							23	33	17	24	25	37	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	Galletas dulces, con relleno	A020	50	50	258	1,90	12,05	35,05	18,0	1,80	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	142	120,7	76	0,36	0,24	15,57	9,7	0,48	146,0
TOTAL MENÚ							512	8,26	18,49	75,22	243,7	2,48	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							26	19	33	23	22	29	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SEDA	Pan de sal regular, horenado	A066	70	70	238	7,77	4,48	41,51	24,5	1,33	210,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CHOCOLATASA	Chocolatina, o chocolate de leche	K012	24	24	132	1,32	7,63	14,40	38,2	0,38	146,0
TOTAL MENÚ							490	14,89	18,11	64,91	222,7	4,71	403,0
RECOMENDACIÓN CUARTO Y QUINTO							1.994	43,50	55,40	324,00	1.100,0	8,70	1.500,0
% ADECUACIÓN							25	34	33	20	20	54	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN UVA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	95	95	312	8,46	4,09	59,95	29,5	2,85	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	MERMELADA DE FRUTA	Mermelada, regular, con zaúcar	K030	25	25	68	0,13	-	16,63	3,0	0,08	225,0
TOTAL MENÚ							500	14,38	10,09	85,57	192,5	5,93	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	23	15	21	17	62	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	85	85	338	2,55	15,13	47,52	22,1	1,28	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	185	120,25	64	2,04	1,20	11,06	14,4	0,48	225,0
TOTAL MENÚ							512	10,99	22,73	65,38	276,5	1,76	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	18	33	16	25	18	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA PARMESANA	Galletas dulces, sin relleno	A023	60	60	283	3,84	11,76	40,26	22,8	1,20	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	172	120,4	65	1,08	0,12	13,73	42,1	0,36	225,0
TOTAL MENÚ							526	10,92	18,08	78,59	280,9	1,76	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	18	26	19	26	19	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	95	95	312	8,46	4,09	59,95	29,5	2,85	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	141	119,85	76	0,36	0,24	15,46	9,6	0,48	225,0
TOTAL MENÚ							507	14,61	10,32	84,41	199,0	6,33	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	23	15	21	18	67	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	85	85	343	4,51	16,32	43,95	55,3	1,02	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	BOCADILLO CON GALLETA	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	K005	25	25	83	0,10	0,13	19,90	6,3	0,30	225,0
TOTAL MENÚ							604	10,61	22,65	88,45	277,5	1,52	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							24	17	33	22	25	16	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ VAINILLA CHIPS	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	85	85	338	2,55	15,13	47,52	22,1	1,28	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	PANELITA	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	50	50	181	1,45	0,90	41,65	67,0	0,40	225,0
TOTAL MENÚ							629	10,40	22,43	95,97	329,1	1,68	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							25	17	32	24	30	18	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON BOCADILLO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	85	85	279	7,57	3,66	53,64	26,4	2,55	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	185	120,25	64	2,04	1,20	11,06	14,4	0,48	225,0
TOTAL MENÚ							521	15,61	11,06	89,30	256,8	3,23	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	25	16	22	23	34	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	Pan de sal regular, horenado	A066	95	95	323	10,55	6,08	56,34	33,3	1,81	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANGUITO DE AZUCAR	Mango común, crudo	C051	240	120	95	0,72	-	20,52	18,0	0,60	225,0
TOTAL MENÚ							538	17,07	12,08	85,86	211,3	5,41	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	27	17	21	19	57	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON GRAJEAS	Galletas dulces, sin relleno	A023	60	60	283	3,84	11,76	40,26	22,8	1,20	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120,4	122	1,81	0,12	26,85	9,6	1,08	225,0
TOTAL MENÚ							583	11,65	18,08	91,71	248,4	2,48	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							23	19	26	23	23	26	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	85	85	344	6,72	20,57	32,90	74,8	2,47	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	AREQUIPE	Arequipe o dulce de leche	K001	50	50	160	3,20	3,75	28,35	126,5	0,05	225,0
TOTAL MENÚ							614	16,32	30,72	68,05	441,3	2,52	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							25	26	44	17	40	26	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA MANTEQUILLA	Galletas dulces, sin relleno	A023	60	60	283	3,84	11,76	40,26	22,8	1,20	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	50	50	209	0,80	4,10	41,20	3,5	0,60	225,0
TOTAL MENÚ							612	10,44	21,86	90,46	186,3	4,80	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							25	17	32	22	17	51	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	Pan de sal regular, horenado	A066	85	85	289	9,44	5,44	50,41	29,8	1,62	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	142	120,7	76	0,36	0,24	15,57	9,7	0,48	225,0
TOTAL MENÚ							543	15,80	11,88	90,58	255,4	2,30	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	25	17	22	23	24	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ DE NARANJA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	85	85	343	4,51	16,32	43,95	55,3	1,02	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	172	120,4	65	1,08	0,12	13,73	42,1	0,36	225,0
TOTAL MENÚ							586	11,59	22,64	82,27	313,4	1,58	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							24	19	33	20	28	17	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	85	85	338	2,55	15,13	47,52	22,1	1,28	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	NARANJA	Naranja, cruda	C062	200	120	49	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56	225,0
TOTAL MENÚ							498	9,79	21,89	64,88	301,7	2,84	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	16	32	16	27	30	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN COCO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	85	85	279	7,57	3,66	53,64	26,4	2,55	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, con azúcar	G005	50	50	164	4,15	4,20	27,30	135,0	0,10	225,0
TOTAL MENÚ							562	17,52	13,86	89,94	321,4	5,65	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							23	28	20	22	29	59	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Bebida de yogurt	FT	200	200	160	4,00	4,00	26,00	165,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ BANANO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	85	85	343	4,51	16,32	43,95	55,3	1,02	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CARAMELO	Caramelos o confites, blandos	K007	24	24	89	-	-	22,25	0,7	0,10	225,0
TOTAL MENÚ							592	8,51	20,32	92,19	221,0	1,12	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							24	14	29	23	20	12	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	85	85	343	4,51	16,32	43,95	55,3	1,02	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	185	120,25	64	2,04	1,20	11,06	14,4	0,48	225,0
TOTAL MENÚ							526	12,35	23,52	64,01	229,7	4,50	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	20	34	16	21	47	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON AREQUIPE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	85	85	279	7,57	3,66	53,64	26,4	2,55	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120,4	122	1,81	0,12	26,85	9,6	1,08	225,0
TOTAL MENÚ							510	15,77	10,18	87,28	276,0	3,63	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	25	15	22	25	38	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	Galletas dulces, con relleno	A020	60	60	310	2,28	14,46	42,06	21,6	2,16	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	142	120,7	76	0,36	0,24	15,57	9,7	0,48	225,0
TOTAL MENÚ							564	8,64	20,90	82,23	247,3	2,84	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							23	14	30	20	22	30	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

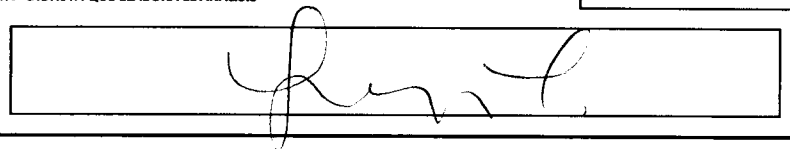
NIVEL Secundaria

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SEDA	Pan de sal regular, horenado	A066	85	85	289	9,44	5,44	50,41	29,8	1,62	240,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CHOCOLATASA	Chocolatina, o chocolate de leche	K012	24	24	132	1,32	7,63	14,40	38,2	0,38	225,0
TOTAL MENÚ							541	16,56	19,07	73,81	227,9	5,00	522,0
RECOMENDACIÓN SECUNDARIA							2.491	62,30	69,20	404,80	1.100,0	9,50	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	27	28	18	21	53	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN UVA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	5,70	6,40	61,00	44,0	1,40	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	MERMELADA DE FRUTA	Mermelada, regular, con zaúcar	K030	30	30	82	0,15	-	19,95	3,6	0,09	280,0
TOTAL MENÚ							530	11,65	12,40	89,95	207,6	4,49	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							18	16	15	19	19	38	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	100	100	398	3,00	17,80	55,90	26,0	1,50	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	185	120,25	64	2,04	1,20	11,06	14,4	0,48	280,0
TOTAL MENÚ							572	11,44	25,40	73,76	280,4	1,98	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	16	32	16	25	17	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA PARMESANA	Galletas dulces, sin relleno	A023	70	70	330	4,48	13,72	46,97	26,6	1,40	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	172	120,4	65	1,08	0,12	13,73	42,1	0,36	280,0
TOTAL MENÚ							573	11,56	20,04	85,30	284,7	1,96	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	16	25	18	26	17	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN ALIÑADO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,90	4,30	63,10	31,0	3,00	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	141	119,85	76	0,36	0,24	15,46	9,6	0,48	280,0
TOTAL MENÚ							524	15,06	10,54	87,56	200,6	6,48	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							18	21	13	19	18	55	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	100	100	403	5,30	19,20	51,70	65,0	1,20	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	BOCADILLO CON GALLETA	Bocadillo o dulce de guayaba, tradicional	K005	30	30	100	0,12	0,15	23,88	7,5	0,36	280,0
TOTAL MENÚ							681	11,42	25,55	100,18	288,5	1,76	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							23	16	32	21	26	15	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ VAINILLA CHIPS	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	100	100	398	3,00	17,80	55,90	26,0	1,50	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	PANELITA	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	60	60	217	1,74	1,08	49,98	80,4	0,48	280,0
TOTAL MENÚ							725	11,14	25,28	112,68	346,4	1,98	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							25	15	31	24	31	17	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON BOCADILLO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,90	4,30	63,10	31,0	3,00	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	185	120,25	64	2,04	1,20	11,06	14,4	0,48	280,0
TOTAL MENÚ							570	16,94	11,70	98,76	261,4	3,68	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	23	15	21	24	31	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	Pan de sal regular, horenado	A066	100	100	340	11,10	6,40	59,30	35,0	1,90	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANGUITO DE AZUCAR	Mango común, crudo	C051	240	120	95	0,72	-	20,52	18,0	0,60	280,0
TOTAL MENÚ							555	17,62	12,40	88,82	213,0	5,50	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							19	24	15	19	19	47	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON GRAJEAS	Galletas dulces, sin relleno	A023	70	70	330	4,48	13,72	46,97	26,6	1,40	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120,4	122	1,81	0,12	26,85	9,6	1,08	280,0
TOTAL MENÚ							630	12,29	20,04	98,42	252,2	2,68	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	17	25	21	23	23	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	100	100	405	7,90	24,20	38,70	88,0	2,90	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	AREQUIPE	Arequipe o dulce de leche	K001	60	60	192	3,84	4,50	34,02	151,8	0,06	280,0
TOTAL MENÚ							707	18,14	35,10	79,52	479,8	2,96	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							24	25	44	17	44	25	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA MANTEQUILLA	Galletas dulces, sin relleno	A023	70	70	330	4,48	13,72	46,97	26,6	1,40	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	COCADA	Cocadas, con panela	K014	60	60	250	0,96	4,92	49,44	4,2	0,72	280,0
TOTAL MENÚ							701	11,24	24,64	105,41	190,8	5,12	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							24	16	31	22	17	43	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE FRESA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN MANTEQUILLA	Pan de sal regular, horenado	A066	100	100	340	11,10	6,40	59,30	35,0	1,90	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	142	120,7	76	0,36	0,24	15,57	9,7	0,48	280,0
TOTAL MENÚ							594	17,46	12,84	99,47	260,7	2,58	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	24	16	21	24	22	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE CHOCOLATE	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ DE NARANJA	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	100	100	403	5,30	19,20	51,70	65,0	1,20	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	172	120,4	65	1,08	0,12	13,73	42,1	0,36	280,0
TOTAL MENÚ							646	12,38	25,52	90,03	323,1	1,76	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	17	32	19	29	15	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	BROWNIE	Ponqué blanco, cubierto de chocolate, horneado	A075	100	100	398	3,00	17,80	55,90	26,0	1,50	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	NARANJA	Naranja, cruda	C062	200	120	49	0,84	0,36	10,56	39,6	1,56	280,0
TOTAL MENÚ							557	10,24	24,56	73,26	305,6	3,06	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							19	14	30	16	28	26	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN COCO	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,90	4,30	63,10	31,0	3,00	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	LECHE CONDENSADA	Leche de vaca, condensada, con azúcar	G005	60	60	196	4,98	5,04	32,76	162,0	0,12	280,0
TOTAL MENÚ							644	19,68	15,34	104,86	353,0	6,12	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	27	19	22	32	52	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE AREQUIPE	Bebida de yogurt	FT	200	200	160	4,00	4,00	26,00	165,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PONQUÉ BANANO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	100	100	403	5,30	19,20	51,70	65,0	1,20	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CARAMELO	Caramelos o confites, blandos	K007	24	24	89	-	-	22,25	0,7	0,10	280,0
TOTAL MENÚ							652	9,30	23,20	99,95	230,7	1,30	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							22	13	29	21	21	11	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A QUESO	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A077	100	100	403	5,30	19,20	51,70	65,0	1,20	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	MANZANA	Manzana de agua, cruda	C055	185	120,25	64	2,04	1,20	11,06	14,4	0,48	280,0
TOTAL MENÚ							587	13,14	26,40	71,76	239,4	4,68	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	18	33	15	22	40	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera, liquida, pasteurizada	G012	200	200	110	6,40	6,40	6,80	240,0	-	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	ROSCÓN CON AREQUIPE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,90	4,30	63,10	31,0	3,00	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	BANANO	Banano común, crudo	C010	172	120,4	122	1,81	0,12	26,85	9,6	1,08	280,0
TOTAL MENÚ							560	17,11	10,82	96,75	280,6	4,08	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							19	24	13	21	26	35	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE VAINILLA	Leche saborizada	FT	200	200	178	6,00	6,20	24,60	216,0	0,20	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	Galletas dulces, con relleno	A020	70	70	361	2,66	16,87	49,07	25,2	2,52	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTAS	PERA	Pera, cruda	C071	142	120,7	76	0,36	0,24	15,57	9,7	0,48	280,0
TOTAL MENÚ							615	9,02	23,31	89,24	250,9	3,20	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							21	12	29	19	23	27	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

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	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA	Bebida de avena	FT	200	200	120	5,80	6,00	9,00	160,0	3,00	47,0
DERIVADO DE CEREAL	DERIVADO DE CEREAL	PAN SEDA	Pan de sal regular, horenado	A066	100	100	340	11,10	6,40	59,30	35,0	1,90	280,0
FRUTAS O FRUTOS SECOS O AZUCARES	FRUTOS SECOS O AZÚCARES	CHOCOLATASA	Chocolatina, o chocolate de leche	K012	24	24	132	1,32	7,63	14,40	38,2	0,38	280,0
TOTAL MENÚ							592	18,22	20,03	82,70	233,2	5,28	622,0
RECOMENDACIÓN EDUCACION MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2.900	72,50	80,60	471,30	1.100,0	11,80	1.500,0
% ADECUACIÓN							20	25	25	18	21	45	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

3.Ciclo de menú Almuerzo Jornada Única RPS

REPORTE CICLOS DE MENÚS MODALIDAD ALMUERZO EXTERNOS Y JORNADA ÚNICA

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**	
MUNICIPIO	**28 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO**	
SEDE EDUCATIVA	**TODAS LAS ATENDIDAS POR EL PAE DE LA GOBERNACIÓN EN ÉSTA MODALIDAD**	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**	
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**	
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio	
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo	

	SEMANA 1				
	MENÚ 1	**MENÚ 2**	**MENÚ 3**	**MENÚ 4**	**MENÚ 5**
ALIMENTO PROTEICO	CARNE SUDADA	HUEVO PERICO	PECHUGA DORADA	CARNE DESMECHADA	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA
SOPA O LEGUMINOSAS	SANCOCHO	ARVEJA VERDE-SECA	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	SOPA DE CONCHITAS
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	(EN EL SANCOCHO)	TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	PATACÓN DE PLATANO VERDE	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	CASCOS DE PAPA DORADA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	HABICHUELAS GUISADAS	(CON EL FRIJOL)	ENSALADA ROJA CON LIMÓN
BEBIDA	JUGO DE LULO CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS					

	SEMANA 2				
	MENÚ 6	**MENÚ 7**	**MENÚ 8**	**MENÚ 9**	**MENÚ 10**
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ACARAMELADO	HUEVOS REVUELTOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA	CARNE FRITA	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA
LEGUMINOSAS	CREMA DE ZANAHORIA	LENTEJAS	SOPA DE AVENA	CREMA DE GARBANZOS	SOPA DE VERDURAS
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ AL AJO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTÓN	ESPAGUETTI GUISADO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	CROQUETA DE YUCA	TORTICAS DE ZANAHORIA CON HARINA DE TRIGO	PAPA CHORRIADA	CASCABELES DE PLATANO VERDE	MADURO MELADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, APIO Y PIÑA		ENSALADA ROJA CON MAYONESA	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	ENSALADA PICO DE GALLO
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE CURUBA CON LECHE	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS		-			

	SEMANA 3				
	MENÚ 11	**MENÚ 12**	**MENÚ 13**	**MENÚ 14**	**MENÚ 15**
ALIMENTO PROTEICO	POLLO A LAS HIERBAS	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	POLLO CRISPY	HUEVOS EN TORTILLA	CARNE GUISADA
LEGUMINOSAS	SOPA DE FIDEOS	FRIJOLES	SOPA DE CEBADA	SOPA DE LENTEJAS	SANCOCHO
CEREALES	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA DORADA)	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ AL AJO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACÓN	TAJADAS DE PLATANO MADURO FRITAS	PAPA SALADA	CROQUETAS DE AHUYAMA	(EN EL SANCOCHO)
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TORTA DE ESPINACA	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, TOMATE, CABEZONA Y CILANTRO
BEBIDA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS					

	SEMANA 4				
	MENÚ 16	**MENÚ 17**	**MENÚ 18**	**MENÚ 19**	**MENÚ 20**
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DESMECHADA	CARNE GUISADA	HUEVOS BATIDOS	CERDO DESMECHADO	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSAS	AJIACO	SOPA DE COLÍ	ARVEJAS SECAS GUISADAS	FRIJOLES SUDADOS	SOPA DE ARRACACHA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARRROZ BLANCO	ARROZ ROJO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	ASTILLAS DE YUCA DORADA	PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	MADURO COCIDO	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CABEZONA Y TOMATE	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	PICO DE GALLO	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS					

NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL CICLO DE MENÚS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**	MND. 02097
FIRMA		

4.Menús Almuerzo Jornada Única RPS

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SANCOCHO	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20	80	32	0,18	0,06	7,48	3,2	0,06	2,8
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	25	17	68	28	0,204	0,034	6,681	1,36	0,068	4,42
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	10	6,8	68	11	1,4416	0,5984	0	0,408	0,1836	4,488
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	95	6	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			C002	Aguacate Lorena, crudo	10	7,7	77	14	0,1232	1,0241	0,77	0,77	0,0308	0,462
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
TOTAL MENÚ								400,2	15,3	12,7	54,5	39,9	2,8	322,2
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN								31%	34%	29%	30%	6%	51%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	5	5	100	19	1,195	0,055	3,01	3	0,23	0,75
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	30	27	90	26	0,54	0,054	5,643	2,16	0,216	2,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	TORTICAS DE QUESO Y HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
BEBIDAS	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
AZÚCARES	GRUPO VI	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								424,3	14,7	14,6	56,4	114,8	3,0	470,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								33%	32%	34%	31%	16%	54%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B003	Acelga, hojas, cruda	5	4,25	85	2	0,102	0,0085	0,22525	2,0825	0,0765	9,01
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	PATACÓN DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
		HABICHUELAS GUISADAS CON QUESO Y HUEVO	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
			B027	Cebolla cabezona, cruda	2	1,9	95	1	0,0266	0,0019	0,1463	0,456	0,0057	0,076
BEBIDAS	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
		JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								419,5	14,7	13,7	56,9	100,0	1,5	434,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	32%	32%	31%	14%	27%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	5	5	100	19	1,14	0,075	3,02	5,95	0,265	0,5
			B006	Ahuyama, cruda	50	42,5	85	13	0,34	0,085	2,465	8,5	0,34	0,425
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	95	68,4	72	90	0,7524	0,1368	20,7252	2,052	0,342	2,736
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								406,3	14,3	13,1	55,8	28,6	2,6	301,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	32%	30%	31%	4%	47%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	5	5	100	18	0,66	0,095	3,605	0,9	0,255	0,1
			D019	Margarina, esparcible	2	2	100	15	0,012	1,62	0	0,06	0,002	13,7
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	100	19	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		CASCOS DE PAPA DORADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
		JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	100	8	0	0	1,986	0	0,002	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								414,6	15,6	13,7	55,4	148,7	1,7	376,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	34%	32%	30%	21%	31%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	24,44
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
				Tomillo y Laurel	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE MAÍZ	A053	Maíz tierno, crudo	10	10	100	15	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	5	5	100	18	0,66	0,095	3,605	0,9	0,255	0,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETA DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15	12	80	19	0,108	0,036	4,488	1,92	0,036	1,68
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	10	10	100	38	0,91	0,37	7,39	0,4	0,27	0,1
		ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, QUESO Y PIÑA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
BEBIDAS	GRUPO II		C072	Piña, cruda	15	8,25	55	5	0,0495	0,00825	1,023	1,32	0,04125	0,2475
		JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	100	8	0	0	1,986	0	0,002	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
				Total				406,7	16,5	13,2	54,2	88,4	2,0	403,7
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR				1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
				Adecuación				31%	36%	30%	30%	13%	35%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
		LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	5	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
		ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0,361
		TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	85	16	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	10	10	100	36	1,32	0,19	7,21	1,8	0,51	0,2
CEREALES	GRUPO I		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								433,9	14,3	16,6	54,1	120,7	2,7	459,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								33%	31%	38%	30%	17%	48%	41%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	100	41	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		PAPA CHORRIADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
		ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
BEBIDAS	GRUPO II		D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
		JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
AZÚCARES	GRUPO VI		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								417,2	15,9	14,4	54,3	154,4	1,8	403,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	35%	33%	30%	22%	31%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
		CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	5	5	100	20	0,995	0,275	2,94	6	0,32	1,5
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
		ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B080	Pimentón rojo, crudo	2	1,7	85	1	0,017	0,0051	0,1071	0,119	0,0068	0,034
		CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
		ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	10	5,5	55	1	0,044	0,0055	0,143	1,155	0,0495	0,33
CEREALES	GRUPO I		B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	7	7	100	25	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								399,7	14,4	13,3	54,2	29,3	2,6	313,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	32%	31%	30%	4%	47%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	26	26	100	96	3,38	0,39	19,422	6,5	1,014	1,56
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
			K033	Panela	3	3	100	11	0,018	0,003	2,706	1,26	0,147	1,17
				Canela	cs	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
BEBIDAS	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	95	6	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
AZÚCARES	GRUPO VI	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								426,1	13,7	14,3	57,7	40,0	2,3	310,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								33%	30%	33%	32%	6%	41%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
			G001	Crema de leche	5	5	100	17	0,105	1,75	0,085	3,4	0	2,3
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10	10	100	37	1,3	0,15	7,47	2,5	0,39	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA DORADA)	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
CEREALES	GRUPO I		B027	Cebolla cabezona, cruda	2	1,9	95	1	0,0266	0,0019	0,1463	0,456	0,0057	0,076
		PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	45	30,6	68	51	0,3672	0,0612	12,0258	2,448	0,1224	7,956
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA CON HUEVO Y QUESO	B044	Espinaca, cruda	20	12	60	4	0,348	0,024	0,456	14,76	0,288	7,92
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
BEBIDAS	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
		NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								401,1	14,5	13,5	54,4	109,7	2,0	416,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	32%	31%	30%	16%	36%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	5	5	100	19	1,14	0,075	3,02	5,95	0,265	0,5
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
BEBIDAS	GRUPO II		C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
		JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								413,5	14,4	13,1	57,7	25,2	2,6	322,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	32%	30%	32%	4%	46%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	2	2	100	7	0,264	0,038	1,442	0,36	0,102	0,04
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A014	Cebada, perlada, cruda	10	10	100	39	1,25	0,18	7,21	3,6	0,27	0,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
CEREALES	GRUPO I		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2	2	100	7	0,26	0,03	1,494	0,5	0,078	0,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PAPA SALADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
BEBIDAS	GRUPO II		D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
		JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
AZÚCARES	GRUPO VI		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	100	4	0	0	0,993	0	0,001	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								432,7	17,1	13,3	58,8	152,9	1,8	373,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								33%	38%	31%	32%	22%	32%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
		SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	5	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	40	34	85	10	0,272	0,068	1,972	6,8	0,272	0,34
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
CEREALES	GRUPO I		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
				Total				414,0	15,3	13,8	55,3	118,0	3,2	446,9
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR				1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
				Adecuación				32%	34%	32%	30%	17%	57%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		CARNE GUISADA	B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20	80	32	0,18	0,06	7,48	3,2	0,06	2,8
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	25	17	68	28	0,204	0,034	6,681	1,36	0,068	4,42
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	10	6,8	68	11	1,4416	0,5984	0	0,408	0,1836	4,488
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
		ARROZ AL AJO	B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0,361
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								411,0	15,2	13,3	56,0	32,2	2,5	360,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	33%	31%	31%	5%	44%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
		AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	15	12	80	13	0,108	0,012	3,156	2,52	0,108	0,12
			G001	Crema de leche	3	3	100	10	0,063	1,05	0,051	2,04	0	1,38
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B047	Guascas, crudas	3	1,05	35	1	0,0336	0,00525	0,08715	2,5725	0,07455	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	15	13,8	92	15	0,276	0,0552	3,2154	0,828	0,0552	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	DEDITOS DE QUESO Y HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	15	15	100	57	1,365	0,555	11,085	0,6	0,405	0,15
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
		GUACAMOLE	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			C002	Aguacate Lorena, crudo	10	7,7	77	14	0,1232	1,0241	0,77	0,77	0,0308	0,462
BEBIDAS	GRUPO II		B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
AZÚCARES	GRUPO VI	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								411,0	15,5	13,0	55,2	94,6	1,7	409,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	34%	30%	30%	14%	30%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
			B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	35	21	60	27	0,273	0,021	6,363	0,84	0,147	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
		ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
CEREALES	GRUPO I		B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
		ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	35	28	80	45	0,252	0,084	10,472	4,48	0,084	3,92
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	16	80	8	0,224	0,016	1,648	2,56	0,128	11,36
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
		JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								439,9	17,3	13,2	61,6	152,8	2,5	413,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								34%	38%	30%	34%	22%	45%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
		ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	5	5	100	19	1,195	0,055	3,01	3	0,23	0,75
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		PURÉ DE PAPA CON LECHE Y QUESO	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			D019	Margarina, esparcible	2	2	100	15	0,012	1,62	0	0,06	0,002	13,7
CEREALES	GRUPO I		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
			G010	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	10	10	100	7	0,33	0,37	0,46	12	0,02	4,9
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								397,2	13,9	13,3	53,9	125,1	2,3	468,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	31%	31%	30%	18%	41%	41%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	20	16	80	18	0,144	0,016	4,208	3,36	0,144	0,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	10	9,2	92	10	0,184	0,0368	2,1436	0,552	0,0368	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B080	Pimentón rojo, crudo	2	1,7	85	1	0,017	0,0051	0,1071	0,119	0,0068	0,034
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	100	74	2,6	0,3	14,94	5	0,78	1,2
			B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	6	6	100	20	0,054	2,004	0,324	0,84	0,012	42,66
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								420,7	13,9	13,1	59,7	38,0	2,1	352,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	31%	30%	33%	5%	37%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	MIXTO DE RES Y CERDO	F099	Res, carne magra, cruda	24	24	100	33	5,232	1,368	0	1,44	0,648	12,24
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	24	24	100	34	5,136	1,44	0,048	4,08	0,192	12,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
		FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	5	5	100	19	1,14	0,075	3,02	5,95	0,265	0,5
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
		ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
BEBIDAS	GRUPO II		C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
		LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								415,7	14,5	13,3	57,8	29,7	2,1	312,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	32%	31%	32%	4%	37%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SANCOCHO	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	30	24	80	38	0,216	0,072	8,976	3,84	0,072	3,36
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	30	20,4	68	34	0,2448	0,0408	8,0172	1,632	0,0816	5,304
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	4,5
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	15	10,2	68	17	2,1624	0,8976	0	0,612	0,2754	6,732
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			C002	Aguacate Lorena, crudo	15	11,55	77	21	0,1848	1,53615	1,155	1,155	0,0462	0,693
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
				Total				492,7	18,8	16,1	66,3	46,7	3,4	372,1
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				30%	33%	30%	29%	6%	54%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	8	8	100	30	1,912	0,088	4,816	4,8	0,368	1,2
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	4,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TORTICAS DE QUESO Y HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	0,4
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
		JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
				Total				523,2	18,1	16,2	73,4	140,7	3,8	549,3
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				32%	32%	30%	32%	18%	62%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B003	Acelga, hojas, cruda	10	8,5	85	3	0,204	0,017	0,4505	4,165	0,153	18,02
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	25	23	92	24	0,46	0,092	5,359	1,38	0,092	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	40	4	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05	1,5
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RAICES,	GRUPO I	PATACÓN DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	55	37,4	68	62	0,4488	0,0748	14,6982	2,992	0,1496	9,724
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS CON QUESO Y HUEVO	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
			B027	Cebolla cabezona, cruda	3	2,85	95	1	0,0399	0,00285	0,21945	0,684	0,00855	0,114
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								500,5	17,2	16,8	67,3	123,5	1,8	507,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	30%	31%	30%	15%	30%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B006	Ahuyama, cruda	60	65	85	20	0,52	0,13	3,77	13	0,52	0,65
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	108	77,76	72	103	0,85536	0,15552	23,56128	2,3328	0,3888	3,1104
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
				Total				500,6	17,6	16,7	67,5	38,9	3,3	345,3
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				31%	31%	31%	30%	5%	53%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	7	7	100	25	0,924	0,133	5,047	1,26	0,357	0,14
			D019	Margarina, esparcible	3	3	100	22	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	6	6	100	22	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234	0,36
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RAICES,	GRUPO I	CASCOS DE PAPA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								496,6	17,8	16,1	68,0	152,8	2,0	427,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								30%	31%	30%	30%	19%	33%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	55	55	100	77	11,77	3,3	0,11	9,35	0,44	28,6
			K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
				Tomillo y Laurel	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE MAÍZ	A053	Maíz tierno, crudo	12	12	100	18	0,408	0,144	3,66	0,6	0,096	0,36
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	6	6	100	22	0,792	0,114	4,326	1,08	0,306	0,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	CROQUETA DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	20	16	80	25	0,144	0,048	5,984	2,56	0,048	2,24
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	15	15	100	57	1,365	0,555	11,085	0,6	0,405	0,15
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, QUESO Y PIÑA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
			C072	Piña, cruda	15	8,25	55	5	0,0495	0,00825	1,023	1,32	0,04125	0,2475
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								517,6	19,8	16,4	70,9	105,4	2,4	467,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								32%	35%	30%	31%	13%	39%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	44	39,6	90	38	0,792	0,0792	8,2764	3,168	0,3168	3,96
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0,5415
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	45	38,25	85	18	0,26775	0,03825	3,63375	10,3275	0,153	13,3875
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								503,5	16,9	17,1	67,6	142,1	3,2	532,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	30%	31%	30%	18%	52%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	100	49	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	50	50	100	48	1	0,05	10,45	3	0,15	3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			D020	Mayonesa, con sal	4	4	100	13	0,036	1,336	0,216	0,56	0,008	28,44
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
				Total				509,2	18,2	17,7	67,2	159,3	2,0	461,3
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				31%	32%	33%	29%	20%	32%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANINA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	65	65	100	90	14,17	3,705	0	3,9	1,755	33,15
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	8	8	100	31	1,592	0,44	4,704	9,6	0,512	2,4
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	45	65	100	62	1,3	0,065	13,585	3,9	0,195	3,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B080	Pimentón rojo, crudo	3	2,55	85	1	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	55	37,4	68	62	0,4488	0,0748	14,6982	2,992	0,1496	9,724
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	12	6,6	55	1	0,0528	0,0066	0,1716	1,386	0,0594	0,396
			B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	95	5	0,1596	0,0114	0,8778	2,736	0,0342	0,456
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
				Total				514,3	20,0	16,5	69,4	37,9	3,5	365,6
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				32%	35%	30%	30%	5%	57%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60	55,8	93	93	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,3906	35,154
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	17	15,3	90	7	0,3213	0	1,1016	6,12	0,153	0,918
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	25	23	92	24	0,46	0,092	5,359	1,38	0,092	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	37	37	100	137	4,81	0,555	27,639	9,25	1,443	2,22
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
				Canela	cs	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	17	16,15	95	6	0,2261	0,01615	1,24355	3,876	0,04845	0,646
			B103	Tomate, crudo	17	13,6	80	3	0,1224	0,0136	0,5576	1,224	0,068	0,816
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	11	11	100	99	0	11	0	0	0	0
Total								537,1	19,1	17,1	73,4	48,4	3,0	363,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								33%	34%	31%	32%	6%	49%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			G001	Crema de leche	7	7	100	23	0,147	2,45	0,119	4,76	0	3,22
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12	12	100	45	1,56	0,18	8,964	3	0,468	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA DORADA)	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B027	Cebolla cabezona, cruda	3	2,85	95	1	0,0399	0,00285	0,21945	0,684	0,00855	0,114
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	55	37,4	68	62	0,4488	0,0748	14,6982	2,992	0,1496	9,724
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA CON HUEVO Y QUESO	B044	Espinaca, cruda	25	15	60	5	0,435	0,03	0,57	18,45	0,36	9,9
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
				Total				498,1	17,5	16,8	67,8	134,3	2,4	491,9
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				31%	31%	31%	30%	17%	39%	41%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	65	68	108	0,78	0,13	25,545	5,2	0,26	16,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	65	80	34	0,91	0,065	6,695	10,4	0,52	46,15
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								567,2	18,5	16,8	82,5	43,8	3,6	413,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								35%	32%	31%	36%	5%	58%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	48	44,64	93	74	9,24048	4,10688	0,04464	4,9104	0,31248	28,1232
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	3,753
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	3	3	100	11	0,396	0,057	2,163	0,54	0,153	0,06
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A014	Cebada, perlada, cruda	12	12	100	46	1,5	0,216	8,652	4,32	0,324	0,84
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3	3	100	11	0,39	0,045	2,241	0,75	0,117	0,18
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RAICES,	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	50	50	100	48	1	0,05	10,45	3	0,15	3
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B103	Tomate, crudo	12	9,6	80	2	0,0864	0,0096	0,3936	0,864	0,048	0,576
			B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	95	5	0,1596	0,0114	0,8778	2,736	0,0342	0,456
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								537,1	19,9	16,4	74,5	159,4	2,1	427,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								33%	35%	30%	33%	20%	34%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	44	39,6	90	38	0,792	0,0792	8,2764	3,168	0,3168	3,96
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	45	38,25	85	11	0,306	0,0765	2,2185	7,65	0,306	0,3825
DE CEREAL			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	0,4
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								508,6	17,9	17,2	68,4	139,0	3,8	518,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	31%	32%	30%	17%	61%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SANCOCHO	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	30	24	80	38	0,216	0,072	8,976	3,84	0,072	3,36
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	30	20,4	68	34	0,2448	0,0408	8,0172	1,632	0,0816	5,304
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	4,5
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	15	10,2	68	17	2,1624	0,8976	0	0,612	0,2754	6,732
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0,5415
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	95	6	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
			D020	Mayonesa, con sal	6	6	100	20	0,054	2,004	0,324	0,84	0,012	42,66
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
				Total				503,0	18,6	16,5	68,1	40,0	3,0	418,4
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				31%	33%	30%	30%	5%	49%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	48	44,64	93	74	9,24048	4,10688	0,04464	4,9104	0,31248	28,1232
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	20	16	80	18	0,144	0,016	4,208	3,36	0,144	0,16
			G001	Crema de leche	4	4	100	13	0,084	1,4	0,068	2,72	0	1,84
			B047	Guascas, crudas	4	1,4	35	1	0,0448	0,007	0,1162	3,43	0,0994	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		DEDITOS DE QUESO Y HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	0,2
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	GUACAMOLE	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			C002	Aguacate Lorena, crudo	10	7,7	77	14	0,1232	1,0241	0,77	0,77	0,0308	0,462
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								502,8	18,0	16,3	67,9	110,4	2,0	467,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	32%	30%	30%	14%	32%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
			B035	Cilantro, crudo	8	7,2	90	3	0,1656	0,0432	0,4248	5,904	0,1296	3,312
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	40	65	60	83	0,845	0,065	19,695	2,6	0,455	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0167	0,1593	2,214	0,0486	1,242
TUBÉRCULOS, RAICES,	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	40	32	80	51	0,288	0,096	11,968	5,12	0,096	4,48
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	65	80	34	0,91	0,065	6,695	10,4	0,52	46,15
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
				Total				594,5	21,0	16,1	88,9	169,3	3,6	502,2
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				36%	37%	30%	39%	21%	58%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	4,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON LECHE Y QUESO	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	50	50	100	48	1	0,05	10,45	3	0,15	3
			D019	Margarina, esparcible	5	5	100	37	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G010	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	12	12	100	8	0,396	0,444	0,552	14,4	0,024	5,88
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
Total								506,9	15,9	17,4	69,3	150,6	2,7	552,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	28%	32%	30%	19%	44%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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.: 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	48	44,64	93	74	9,24048	4,10688	0,04464	4,9104	0,31248	28,1232
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	24	19,2	80	21	0,1728	0,0192	5,0496	4,032	0,1728	0,192
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	12	11,04	92	12	0,2208	0,04416	2,57232	0,6624	0,04416	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B080	Pimentón rojo, crudo	3	2,55	85	1	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
TUBÉRCULOS, RAICES,	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25	100	93	3,25	0,375	18,675	6,25	0,975	1,5
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
				Total				525,7	16,5	18,1	71,8	45,1	2,5	426,1
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				32%	29%	33%	31%	6%	40%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL: 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	MIXTO DE RES Y CERDO	F099	Res, carne magra, cruda	26	26	100	36	5,668	1,482	0	1,56	0,702	13,26
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	26	26	100	36	5,564	1,56	0,052	4,42	0,208	13,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	65	68	108	0,78	0,13	25,545	5,2	0,26	16,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	65	80	15	0,585	0,065	2,665	5,85	0,325	3,9
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								536,8	17,1	16,7	77,3	39,3	2,6	362,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								33%	30%	31%	34%	5%	41%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	40	32	80	51	0,288	0,096	11,968	5,12	0,096	4,48
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	40	27,2	68	45	0,3264	0,0544	10,6896	2,176	0,1088	7,072
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	20	13,6	68	22	2,8832	1,1968	0	0,816	0,3672	8,976
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
		ARROZ BLANCO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
		CABEZONA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
		MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y	C002	Aguacate Lorena, crudo	25	19,25	77	34	0,308	2,56025	1,925	1,925	0,077	1,155
		CILANTRO	B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								615,5	22,5	20,0	83,8	55,3	4,0	463,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	32%	30%	30%	5%	46%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	17	17	100	64	4,063	0,187	10,234	10,2	0,782	2,55
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TORTICAS DE QUESO Y HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
		JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
				Total				646,1	23,8	20,9	87,0	257,5	4,3	801,8
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO				1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	34%	31%	31%	23%	50%	53%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B003	Acelga, hojas, cruda	15	12,75	85	5	0,306	0,0255	0,67575	6,2475	0,2295	27,03
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	30	27,6	92	29	0,552	0,1104	6,4308	1,656	0,1104	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	40	4	0,144	0,012	0,816	6,84	0,06	1,8
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	PATACÓN DE PLÁTANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS CON QUESO Y HUEVO	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
			B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	95	2	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
				Total				635,2	22,6	21,5	84,3	243,0	2,3	767,8
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO				1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	32%	32%	30%	22%	27%	51%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17	17	100	66	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901	1,7
			B006	Ahuyama, cruda	65	55,25	85	17	0,442	0,1105	3,2045	11,05	0,442	0,5525
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	142	102,24	72	135	1,12464	0,20448	30,97872	3,0672	0,5112	4,0896
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
				Total				635,5	22,2	20,4	87,1	50,6	4,1	429,2
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO				1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	32%	31%	31%	5%	47%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	9	9	100	33	1,188	0,171	6,489	1,62	0,459	0,18
			D019	Margarina, esparcible	4	4	100	29	0,024	3,24	0	0,12	0,004	27,4
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	CASCOS DE PAPA DORADA	B075	cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	17	13,6	80	7	0,1904	0,0136	1,4008	2,176	0,1088	9,656
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			C044	Limón, crudo	4	2	50	1	0,006	0,006	0,186	0,38	0,01	0,08
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
				Total				615,8	21,3	19,7	86,0	160,4	2,7	519,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO			1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				31%	31%	30%	31%	15%	31%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,482	3,78	0,126	10,71	0,504	32,76
			K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
				Tomillo y Laurel	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE MAÍZ	A053	Maíz tierno, crudo	15	15	100	23	0,51	0,18	4,575	0,75	0,12	0,45
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	7	7	100	25	0,924	0,133	5,047	1,26	0,357	0,14
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	CROQUETA DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20	80	32	0,18	0,06	7,48	3,2	0,06	2,8
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	17	17	100	65	1,547	0,629	12,563	0,68	0,459	0,17
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, QUESO Y PIÑA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
			C072	Piña, cruda	4	2,2	55	1	0,0132	0,0022	0,2728	0,352	0,011	0,066
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
				Total				634,0	25,8	20,7	84,2	215,7	2,8	720,8
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO			1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	37%	31%	30%	20%	32%	48%
				TOTAL MENÚ										
				RECOMENDACIÓN PREESCOLAR										
				% ADECUACIÓN										

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertanencia 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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	17	17	100	66	4,301	0,187	10,115	10,2	1,173	1,02
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0,722
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55	46,75	85	22	0,32725	0,04675	4,44125	12,6225	0,187	16,3625
DE CEREAL														
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
				Total				634,6	22,8	21,4	83,5	252,2	4,1	780,0
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO				1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	33%	32%	30%	23%	48%	52%
				TOTAL MENÚ										
				RECOMENDACIÓN PREESCOLAR										
				% ADECUACIÓN										

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	15	15	100	62	2,535	1,125	9,615	8,1	0,675	0,45
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	17	13,6	80	7	0,1904	0,0136	1,4008	2,176	0,1088	9,656
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			D020	Mayonesa, con sal	4	4	100	13	0,036	1,336	0,216	0,56	0,008	28,44
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								602,0	20,8	20,5	81,0	166,8	2,4	546,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								30%	30%	31%	29%	15%	27%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	17	17	100	67	3,383	0,935	9,996	20,4	1,088	5,1
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B080	Pimentón rojo, crudo	4	3,4	85	1	0,034	0,0102	0,2142	0,238	0,0136	0,068
TUBÉRCULOS, RAICES,	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	10	5,5	55	1	0,044	0,0055	0,143	1,155	0,0495	0,33
			B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			C044	Limón, crudo	6	3	50	1	0,009	0,009	0,279	0,57	0,015	0,12
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	9	9	100	33	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441	3,51
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
				Total				629,4	22,2	20,0	87,3	54,9	4,3	448,6
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO			1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	32%	30%	31%	5%	49%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	30	27,6	92	29	0,552	0,1104	6,4308	1,656	0,1104	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	46	46	100	171	5,98	0,69	34,362	11,5	1,794	2,76
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	72	67	0,5544	0,1008	15,2712	1,512	0,252	2,016
			K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
				Canela	cs	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	2,484
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								644,5	22,4	20,0	89,9	58,5	3,7	450,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	32%	30%	32%	5%	42%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	50,22	93	83	10,39554	4,62024	0,05022	5,5242	0,35154	31,6386
			G001	Crema de leche	5	5	100	17	0,105	1,75	0,085	3,4	0	2,3
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA DORADA)	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	95	2	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA CON HUEVO Y QUESO	B044	Espinaca, cruda	17	10,2	60	3	0,2958	0,0204	0,3876	12,546	0,2448	6,732
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	7	6,3	90	9	0,7938	0,6804	0,0189	3,339	0,1071	8,757
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								614,4	23,4	20,4	82,8	237,6	2,7	740,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	34%	31%	30%	22%	31%	49%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17	17	100	66	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901	1,7
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO FRITAS	B089	plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	72	67	0,5544	0,1008	15,2712	1,512	0,252	2,016
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								645,1	22,3	20,4	89,6	50,3	4,1	462,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	32%	31%	32%	5%	47%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	50,22	93	83	10,39554	4,62024	0,05022	5,5242	0,35154	31,6386
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	5,004
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	4	4	100	15	0,528	0,076	2,884	0,72	0,204	0,08
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A014	Cebada, perlada, cruda	15	15	100	58	1,875	0,27	10,815	5,4	0,405	1,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	4	4	100	15	0,52	0,06	2,988	1	0,156	0,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	95	6	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
				Total				644,9	22,9	19,9	90,3	167,8	2,5	527,4
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO				1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	33%	30%	32%	15%	29%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	17	17	100	66	4,301	0,187	10,115	10,2	1,173	1,02
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	55	46,75	85	14	0,374	0,0935	2,7115	9,35	0,374	0,4675
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
				Total				642,8	23,5	22,5	83,2	248,0	4,6	762,8
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO				1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	34%	34%	30%	23%	53%	51%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	40	32	80	51	0,288	0,096	11,968	5,12	0,096	4,48
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	40	27,2	68	45	0,3264	0,0544	10,6896	2,176	0,1088	7,072
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	20	13,6	68	22	2,8832	1,1968	0	0,816	0,3672	8,976
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
		ARROZ BLANCO	B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0,722
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
		CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								620,4	22,4	19,7	85,9	50,4	3,7	517,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	32%	30%	31%	5%	42%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	50,22	93	83	10,39554	4,62024	0,05022	5,5242	0,35154	31,6386
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	30	24	80	27	0,216	0,024	6,312	5,04	0,216	0,24
			G001	Crema de leche	4	4	100	13	0,084	1,4	0,068	2,72	0	1,84
			B047	Guascas, crudas	4	1,4	35	1	0,0448	0,007	0,1162	3,43	0,0994	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	30	27,6	92	29	0,552	0,1104	6,4308	1,656	0,1104	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	DEDITOS DE QUESO Y HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maiz blanco, precocida	25	25	100	95	2,275	0,925	18,475	1	0,675	0,25
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	GUACAMOLE	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			C002	Aguacate Lorena, crudo	12	9,24	77	17	0,14784	1,22892	0,924	0,924	0,03696	0,5544
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
			C044	Limón, crudo	4	2	50	1	0,006	0,006	0,186	0,38	0,01	0,08
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
				Total				641,4	23,9	20,9	86,1	222,9	2,5	717,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO			1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	34%	31%	31%	20%	29%	48%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	17	15,3	90	7	0,3519	0,0918	0,9027	12,546	0,2754	7,038
			B084	Plátano coli o guineo, verde, crudo	30	18	60	23	0,234	0,018	5,454	0,72	0,126	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	65	52	80	83	0,468	0,156	19,448	8,32	0,156	7,28
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	0012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								615,0	22,4	20,0	84,2	174,9	3,5	590,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	32%	30%	30%	16%	40%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	17	17	100	64	4,063	0,187	10,234	10,2	0,782	2,55
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	60	54	90	52	1,08	0,108	11,286	4,32	0,432	5,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON LECHE Y QUESO	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
			D019	Margarina, esparcible	5	5	100	37	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G010	Leche de vaca, entera, liquida, cruda	30	30	100	20	0,99	1,11	1,38	36	0,06	14,7
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								669,7	23,0	23,8	87,7	283,6	3,4	812,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								34%	33%	36%	31%	26%	39%	54%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	50,22	93	83	10,39554	4,62024	0,05022	5,5242	0,35154	31,6386
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	30	24	80	27	0,216	0,024	6,312	5,04	0,216	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	15	13,8	92	15	0,276	0,0552	3,2154	0,828	0,0552	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B080	Pimentón rojo, crudo	4	3,4	85	1	0,034	0,0102	0,2142	0,238	0,0136	0,068
PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	30	30	100	111	3,9	0,45	22,41	7,5	1,17	1,8
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			D020	Mayonesa, con sal	15	15	100	49	0,135	5,01	0,81	2,1	0,03	106,65
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								623,5	19,3	20,4	87,9	54,5	3,0	546,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	28%	31%	31%	5%	34%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	MIXTO DE RES Y CERDO	F099	Res, carne magra, cruda	32	32	100	44	6,976	1,824	0	1,92	0,864	16,32
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	32	32	100	45	6,848	1,92	0,064	5,44	0,256	16,64
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17	17	100	66	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901	1,7
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	72	67	0,5544	0,1008	15,2712	1,512	0,252	2,016
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
				Total				638,1	22,2	20,5	87,9	50,6	3,3	442,9
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO				1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
				Adecuación				32%	32%	31%	31%	5%	37%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	45	36	80	57	0,324	0,108	13,464	5,76	0,108	5,04
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	45	30,6	68	51	0,3672	0,0612	12,0258	2,448	0,1224	7,956
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	25	17	68	28	3,604	1,496	0	1,02	0,459	11,22
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
		ARROZ BLANCO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
		CABEZONA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
		MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y	C002	Aguacate Lorena, crudo	20	15,4	77	28	0,2464	2,0482	1,54	1,54	0,0616	0,924
		CILANTRO	B035	Cilantro, crudo	7	6,3	90	3	0,1449	0,0378	0,3717	5,166	0,1134	2,898
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
				Total				757,8	28,1	23,8	105,0	64,3	4,8	478,8
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				30%	32%	29%	30%	6%	51%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	25	25	100	94	5,975	0,275	15,05	15	1,15	3,75
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TORTICAS DE QUESO Y HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			D020	Mayonesa, con sal	4	4	100	13	0,036	1,336	0,216	0,56	0,008	28,44
		JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
				Total				795,5	28,1	24,7	110,6	298,1	5,0	861,7
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				32%	32%	30%	32%	27%	53%	57%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B003	Acelga, hojas, cruda	10	8,5	85	3	0,204	0,017	0,4505	4,165	0,153	18,02
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	35	32,2	92	34	0,644	0,1288	7,5026	1,932	0,1288	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35	14	40	5	0,168	0,014	0,952	7,98	0,07	2,1
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PATACÓN DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	85	57,8	68	96	0,6936	0,1156	22,7154	4,624	0,2312	15,028
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS CON QUESO Y HUEVO	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	95	2	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								771,0	27,7	25,5	104,2	274,4	2,6	819,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								31%	32%	31%	30%	25%	27%	55%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25	25	100	97	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
			B006	Ahuyama, cruda	70	59,5	85	18	0,476	0,119	3,451	11,9	0,476	0,595
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	167	120,24	72	159	1,32264	0,24048	36,43272	3,6072	0,6012	4,8096
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	20	20	100	180	0	20	0	0	0	0
Total								813,5	28,6	25,5	112,6	64,6	5,2	439,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								33%	33%	31%	32%	6%	55%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	11	11	100	40	1,452	0,209	7,931	1,98	0,561	0,22
			D019	Margarina, esparcible	5	5	100	37	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	CASCOS DE PAPA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	11	11	100	99	0	11	0	0	0	0
				Total				786,5	26,6	25,3	110,2	187,4	3,2	548,1
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				32%	30%	30%	32%	17%	34%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS ULY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	78	78	100	109	16,692	4,68	0,156	13,26	0,624	40,56
			K033	Panela	11	11	100	40	0,066	0,011	9,922	4,62	0,539	4,29
				Tomillo y Laurel	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE MAÍZ	A053	Maíz tierno, crudo	20	20	100	30	0,68	0,24	6,1	1	0,16	0,6
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	8	8	100	29	1,056	0,152	5,768	1,44	0,408	0,16
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	CROQUETA DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	30	24	80	38	0,216	0,072	8,976	3,84	0,072	3,36
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	0,2
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, QUESO Y PIÑA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
			C072	Piña, cruda	25	13,75	55	8	0,0825	0,01375	1,705	2,2	0,06875	0,4125
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								804,1	31,8	25,2	110,1	258,3	3,6	783,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	36%	30%	32%	23%	38%	52%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	25	25	100	98	6,325	0,275	14,875	15	1,725	1,5
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	60	51	85	24	0,357	0,051	4,845	13,77	0,204	17,85
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								789,7	27,4	26,0	106,0	292,7	5,0	834,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	31%	31%	30%	27%	53%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNIACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	20	20	100	82	3,38	1,5	12,82	10,8	0,9	0,6
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	80	80	100	77	1,6	0,08	16,72	4,8	0,24	4,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
				Total				755,2	26,5	25,0	102,9	195,5	3,0	574,9
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				30%	30%	30%	30%	18%	31%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	25	25	100	98	4,975	1,375	14,7	30	1,6	7,5
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	85	57,8	68	96	0,6936	0,1156	22,7154	4,624	0,2312	15,028
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	12	6,6	55	1	0,0528	0,0066	0,1716	1,386	0,0594	0,396
			B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
			C044	Limón, crudo	8	4	50	2	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								798,5	28,6	24,4	112,4	70,6	5,5	463,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	33%	29%	32%	6%	58%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	84	78,12	93	130	16,17084	7,18704	0,07812	8,5932	0,54684	49,2156
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	40	36,8	92	39	0,736	0,1472	8,5744	2,208	0,1472	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	60	60	100	223	7,8	0,9	44,82	15	2,34	3,6
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	80	57,6	72	76	0,6336	0,1152	17,4528	1,728	0,288	2,304
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
				Canela	cs	#VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
				Total				765,6	27,8	23,6	106,2	65,3	4,4	461,1
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9.5	1500
				Adecuación				31%	32%	28%	30%	6%	46%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
			G001	Crema de leche	7	7	100	23	0,147	2,45	0,119	4,76	0	3,22
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	55	55	100	53	1,1	0,055	11,495	3,3	0,165	3,3
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA DORADA)	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	95	2	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA CON HUEVO Y QUESO	B044	Espinaca, cruda	25	15	60	5	0,435	0,03	0,57	18,45	0,36	9,9
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								761,6	29,2	24,9	103,0	283,6	3,3	807,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								31%	33%	30%	30%	26%	34%	54%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25	25	100	97	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	80	54,4	68	90	0,6528	0,1088	21,3792	4,352	0,2176	14,144
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO FRITAS	B089	plátano hartón, maduro, crudo	80	57,6	72	76	0,6336	0,1152	17,4528	1,728	0,288	2,304
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	20	20	100	180	0	20	0	0	0	0
				Total				827,3	28,8	25,5	115,9	68,0	5,2	482,4
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				33%	33%	31%	33%	6%	55%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	5	5	100	18	0,66	0,095	3,605	0,9	0,255	0,1
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			A014	Cebada, perlada, cruda	20	20	100	77	2,5	0,36	14,42	7,2	0,54	1,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	100	19	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	80	80	100	77	1,6	0,08	16,72	4,8	0,24	4,8
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			B103	Tomate, crudo	17	13,6	80	3	0,1224	0,0136	0,5576	1,224	0,068	0,816
			B027	Cebolla cabezona, cruda	17	16,15	95	6	0,2261	0,01615	1,24355	3,876	0,04845	0,646
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	11	11	100	99	0	11	0	0	0	0
				Total				819,5	28,9	24,6	116,4	198,4	3,2	563,4
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				33%	33%	30%	33%	18%	33%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	25	25	100	98	6,325	0,275	14,875	15	1,725	1,5
			8076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	60	51	85	15	0,408	0,102	2,958	10,2	0,408	0,51
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	17	17	100	62	2,244	0,323	12,257	3,06	0,867	0,34
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								790,2	28,3	26,2	105,8	288,4	5,6	815,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	32%	32%	30%	26%	59%	54%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	45	36	80	57	0,324	0,108	13,464	5,76	0,108	5,04
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	45	30,6	68	51	0,3672	0,0612	12,0258	2,448	0,1224	7,956
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	25	17	68	28	3,604	1,496	0	1,02	0,459	11,22
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
		ARROZ BLANCO	B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
		CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
				Total				778,0	28,0	25,0	107,5	57,8	4,5	555,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación						31%	32%	30%	31%	5%
				TOTAL MENÚ										
				RECOMENDACIÓN PREESCOLAR										
				% ADECUACIÓN										

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	20	16	80	18	0,144	0,016	4,208	3,36	0,144	0,16
			G001	Crema de leche	5	5	100	17	0,105	1,75	0,085	3,4	0	2,3
			B047	Guascas, crudas	10	3,5	35	2	0,112	0,0175	0,2905	8,575	0,2485	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	35	32,2	92	34	0,644	0,1288	7,5026	1,932	0,1288	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	DEDITOS DE QUESO Y HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maiz blanco, precocida	35	35	100	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0,35
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	GUACAMOLE	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			C002	Aguacate Lorena, crudo	12	9,24	77	17	0,14784	1,22892	0,924	0,924	0,03696	0,5544
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								808,8	30,8	26,1	108,6	266,0	3,3	786,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	35%	31%	31%	24%	35%	52%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	25	22,5	90	10	0,5175	0,135	1,3275	18,45	0,405	10,35
			B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	35	21	60	27	0,273	0,021	6,363	0,84	0,147	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	55	55	100	53	1,1	0,055	11,495	3,3	0,165	3,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	70	56	80	89	0,504	0,168	20,944	8,96	0,168	7,84
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	16	16	100	80	4,208	4,256	6,144	150,4	0,08	59,04
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								794,7	28,6	24,8	111,2	221,9	4,4	628,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	33%	30%	32%	20%	47%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	25	25	100	94	5,975	0,275	15,05	15	1,15	3,75
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	70	63	90	61	1,26	0,126	13,167	5,04	0,504	6,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON LECHE Y QUESO	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
			D019	Margarina, esparcible	5	5	100	37	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G010	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	35	35	100	23	1,155	1,295	1,61	42	0,07	17,15
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								795,0	27,4	25,5	110,0	328,1	4,1	866,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	31%	31%	32%	30%	43%	58%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	40	32	80	36	0,288	0,032	8,416	6,72	0,288	0,32
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	45	45	100	167	5,85	0,675	33,615	11,25	1,755	2,7
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	35	31,5	90	14	0,6615	0	2,268	12,6	0,315	1,89
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B103	Tomate, crudo	17	13,6	80	3	0,1224	0,0136	0,5576	1,224	0,068	0,816
			D020	Mayonesa, con sal	17	17	100	55	0,153	5,678	0,918	2,38	0,034	120,87
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								803,5	25,5	24,6	116,6	68,5	4,0	574,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	29%	30%	33%	6%	42%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS ULY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	MIXTO DE RES Y CERDO	F099	Res, carne magra, cruda	38	38	100	53	8,284	2,166	0	2,28	1,026	19,38
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	38	38	100	53	8,132	2,28	0,076	6,46	0,304	19,76
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25	25	100	97	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	80	54,4	68	90	0,6528	0,1088	21,3792	4,352	0,2176	14,144
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	80	57,6	72	76	0,6336	0,1152	17,4528	1,728	0,288	2,304
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	20	20	100	180	0	20	0	0	0	0
Total								807,7	27,8	25,4	112,5	64,5	4,1	452,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	32%	31%	32%	6%	43%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SANCOCHO	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50	40	80	64	0,36	0,12	14,96	6,4	0,12	5,6
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	8,1
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	30	20,4	68	33	4,3248	1,7952	0	1,224	0,5508	13,464
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
			B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
			C002	Aguacate Lorena, crudo	20	15,4	77	28	0,2464	2,0482	1,54	1,54	0,0616	0,924
			B035	Cilantro, crudo	10	9	90	4	0,207	0,054	0,531	7,38	0,162	4,14
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K009	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								856,8	33,1	28,1	114,9	70,5	5,6	492,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								30%	33%	29%	28%	6%	47%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	40	40	100	150	9,56	0,44	24,08	24	1,84	6
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	8,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TORTICAS DE QUESO Y HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	10	10	100	36	1,32	0,19	7,21	1,8	0,51	0,2
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	45	45	100	135	7,875	11,475	0,135	263,7	0,18	420,75
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
		JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								914,6	34,0	29,1	123,2	370,0	5,7	972,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								32%	33%	30%	30%	34%	48%	65%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

GOBERNACIÓN DEL META

ENTIDAD TERRITORIAL:

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. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425
			B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B003	Acelga, hojas, cruda	10	8,5	85	3	0,204	0,017	0,4505	4,165	0,153	18,02
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE VERDURAS	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	55	55	100	53	1,1	0,055	11,495	3,3	0,165	3,3
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	40	36,8	92	39	0,736	0,1472	8,5744	2,208	0,1472	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	40	4	0,144	0,012	0,816	6,84	0,06	1,8
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
TUBÉRCULOS, RAICES, ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO I	PATACÓN DE PLATANO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
	GRUPO II		B092	Plátano hartón, verde, crudo	125	85	68	141	1,02	0,17	33,405	6,8	0,34	22,1
		HABICHUELAS GUISADAS CON QUESO Y HUEVO	B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	45	45	100	135	7,875	11,475	0,135	263,7	0,18	420,75
			B027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	95	2	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	15	11,25	75	8	0,10125	0,03375	1,5075	1,4625	0,03375	0,3375
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								889,2	32,2	29,6	120,4	335,2	2,9	923,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	32%	31%	30%	30%	24%	62%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	40	40	100	154	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4
			B006	Ahuyama, cruda	90	76,5	85	23	0,612	0,153	4,437	15,3	0,612	0,765
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	225	162	72	214	1,782	0,324	49,086	4,86	0,81	6,48
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	22	22	100	198	0	22	0	0	0	0
Total								993,3	36,5	28,7	140,2	88,9	6,8	450,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								34%	36%	30%	35%	8%	58%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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 Medio y Nivel Complementario

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
			D019	Margarina, esparcible	6	6	100	44	0,036	4,86	0	0,18	0,006	41,1
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25	100	93	3,25	0,375	18,675	6,25	0,975	1,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RAICES,	GRUPO I	CASCOS DE PAPA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	100	100	100	96	2	0,1	20,9	6	0,3	6
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	30	24	80	13	0,336	0,024	2,472	3,84	0,192	17,04
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	6	3	50	1	0,009	0,009	0,279	0,57	0,015	0,12
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	15	10,5	70	11	0,1575	0,0105	2,3415	0,84	0,0945	0,315
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								905,8	31,2	29,3	126,0	195,6	3,7	569,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	31%	30%	31%	18%	31%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	94	94	100	132	20,116	5,64	0,188	15,98	0,752	48,88
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
				Tomillo y Laurel	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE MAÍZ	A053	Maíz tierno, crudo	25	25	100	38	0,85	0,3	7,625	1,25	0,2	0,75
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	10	10	100	36	1,32	0,19	7,21	1,8	0,51	0,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	CROQUETA DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50	40	80	64	0,36	0,12	14,96	6,4	0,12	5,6
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25	100	95	2,275	0,925	18,475	1	0,675	0,25
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, QUESO Y PIÑA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	45	38,25	85	18	0,26775	0,03825	3,63375	10,3275	0,153	13,3875
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	45	45	100	135	7,875	11,475	0,135	263,7	0,18	420,75
			C072	Piña, cruda	45	24,75	55	14	0,1485	0,02475	3,069	3,96	0,12375	0,7425
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								957,6	38,8	29,1	132,0	328,3	4,2	894,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								33%	38%	30%	33%	30%	36%	60%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	40	40	100	156	10,12	0,44	23,8	24	2,76	2,4
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	8,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	65	55,25	85	26	0,38675	0,05525	5,24875	14,9175	0,221	19,3375
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	40	100	120	7	10,2	0,12	234,4	0,16	374
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								918,2	33,0	29,6	122,8	332,8	6,3	883,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								32%	33%	31%	30%	30%	54%	59%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12	4,8	40	2	0,0576	0,0048	0,3264	2,736	0,024	0,72
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	25	25	100	103	4,225	1,875	16,025	13,5	1,125	0,75
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	100	100	100	96	2	0,1	20,9	6	0,3	6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	30	24	80	13	0,336	0,024	2,472	3,84	0,192	17,04
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			D020	Mayonesa, con sal	6	6	100	20	0,054	2,004	0,324	0,84	0,012	42,66
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	15	7,5	50	3	0,045	0,0075	0,6375	0,525	0,075	6,375
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	14	14	100	126	0	14	0	0	0	0
				Total				864,8	30,6	28,7	117,0	205,8	3,3	578,1
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS				2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
				Adecuación				30%	30%	30%	29%	19%	28%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	40	40	100	157	7,96	2,2	23,52	48	2,56	12
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	90	90	100	86	1,8	0,09	18,81	5,4	0,27	5,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	15	8,25	55	1	0,066	0,00825	0,2145	1,7325	0,07425	0,495
			B027	Cebolla cabezona, cruda	40	38	95	15	0,532	0,038	2,926	9,12	0,114	1,52
			C044	Limón, crudo	8	4	50	2	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	21	21	100	189	0	21	0	0	0	0
Total								975,8	36,2	29,2	136,8	93,6	7,0	481,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								34%	36%	30%	34%	9%	59%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	81	75,33	93	125	15,59331	6,93036	0,07533	8,2863	0,52731	47,4579
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12	4,8	40	2	0,0576	0,0048	0,3264	2,736	0,024	0,72
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	45	45	100	43	0,9	0,045	9,405	2,7	0,135	2,7
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	40	36,8	92	39	0,736	0,1472	8,5744	2,208	0,1472	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	64	64	100	237	8,32	0,96	47,808	16	2,496	3,84
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	115	82,8	72	109	0,9108	0,1656	25,0884	2,484	0,414	3,312
			K033	Panela	7	7	100	25	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
				Canela	cs	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	2,484
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	19	19	100	171	0	19	0	0	0	0
Total								860,8	28,3	27,5	120,3	71,1	4,8	462,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								30%	28%	28%	30%	6%	41%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	81	75,33	93	125	15,59331	6,93036	0,07533	8,2863	0,52731	47,4579
			G001	Crema de leche	8	8	100	26	0,168	2,8	0,136	5,44	0	3,68
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	#VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	50	50	100	48	1	0,05	10,45	3	0,15	3
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	100	74	2,6	0,3	14,94	5	0,78	1,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA DORADA)	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	95	2	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA CON HUEVO Y QUESO	B044	Espinaca, cruda	30	18	60	6	0,522	0,036	0,684	22,14	0,432	11,88
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	45	45	100	135	7,875	11,475	0,135	263,7	0,18	420,75
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	15	9	60	4	0,063	0,027	0,792	2,97	0,117	0,18
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								908,6	34,8	31,0	120,0	345,5	3,5	919,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	34%	32%	30%	31%	30%	61%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	2,484
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	40	40	100	154	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO FRITAS	B089	plátano hartón, maduro, crudo	115	82,8	72	109	0,9108	0,1656	25,0884	2,484	0,414	3,312
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	22	22	100	198	0	22	0	0	0	0
				Total				1019,9	36,7	28,7	146,8	91,0	6,7	499,9
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS				2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
				Adecuación				35%	36%	30%	36%	8%	57%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	79	73,47	93	122	15,20829	6,75924	0,07347	8,0817	0,51429	46,2861
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	7	6,3	90	9	0,7938	0,6804	0,0189	3,339	0,1071	8,757
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	7	7	100	25	0,924	0,133	5,047	1,26	0,357	0,14
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A014	Cebada, perlada, cruda	25	25	100	96	3,125	0,45	18,025	9	0,675	1,75
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	100	19	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	90	90	100	86	1,8	0,09	18,81	5,4	0,27	5,4
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			D020	Mayonesa, con sal	9	9	100	29	0,081	3,006	0,486	1,26	0,018	63,99
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								936,6	33,0	28,6	131,8	208,9	3,7	590,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								32%	33%	30%	32%	19%	31%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	40	40	100	156	10,12	0,44	23,8	24	2,76	2,4
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	8,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS	GRUPO I	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	65	55,25	85	17	0,442	0,1105	3,2045	11,05	0,442	0,5525
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación,	18	18	100	65	2,376	0,342	12,978	3,24	0,918	0,36
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	40	100	120	7	10,2	0,12	234,4	0,16	374
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								910,8	33,7	29,7	121,0	327,8	6,8	863,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	33%	31%	30%	30%	58%	58%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50	40	80	64	0,36	0,12	14,96	6,4	0,12	5,6
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	9
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	30	20,4	68	33	4,3248	1,7952	0	1,224	0,5508	13,464
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
		ARROZ BLANCO	B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
		CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								888,7	33,1	29,3	120,1	62,5	5,3	569,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	33%	30%	30%	6%	45%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80	74,4	93	124	15,4008	6,8448	0,0744	8,184	0,5208	46,872
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	40	32	80	36	0,288	0,032	8,416	6,72	0,288	0,32
			G001	Crema de leche	6	6	100	20	0,126	2,1	0,102	4,08	0	2,76
			B047	Guascas, crudas	6	2,1	35	1	0,0672	0,0105	0,1743	5,145	0,1491	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	40	36,8	92	39	0,736	0,1472	8,5744	2,208	0,1472	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	DEDITOS DE QUESO Y HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0,4
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II	GUACAMOLE	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			C002	Aguacate Lorena, crudo	12	9,24	77	17	0,14784	1,22892	0,924	0,924	0,03696	0,5544
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	2,484
			C044	Limón, crudo	6	3	50	1	0,009	0,009	0,279	0,57	0,015	0,12
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	15	11,25	75	8	0,10125	0,03375	1,5075	1,4625	0,03375	0,3375
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
				Total				908,2	33,1	31,4	120,0	236,5	3,5	747,4
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS				2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
				Adecuación				31%	33%	32%	30%	22%	30%	50%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	40	36	90	16	0,828	0,216	2,124	29,52	0,648	16,56
			B084	Plátano coli o guineo, verde, crudo	45	27	60	35	0,351	0,027	8,181	1,08	0,189	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	45	45	100	43	0,9	0,045	9,405	2,7	0,135	2,7
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	90	72	80	114	0,648	0,216	26,928	11,52	0,216	10,08
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			D020	Mayonesa, con sal	8	8	100	26	0,072	2,672	0,432	1,12	0,016	56,88
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	16	16	100	80	4,208	4,256	6,144	150,4	0,08	59,04
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								898,2	32,8	29,2	122,7	237,1	5,2	651,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	32%	30%	30%	22%	44%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	40	40	100	150	9,56	0,44	24,08	24	1,84	6
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	85	76,5	90	74	1,53	0,153	15,9885	6,12	0,612	7,65
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON LECHE Y QUESO	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	85	85	100	82	1,7	0,085	17,765	5,1	0,255	5,1
			D019	Margarina, esparcible	7	7	100	51	0,042	5,67	0	0,21	0,007	47,95
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	40	100	120	7	10,2	0,12	234,4	0,16	374
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G010	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	40	40	100	26	1,32	1,48	1,84	48	0,08	19,6
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
				Total				926,7	32,9	28,7	128,8	371,5	4,9	929,3
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS				2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
				Adecuación				32%	32%	30%	32%	34%	42%	62%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	81	75,33	93	125	15,59331	6,93036	0,07533	8,2863	0,52731	47,4579
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12	4,8	40	2	0,0576	0,0048	0,3264	2,736	0,024	0,72
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	50	40	80	44	0,36	0,04	10,52	8,4	0,36	0,4
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	25	23	92	24	0,46	0,092	5,359	1,38	0,092	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES,	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	100	186	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95	3
ENSALADA O VERDURAS	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	40	36	90	15	0,756	0	2,592	14,4	0,36	2,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	85	16	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			D020	Mayonesa, con sal	20	20	100	65	0,18	6,68	1,08	2,8	0,04	142,2
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	14	14	100	126	0	14	0	0	0	0
				Total				920,6	29,5	28,9	131,8	79,6	4,5	607,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS				2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
				Adecuación				32%	29%	30%	32%	7%	38%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

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. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	MIXTO DE RES Y CERDO	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	24,44
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	40	40	100	154	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	115	82,8	72	109	0,9108	0,1656	25,0884	2,484	0,414	3,312
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K009	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	22	22	100	198	0	22	0	0	0	0
				Total				1003,0	36,1	28,8	143,5	87,9	5,5	470,8
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS				2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
				Adecuación				35%	36%	30%	35%	8%	46%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

5.Ciclo de menú Residencia Escolar RPS

REPORTE CICLOS DE MENÚS MODALIDAD RESIDENCIAS ESCOLARES

ENTIDAD TERRITORIAL:	**DEPARTAMENTO DEL META**
MUNICIPIO	**28 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS**
SEDE EDUCATIVA	**LAS ATENDIDAS POR EL DEPARTAMENTO**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Residencia escolar

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7
DESAYUNO							
Bebida con leche	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	COCOA CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE
Alimento proteico	CALDO DE HUEVO CON PAPA	SUDADO DE CARNE CON PAPA	CALDO DE CARNE CON PAPA	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA DESMECHADA	HUEVOS COCIDOS	CARNE A LA PLANCHA	SUDADO DE POLLO CON PAPA
Cereal o acompañante	AREPA BLANCA	PAN ROLLITO	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	PORCIÓN DE PAN	AREPA CON MANTEQUILLA	PAN DE SAL	AREPA BLANCA
Fruta	REBANADA DE PIÑA	-	CUBITOS DE PAPAYA	-	POCIÓN DE SANDÍA	-	NARANJA
Azucares	EN LAS PREPARACIONES						
Grasa	EN LAS PREPARACIONES						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
PRODUCTOS LACTEOS	TORTICAS DE TRIGO CON QUESO	TROZO DE QUESO	AREPA CON QUESO	SANDWICH DE QUESO	PORCIÓN DE QUESO	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	ABORRAJADO DE PLATANO MADURO CON QUESO
DERIVADOS DE CEREAL		GALLETAS DE SAL			PAN LECHE		
FRUTA	CUBOS DE SANDIA	MANDARINA	PORCIÓN DE PIÑA	NARANJA	TROZO DE PAPAYA	BANANO	MANZANA
ALMUERZO							
ALIMENTO PROTEICO	CARNE SUDADA	HUEVO PERICO	PECHUGA DORADA	CARNE DESMECHADA	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	CERDO FRITO	CARNE EN CUBITOS
SOPA O LEGUMINOSAS	SANCOCHO	ARVEJA VERDE-SECA	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	SOPA DE CONCHITAS	GARBANZOS GUISADOS	SOPA DE CEBADA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	(EN EL SANCOCHO)	TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	PATACÓN DE PLATANO VERDE	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	CASCOS DE PAPA DORADA	CROQUETAS DE ZANAHORIA	YUCA FRITA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	HABICHUELAS GUISADAS	(CON EL FRIJOL)	ENSALADA ROJA CON LIMÓN		ENSALADA FRIA DE VERDURAS CON MAYONESA
BEBIDA	NARANJADA	JUGO DE LULO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS				-		-	-
REFRIGERIO DE LA TARDE							
PRODUCTOS LACTEOS	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	ARROZ DE LECHE	VASO DE LECHE	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	MAZAMORRA CON LECHE	DULCE DE CEBADA CON LECHE	VASO DE LECHE
DERIVADOS DE CEREAL			MANTECADA				GALLETA DULCE
CENA							
ALIMENTO PROTÉICO	CARNE ASADA	PECHUGA KRISPY	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO FRITO	ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA (SERVIR SOBRE LA PASTA)	HUEVOS PERICOS	PECHUGA DESHILADA
CEREAL O ACOMPAÑANTE	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ESPAGUETTI SUDADO	ARROZ	ARROZ
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	LECHUGA Y TOMATE	PEPINO GUISADO	CROQUETAS DE ZANAHORIA	ENSALADA ROJA	ENSALADA DE ESPINACA Y MANGO	POTECA DE AHUYAMA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA
BEBIDA			NARANJADA	JUGO DE LULO	LIMONADA	NARANJADA	-
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	-	-	-	-	SORBETE DE BANANO
AZUCARES	EN LAS PREPARACIONES						
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES						

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ 8	MENÚ 9	MENÚ 10	MENÚ 11	MENÚ 12	MENÚ 13	MENÚ 14
DESAYUNO							
Bebida con leche	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	AGUAPANELA NEGRA (LECHE EN EL CALDO)	CHOCOLATE CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE
Alimento proteico	TORTICAS DE HARINA DE TRIGO CON CARNE	PECHUGA A LA PLANCHA	MIXTO DE CERDO Y RES	CALDO DE POLLO CON PAPA	CHANGUA DE HUEVO CON LECHE Y TOSTADAS	CARNE ENCEBOLLADA	TORTILLA DE HUEVO CON PAPA

Cereal o acompañante	DESMECHADA	PAN BLANCO	PATACÓN	AREPA BLANCA	AREPA FRITA	TAJADAS DE MADURO	PORCION DE PAN
Fruta	LUNAS DE PATILLA	CUBITOS DE PIÑA	MANDARINA	-	-	-	PORCIÓN DE PAPAYA
Azucares	EN LAS PREPARACIONES						
Grasa	EN LAS PREPARACIONES						
	REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
PRODUCTOS LACTEOS	TROZO DE QUESO	AREPA ASADA CON QUESO	SANDWICH DE QUESO	PORCIÓN DE QUESO	ABORRAJADO DE PLATANO MADURO CON QUESO	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	QUESO
DERIVADOS DE CEREAL	PATACÓN			PAN DE SAL			PAN BLANDITO
FRUTA	NARANJA	CUBOS DE PAPAYA	PORCIÓN DE SANDÍA	REBANADA DE PIÑA	MANDARINA	JULIANAS DE MANGO	BANANO
	ALMUERZO						
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ACARAMELADO	HUEVOS REVUELTOS	POLLO EN SALSA CRIOLLA	CARNE FRITA	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	CARNE GUISADA	PALITOS DE PECHUGA APANADOS
LEGUMINOSAS	CREMA DE ZANAHORIA	LENTEJAS	SOPA DE AVENA	CREMA DE GARBANZOS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE FRIJOL CON PLATANO VERDE	SOPA DE ARRACACHA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ AL AJO	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTÓN	ESPAGUETTI GUISADO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	CROQUETA DE YUCA	TORTICAS DE ZANAHORIA Y HARINA DE TRIGO	PAPA CHORRIADA	CASCABELES DE PLATANO VERDE	MADURO MELADO	PLATANO VERDE (EN LOS FRIJOLES)	MONEDITAS DE PLATANO MADURO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, APIO Y PIÑA		ENSALADA ROJA CON MAYONESA	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	VERDURAS EN GOULASH
BEBIDA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	JUGO DE MANGO	JUGO DE CURUBA CON LECHE	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MARACUYÁ
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS		-				-	-
	REFRIGERIO DE LA TARDE						
PRODUCTOS LACTEOS	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	REFRESCO DE HOJUELAS DE AVENA CON LECHE	DULCE DE ARROZ CON LECHE	VASO DE LECHE	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CANELA Y LECHE	MAZAMORRA CON LECHE	DULCE DE GRANO DE CEBADA CON LECHE
DERIVADOS DE CEREAL				PONQUÉ			
	CENA						
ALIMENTO PROTÉICO	HUEVO EN TORTILLA	CARNE DE RES SUDADA	HUEVOS PERICOS	HUEVOS BATIDOS	CARNE FRITA	POLLO DORADO	PEHUGA DESMECHADA
CEREAL O ACOMPAÑANTE	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ESPAGUETTI GUISADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	GUISADO DE CALABAZÍN CON ZANAHORIA	ENSALADA PICO DE GALLO	CROQUETAS DE AHUYAMA	GOULASH DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE CABEZONA, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMÓN	ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO	ANILLOS DE CABEZONA CON TOMATE, LIMÓN Y SAL
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE MARACUYÁ	SORBETE DE MANGO	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		-					
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES						
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES						
	SEMANA No. 3						
COMPONENTES	MENÚ 15	MENÚ 16	MENÚ 17	MENÚ 18	MENÚ 19	MENÚ 20	MENÚ 21
	DESAYUNO						
Bebida con leche	COCOA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	CHOCOLATE CON LECHE
Alimento proteico	ARROZ CON HUEVO	PORCIÓN DE CERDO A LA PLANCHA	HUEVOS PERICOS	SUDADO DE POLLO CON PAPA	TORTICAS DE CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	CALDO DE CARNE CON PAPA
Cereal o acompañante		CHIPS DE PLATANO VERDE	AREPA FRITA		CASCOS DE PARA DORADA	PAN DE SAL	AREPA BLANCA
	PAN MANTEQUILLA	GALLETAS TIPO DUCAL	GALLETAS DE SODA CON MARGARINA	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ			
Fruta	NARANJA	-	-	REBANADA DE PIÑA	-	PORCION DE PAPAYA	MANDARINA
Azucares	EN LAS PREPARACIONES						
Grasa	EN LAS PREPARACIONES						
	REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
PRODUCTOS LACTEOS	AREPA ASADA CON QUESO	SANDWICH DE QUESO	PORCIÓN DE QUESO	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	TORREJAS DE TRIGO CON QUESO	QUESO MADURO COCIDO	AREPA FRITA CON QUESO
DERIVADOS DE CEREAL			PATACÓN				
FRUTA	BANANO	MANDARINA	MANGO	NARANJA	LUNA DE SANDÍA	CUBOS DE PIÑA	MANZANA
	ALMUERZO						
ALIMENTO PROTEICO	POLLO A LAS HIERBAS	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	POLLO CRISPY	HUEVOS EN TORTILLA	CARNE GUISADA	ARVEJAS GUISADAS CON CARNE EN CUBITOS	PEHUGA EN SALSA BLANCA
LEGUMINOSAS	SOPA DE FIDEOS	FRIJOLES	SOPA DE CEBADA	SOPA DE LENTEJAS	SANCOCHO		SOPA DE AVENA
CEREALES	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA DORADA)	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ AL AJO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	PATACÓN	TAJADAS DE PLATANO MADURO FRITAS	PAPA SALADA		(EN EL SANCOCHO)	MADURO PÍCARO	PAPA FRANCESA

ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TORTA DE ESPINACA	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, TOMATE, CABEZONA Y CILANTRO	CUBITOS DE PEPINO COHOMBTO CON CILANTRO, LIMON Y SAL	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA
BEBIDA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PIÑA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS							
	REFRIGERIO DE LA TARDE						
PRODUCTOS LACTEOS	VASO DE LECHE	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	MAZAMORRA CON LECHE	VASO DE LECHE	VASO DE LECHE	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE
DERIVADOS DE CEREAL	MANTECADA			BROWNIE	GALLETAS		
	CENA						
ALIMENTO PROTÉICO	CARNE A LA PLANCHA	HUEVOS REVUELTOS	CERDO DORADO	CARNE DESMECHADA	HUEVOS PERICOS	CARNE EN CUBITOS	CERDO ASADO
CEREAL O ACOMPAÑANTE	ESPAGUETTI CON GUISO	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ	ARROZ
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	REBANADAS DE TOMATE	HABICHUELAS GUISADAS	ENSALADA FRESCA DE REPOLLO Y PIÑA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA DE VERDURAS Y MAYONESA	ENSALADA DE CABEZONA Y PEPINO	LECHUGA Y TOMATE
BEBIDA	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	LIMONADA	NARANJADA	JUGO DE MARACUYÁ	SORBETE DE BANANO	JUGO DE MANGO	SORBETE DE MARACUYÁ
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS							
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES						
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES						

	SEMANA No. 4				
	MENÚ 22	MENÚ 23	MENÚ 24	MENÚ 25	MENÚ 26
COMPONENTES	DESAYUNO				
Bebida con leche	CHOCOLATE CON LECHE	COLADA DE AVENA CON LECHE Y CANELA	COCOA CON LECHE Y CANELA	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE
Alimento proteico	SUDADO DE CARNE CON PAPA	CALDO DE HUEVO CON PAPA	PECHUGA DE POLLO CRISPY	CARNE FRITA	CERDO A LA PLANCHA
Cereal o acompañante	PATACÓN	AREPA BLANCA	MOGOLLA INTEGRAL	PAN BLANDITO	PAPAS DORADAS
Fruta	-	-	CUBITOS DE PIÑA	MIXTO DE PAPAYA Y MELÓN	PORCIÓN DE MANGO
Azucares	EN LAS PREPARACIONES				
Grasa	EN LAS PREPARACIONES				
	REFRIGERIO DE LA MAÑANA				
PRODUCTOS LACTEOS	SANDWICH DE QUESO	PORCIÓN DE QUESO	AREPA CON QUESO RALLADO	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	QUESO
DERIVADOS DE CEREAL		PAN DE SAL			TAJADAS DE PLATANO MADURO
FRUTA	TROZO DE SANDÍA	MANGO	NARANJA	MANDARINA	REBANADA DE PIÑA
	ALMUERZO				
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DESMECHADA	CARNE GUISADA	HUEVOS BATIDOS	CERDO DESMECHADO	POLLO EN SALSA CRIOLLA
LEGUMINOSAS	AJIACO	SOPA DE COLÍ	ARVEJAS SECAS GUISADAS	FRIJOLES SUDADOS	SOPA DE ARRACACHA
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	ARRROZ BLANCO	ARROZ ROJO
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DE CEREAL	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	ASTILLAS DE YUCA FRITA	PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	MADURO COCIDO	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CABEZONA Y TOMATE	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	PICO DE GALLO	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	
BEBIDA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	LIMONADA	SORBETE DE LULO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS					
	REFRIGERIO DE LA TARDE				
PRODUCTOS LACTEOS	DULCE DE ARROZ CON LECHE	VASO DE LECHE	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	VASO DE LECHE	GRANITOS DE CEBADA CON LECHE
DERIVADOS DE CEREAL		PONQUÉ		GALLETAS DE CHOCOLATE	
	CENA				
ALIMENTO PROTÉICO	HUEVOS PERICOS	PECHUGA HILADA	CUBITOS DE CARNE DE RES CON HOGAO	HUEVO EN TORTILLA	POLLO APANADO
CEREAL O ACOMPAÑANTE	ARROZ	ESPAGUETTI CON SALSA CAMPESINA	ARROZ	ARROZ	ARROZ
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	POTECA DE AHUYAMA	ENSALADA VERDE	REBANADITAS DE TOMATE CON LIMÓN Y SAL	GUISADO DE VERDURAS MIXTAS	ENSALADA DE ESPINACA CON FRESA, MANGO Y CREMA DE LECHE
BEBIDA	JUGO DE LULO	SORBETE DE CURUBA	LIMONADA	NARANJADA	SORBETE DE BANANO
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	-		-	-	
AZÚCARES	EN LAS PREPARACIONES				
GRASAS	EN LAS PREPARACIONES				
NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL CICLO DE MENÚS			LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ		MND. 02097
FIRMA					

6.Menús Desayuno

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
		AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	30	30	100	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81	0
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	146	80,3	55	45	0,4818	0,0803	9,9572	12,848	0,4015	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	0
Total								426,7	14,8	13,3	59,7	176,7	2,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								33%	32%	31%	33%	25%	53%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	10	10	100	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
		PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	30	30	100	83	2,67	0,48	17,04	7,5	0,57	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D		0	#N/D	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
Total								351,0	17,1	10,7	45,9	137,1	2,3	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								27%	38%	25%	25%	20%	41%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
			A034	Harina de maiz blanco, precocida	30	30	100	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	146	102,2	70	41	0,511	0,1022	8,3804	24,528	0,3066	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	0
Total								408,3	19,7	9,5	56,4	172,9	4,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	43%	22%	31%	25%	74%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertanencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	83,5
	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	12	12	100	46	1,092	0,444	8,868	0,48	0,324	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	146	102,2	70	41	0,511	0,1022	8,3804	24,528	0,3066	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								347,7	14,2	10,7	47,0	158,9	2,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								27%	31%	25%	26%	23%	37%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
BEBIDA CON LECHE			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	15	15	100	45	2,625	3,825	0,045	87,9	0,06	116
	GRUPO I		D019	Margarina, esparcible	2	2	100	15	0,012	1,62	0	0,06	0,002	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		AREPA CON QUESO	A034	Harina de maíz blanco, precocida	35	35	100	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0
FRUTA	GRUPO II	POCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	150	60	40	10	0,24	0	2,22	2,4	0,18	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								342,2	9,8	11,9	47,6	217,6	1,6	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								26%	22%	27%	26%	31%	29%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			C031	Guayaba, madura, cruda	80	60	75	43	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
	GRUPO I	PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	100	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D		0	#N/D	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
Total								377,3	18,7	11,1	48,7	146,9	2,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								29%	41%	26%	27%	21%	45%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	10	10	100	41	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA BLANCA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	30	30	100	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
Total								416,2	16,3	13,0	56,5	166,8	3,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	36%	30%	31%	24%	54%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0
FRUTA	GRUPO II	LUNAS DE PATILLA	C079	Sandía, cruda	146	58,4	40	10	0,2336	0	2,1608	2,336	0,1752	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								295,9	15,8	11,6	31,8	135,2	2,7	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								23%	35%	27%	17%	19%	47%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertanencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	8	8	100	29	1,056	0,152	5,768	1,44	0,408	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	83,5
			B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	20	20	100	56	1,78	0,32	11,36	5	0,38	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	146	80,3	55	45	0,4818	0,0803	9,9572	12,848	0,4015	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
Total								351,0	14,7	11,1	47,2	150,7	1,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								27%	32%	26%	26%	22%	34%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	MIXTO DE CERDO Y RES	F099	Res, carne magra, cruda	27	27	100	38	5,886	1,539	0	1,62	0,729	116
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	27	27	100	38	5,778	1,62	0,054	4,59	0,216	13,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PATACÓN	B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	B092	Plátano hartón, verde, crudo	99	67,32	68	112	0,80784	0,13464	26,45676	5,3856	0,26928	0
		EN LAS PREPARACIONES	C050	Mandarina, cruda	115	80,5	70	43	0,7245	0,0805	9,177	28,175	0,2415	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
			D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								392,7	18,6	10,9	51,9	177,9	2,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								30%	41%	25%	29%	25%	52%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	10	10	100	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	30	30	100	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	4	4	100	16	0	0	3,972	0	0,004	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								355,1	14,3	10,9	48,2	135,2	1,6	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								27%	32%	25%	27%	19%	28%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertanencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	GRUPO VI	AGUAPANELA NEGRA (LECHE EN EL CALDO)	K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CHANGUA DE HUEVO CON LECHE	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III GRUPO I	AREPA FRITA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	35	35	100	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	0
Total								345,7	13,5	11,5	45,8	159,6	2,5	216,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								27%	30%	26%	25%	23%	44%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE ENCEBOLLADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	95	2	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	13,7
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	99	71,28	72	94	0,78408	0,14256	21,59784	2,1384	0,3564	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								334,4	15,1	11,0	42,8	133,8	2,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								26%	33%	25%	24%	19%	38%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	10	10	100	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTILLA DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PORCION DE PAN	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PAPAYA	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	100	70	2,225	0,4	14,2	6,25	0,475	0
		EN LAS PREPARACIONES	C065	Papaya, madura, cruda	116	81,2	70	32	0,406	0,0812	6,6584	19,488	0,2436	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
				Total				371,4	13,2	13,5	47,9	179,3	2,0	264,0
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR				1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					29%	29%	31%	26%	26%	36%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**15**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ARROZ CON HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN MANTEQUILLA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	11	11	100	39	0,737	0,044	8,811	0,99	0,088	0
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	25	25	100	70	2,225	0,4	14,2	6,25	0,475	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	143	85,8	60	35	0,6006	0,2574	7,5504	28,314	1,1154	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	0
Total								362,8	15,3	11,7	46,9	200,4	4,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								28%	34%	27%	26%	29%	71%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	10	10	100	41	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PORCIÓN DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	116
	GRUPO I	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	75	51	68	85	0,612	0,102	20,043	4,08	0,204	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO II	GALLETAS TIPO DUCAL	A023	Galletas dulces, sin relleno	7	7	100	33	0,448	1,372	4,697	2,66	0,14	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								336,6	16,0	11,6	41,4	142,4	1,2	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								26%	35%	27%	23%	20%	21%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	30	30	100	114	2,73	1,11	22,17	1,2	0,81	0
	GRUPO I	GALLETAS DE SODA CON	A027	Galletas saladas, tipo soda	7	7	100	30	0,672	0,679	5,103	2,66	0,392	0
		MARGARINA	D019	Margarina, esparcible	1	1	100	7	0,006	0,81	0	0,03	0,001	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								359,1	13,6	13,2	45,2	158,0	2,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								28%	30%	30%	25%	23%	45%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	35	31,5	90	31	0,63	0,063	6,5835	2,52	0,252	0
	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25	100	95	2,275	0,925	18,475	1	0,675	0
FRUTA		REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	150	82,5	55	46	0,495	0,0825	10,23	13,2	0,4125	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	0	0	100	0	0	0	0	0	0	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
			Total					369,3	14,3	11,8	49,6	148,6	2,2	264,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					28%	31%	27%	27%	21%	39%	23%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
BEBIDA CON LECHE		REFRESCO DE COCOA CON LECHE	L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
		TORTICAS DE CARNE MOLIDA	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	13,7
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	83,5
	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		PAPA DORADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
			Total					394,6	19,9	12,9	47,0	148,7	3,9	264,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					30%	44%	30%	26%	21%	70%	23%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	10	10	100	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE POLLO APANADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	8	8	100	29	1,056	0,152	5,768	1,44	0,408	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN BLANCO	B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0
	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	20	20	100	56	1,78	0,32	11,36	5	0,38	0
FRUTA		PORCION DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	117	81,9	70	33	0,4095	0,0819	6,7158	19,656	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
			Total					329,1	14,3	9,5	45,5	154,1	1,5	264,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					25%	31%	22%	25%	22%	26%	23%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	117	81,9	70	44	0,7371	0,0819	9,3366	28,665	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
			Total					391,7	19,0	11,1	50,0	176,6	3,8	264,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					30%	42%	26%	27%	25%	69%	23%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	65	44,2	68	73	0,5304	0,0884	17,3706	3,536	0,1768	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
			Total					350,5	15,3	12,0	44,7	136,6	2,2	264,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					27%	34%	28%	25%	20%	39%	23%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE AVENA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	10	10	100	41	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	15	15	100	57	1,365	0,555	11,085	0,6	0,405	0
FRUTA			C072	Piña, cruda	146	80,3	55	45	0,4818	0,0803	9,9572	12,848	0,4015	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	0
			Total					364,5	14,5	12,0	47,7	177,9	2,6	264,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					28%	32%	28%	26%	25%	46%	23%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	8	8	100	29	1,056	0,152	5,768	1,44	0,408	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	MOGOLLA INTEGRAL	B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	A069	Pan integral, regular, horneado	24	24	100	67	2,256	0,744	12,096	12	0,648	0
		EN LAS PREPARACIONES	C072	Piña, cruda	146	80,3	55	45	0,4818	0,0803	9,9572	12,848	0,4015	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
			Total					364,5	16,8	11,0	46,3	168,5	3,2	264,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					28%	37%	25%	25%	24%	56%	23%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	13,7
	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	83,5
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	100	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	0
FRUTA	GRUPO II	MIXTO DE PAPAYA Y MELÓN	C065	Papaya, madura, cruda	40	28	70	11	0,14	0,028	2,296	6,72	0,084	116
		EN LAS PREPARACIONES	C060	Melón, crudo	40	20	50	5	0,14	0	1	2,2	0,08	13,7
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	0	0	100	0	0	0	0	0	0	1,95
			D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
			Total					359,5	18,5	11,0	46,0	152,2	3,0	393,7
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					28%	41%	25%	25%	22%	53%	35%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III	PAPAS DORADAS	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	63	63	100	60	1,26	0,063	13,167	3,78	0,189	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE MANGO	C051	Mango común, crudo	140	70	50	55	0,42	0	11,97	10,5	0,35	0
	GRUPO IV	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
			Total					347,8	15,5	11,0	44,7	148,1	1,3	166,8
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					27%	34%	25%	25%	21%	24%	15%
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN PREESCOLAR														
% ADECUACIÓN														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	,004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA BLANCA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
Total								494,0	16,0	14,8	71,5	182,0	3,4	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								30%	28%	27%	31%	23%	55%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	10	10	100	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
		PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D	0	0	#N/D	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								428,9	20,0	13,3	56,5	141,1	2,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	35%	25%	25%	18%	45%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	182	127,4	70	51	0,637	0,1274	10,4468	30,576	0,3822	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
Total								485,8	22,7	11,4	67,8	181,5	4,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								30%	40%	21%	30%	23%	78%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	17	17	100	62	2,244	0,323	12,257	3,06	0,867	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	17	17	100	65	1,547	0,629	12,563	0,68	0,459	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	182	127,4	70	51	0,637	0,1274	10,4468	30,576	0,3822	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								423,7	16,7	13,6	56,4	167,4	2,6	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	29%	25%	25%	21%	42%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
BEBIDA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE	K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	116
	GRUPO I		D019	Margarina, esparcible	3	3	100	22	0,018	2,43	0	0,09	0,003	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		AREPA CON QUESO	A034	Harina de maíz blanco, precocida	50	50	100	190	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0
FRUTA	GRUPO II	POCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	150	60	40	10	0,24	0	2,22	2,4	0,18	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								421,6	12,1	14,5	58,7	247,5	2,0	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	21%	27%	26%	31%	33%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			C031	Guayaba, madura, cruda	80	60	75	43	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
	GRUPO I	PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D	0	0	#N/D	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								446,4	21,4	13,7	57,4	150,1	2,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	37%	25%	25%	19%	47%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	10	10	100	41	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
		AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								502,4	18,6	15,9	68,8	168,8	3,4	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	33%	29%	30%	21%	55%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	17	17	100	62	2,244	0,323	12,257	3,06	0,867	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0
FRUTA	GRUPO II	LUNAS DE PATILLA	C079	Sandia, cruda	182	72,8	40	12	0,2912	0	2,6936	2,912	0,2184	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								347,1	18,4	14,2	36,0	137,8	3,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								21%	32%	26%	16%	17%	51%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**9**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	83,5
			B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	30	30	100	83	2,67	0,48	17,04	7,5	0,57	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
			Total					434,3	17,6	14,0	58,5	158,6	2,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	31%	26%	26%	20%	40%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	23	23	100	32	5,014	1,311	0	1,38	0,621	116
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	23	23	100	32	4,922	1,38	0,046	3,91	0,184	13,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0
		PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	148	100,64	68	167	1,20768	0,20128	39,55152	8,0512	0,40256	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	115	80,5	70	43	0,7245	0,0805	9,177	28,175	0,2415	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								464,2	17,3	13,5	65,1	180,0	2,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								28%	30%	25%	29%	22%	47%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
BEBIDA CON LECHE		COLADA DE FECULA DE MAÍZ	A001	Almidón de maíz, crudo	10	10	100	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
	GRUPO IV		F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
ALIMENTO PROTEICO		CALDO DE POLLO CON PAPA	B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	83,5
	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								433,6	16,6	13,8	58,6	137,9	2,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	29%	25%	26%	17%	32%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	GRUPO VI	AGUAPANELA NEGRA (LECHE EN EL CALDO)	K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CHANGUA DE HUEVO CON LECHE	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	70	63	90	94	7,938	6,804	0,189	33,39	1,071	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	83,5
	GRUPO III		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	50	50	100	190	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
Total								424,3	15,9	13,9	57,0	165,4	3,0	216,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	28%	26%	25%	21%	49%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE ENCEBOLLADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
			B027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	95	2	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	13,7
			B009	Ajo, crudo	6	5,7	95	8	0,2679	0,0171	1,6701	2,28	0,0741	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	148	106,56	72	141	1,17216	0,21312	32,28768	3,1968	0,5328	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								423,8	17,3	13,5	56,9	136,0	2,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	30%	25%	25%	17%	41%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	10	10	100	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTILLA DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PORCION DE PAN	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PAPAYA	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	30	30	100	83	2,67	0,48	17,04	7,5	0,57	0
		EN LAS PREPARACIONES	C065	Papaya, madura, cruda	116	81,2	70	32	0,406	0,0812	6,6584	19,488	0,2436	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
			D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								432,2	13,8	15,6	57,7	181,5	2,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	24%	29%	25%	23%	35%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ARROZ CON HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
			A010	Arroz blanco, pulido, crudo	15	15	100	53	1,005	0,06	12,015	1,35	0,12	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN MANTEQUILLA	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	30	30	100	83	2,67	0,48	17,04	7,5	0,57	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	143	85,8	60	35	0,6006	0,2574	7,5504	28,314	1,1154	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								429,0	16,1	13,8	58,0	202,3	4,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	28%	25%	25%	25%	66%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	10	10	100	41	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PORCIÓN DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	55	55	100	77	11,77	3,3	0,11	9,35	0,44	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	105	71,4	68	119	0,8568	0,1428	28,0602	5,712	0,2856	0
	GRUPO II	GALLETAS TIPO DUCAL	A023	Galletas dulces, sin relleno	7	7	100	33	0,448	1,372	4,697	2,66	0,14	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								399,7	18,0	14,1	49,4	145,4	1,3	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								25%	32%	26%	22%	18%	22%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
	GRUPO I	GALLETAS DE SODA CON MARGARINA	A027	Galletas saladas, tipo soda	7	7	100	30	0,672	0,679	5,103	2,66	0,392	0
			D019	Margarina, esparcible	3	3	100	22	0,018	2,43	0	0,09	0,003	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								431,9	14,5	15,2	57,6	158,7	2,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	25%	28%	25%	20%	45%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
	GRUPO IV		K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO		SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	45	40,5	90	39	0,81	0,081	8,4645	3,24	0,324	0
FRUTA	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	35	35	100	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0
		REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	150	82,5	55	46	0,495	0,0825	10,23	13,2	0,4125	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado		0	100	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	1,95
Total								443,7	16,5	14,7	59,0	150,6	2,6	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	29%	27%	26%	19%	41%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	30	30	100	109	3,96	0,57	21,63	5,4	1,53	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAPA DORADA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	90	90	100	86	1,8	0,09	18,81	5,4	0,27	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								480,7	23,5	15,6	58,4	152,9	4,7	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								30%	41%	29%	26%	19%	76%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maiz, crudo	10	10	100	37	0,03	0,01	9,14	0,2	0,05	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0
	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	30	30	100	83	2,67	0,48	17,04	7,5	0,57	0
FRUTA		PORCION DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	117	81,9	70	33	0,4095	0,0819	6,7158	19,656	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
Total								401,4	17,1	12,3	54,4	158,8	1,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								25%	30%	23%	24%	20%	31%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25	100	95	2,275	0,925	18,475	1	0,675	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	117	81,9	70	44	0,7371	0,0819	9,3366	28,665	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								453,0	21,4	13,8	56,6	179,0	4,3	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								28%	38%	25%	25%	22%	69%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**22**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	90	61,2	68	102	0,7344	0,1224	24,0516	4,896	0,2448	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								428,9	17,5	14,5	56,3	139,4	2,6	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	31%	27%	25%	17%	41%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE AVENA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	10	10	100	41	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
Total								432,8	16,5	13,9	58,2	167,7	3,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	29%	26%	26%	21%	48%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	10	10	100	49	1,95	1,08	5,97	14,4	1,33	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	83,5
	GRUPO I		B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		MOGOLLA INTEGRAL	A069	Pan integral, regular, horneado	35	35	100	98	3,29	1,085	17,64	17,5	0,945	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
Total								450,8	19,8	14,0	57,5	179,4	3,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								28%	35%	26%	25%	22%	62%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	116
	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	13,7
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	83,5
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	0
FRUTA	GRUPO II	MIXTO DE PAPAYA Y MELÓN	C065	Papaya, madura, cruda	40	28	70	11	0,14	0,028	2,296	6,72	0,084	116
			C060	Melón, crudo	40	20	50	5	0,14	0	1	2,2	0,08	13,7
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								448,5	21,2	13,6	59,7	155,5	3,4	393,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								28%	37%	25%	26%	19%	55%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	10	10	100	47	0,36	1,66	7,55	3,6	0,35	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	55	55	100	77	11,77	3,3	0,11	9,35	0,44	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III	PAPAS DORADAS	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	105	105	100	101	2,1	0,105	21,945	6,3	0,315	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE MANGO	C051	Mango común, crudo	140	70	50	55	0,42	0	11,97	10,5	0,35	0
	GRUPO IV	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								429,3	18,1	13,5	56,5	152,0	1,5	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	32%	25%	25%	19%	25%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA BLANCA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
Total								546,5	16,6	17,1	78,5	182,9	3,7	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								27%	24%	26%	28%	17%	42%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maiz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
		PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D	0	0	#N/D	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								490,9	22,2	15,8	63,9	143,2	3,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	32%	24%	23%	13%	37%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
		DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	182	127,4	70	51	0,637	0,1274	10,4468	30,576	0,3822	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
		Total						549,8	25,3	14,1	74,5	185,1	5,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								28%	36%	21%	27%	17%	63%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	83,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25	100	95	2,275	0,925	18,475	1	0,675	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	182	127,4	70	51	0,637	0,1274	10,4468	30,576	0,3822	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								519,2	19,8	16,7	69,9	171,3	3,4	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	28%	25%	25%	16%	39%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	116
	GRUPO I		D019	Margarina, esparcible	4	4	100	29	0,024	3,24	0	0,12	0,004	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		AREPA CON QUESO	A034	Harina de maíz blanco, precocida	65	65	100	247	5,915	2,405	48,035	2,6	1,755	0
FRUTA	GRUPO II	POCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	200	80	40	14	0,32	0	2,96	3,2	0,24	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								528,7	15,4	18,7	72,1	308,3	2,6	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								27%	22%	28%	26%	28%	30%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			C031	Guayaba, madura, cruda	80	60	75	43	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
	GRUPO I	PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	70	70	100	195	6,23	1,12	39,76	17,5	1,33	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D	0	0	#N/D	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								502,7	24,0	16,4	63,0	152,5	3,3	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	34%	25%	23%	14%	38%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	12	12	100	50	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
		AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								563,5	20,6	18,7	75,7	172,1	3,7	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								28%	29%	28%	27%	16%	43%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0
FRUTA	GRUPO II	LUNAS DE PATILLA	C079	Sandía, cruda	182	72,8	40	12	0,2912	0	2,6936	2,912	0,2184	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								414,0	21,3	16,9	43,6	141,3	3,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								21%	31%	25%	16%	13%	45%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	83,5
			B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								525,3	20,2	18,2	69,1	163,8	3,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	29%	27%	25%	15%	34%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	32	32	100	44	6,976	1,824	0	1,92	0,864	116
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	32	32	100	45	6,848	1,92	0,064	5,44	0,256	13,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0
		PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	243	165,24	68	274	1,98288	0,33048	64,93932	13,2192	0,66096	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	115	80,5	70	43	0,7245	0,0805	9,177	28,175	0,2415	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								624,7	22,4	16,9	91,7	190,4	3,7	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	32%	25%	33%	17%	43%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								522,2	18,3	17,4	70,9	138,8	2,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	26%	26%	25%	13%	25%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	GRUPO VI	AGUAPANELA NEGRA (LECHE EN EL CALDO)	K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CHANGUA DE HUEVO CON LECHE	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	94	84,6	90	126	10,6596	9,1368	0,2538	44,838	1,4382	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	0
	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
Total								512,6	19,5	16,6	69,1	176,2	3,7	216,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	28%	25%	25%	16%	43%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE ENCEBOLLADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	95	2	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	13,7
			B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	243	174,96	72	231	1,92456	0,34992	53,01288	5,2488	0,8748	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
		Total						549,0	19,7	16,4	78,4	138,0	3,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecusción								28%	28%	25%	28%	13%	36%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTILLA DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PORCION DE PAN	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	116	81,2	70	32	0,406	0,0812	6,6584	19,488	0,2436	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								510,9	15,3	17,8	70,7	185,6	2,6	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	22%	27%	25%	17%	30%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ARROZ CON HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
			A010	Arroz blanco, pulido, crudo	27	27	100	95	1,809	0,108	21,627	2,43	0,216	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN MANTEQUILLA	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	143	85,8	60	35	0,6006	0,2574	7,5504	28,314	1,1154	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								581,8	19,9	16,5	85,7	213,2	5,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								29%	29%	25%	31%	19%	58%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PORCIÓN DE CERDO A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	185	125,8	68	209	1,5096	0,2516	49,4394	10,064	0,5032	0
	GRUPO II	GALLETAS TIPO DUCAL	A023	Galletas dulces, sin relleno	11	11	100	52	0,704	2,156	7,381	4,18	0,22	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								554,6	21,7	17,8	73,9	157,6	4,1	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								28%	31%	27%	26%	14%	47%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	50	50	100	190	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0
	GRUPO I	GALLETAS DE SODA CON MARGARINA	A027	Galletas saladas, tipo soda	14	14	100	59	1,344	1,358	10,206	5,32	0,784	0
			D019	Margarina, esparcible	4	4	100	29	0,024	3,24	0	0,12	0,004	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								515,5	16,2	17,3	71,5	161,9	3,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	23%	26%	26%	15%	40%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0
FRUTA		REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	150	82,5	55	46	0,495	0,0825	10,23	13,2	0,4125	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado		0	100	0	0	0	0	0	0	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								527,1	18,7	17,5	70,9	154,2	3,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	27%	26%	25%	14%	35%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	40	40	100	145	5,28	0,76	28,84	7,2	2,04	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	83,5
	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		PAPA DORADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	100	100	100	96	2	0,1	20,9	6	0,3	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								566,9	27,2	18,6	69,0	159,3	5,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								28%	39%	28%	25%	14%	66%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0
	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	0
FRUTA		PORCION DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	117	81,9	70	33	0,4095	0,0819	6,7158	19,656	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								490,5	19,7	16,2	65,3	163,4	2,3	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	28%	24%	23%	15%	27%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	70	63	90	61	1,26	0,126	13,167	5,04	0,504	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	35	35	100	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	117	81,9	70	44	0,7371	0,0819	9,3366	28,665	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								546,3	24,8	16,9	68,8	182,3	5,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								27%	35%	25%	25%	17%	59%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	110	74,8	68	124	0,8976	0,1496	29,3964	5,984	0,2992	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								515,4	20,0	17,3	68,7	143,3	3,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	29%	26%	25%	13%	36%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE AVENA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	12	12	100	50	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45	45	100	171	4,095	1,665	33,255	1,8	1,215	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								512,2	17,7	17,3	68,7	169,2	3,3	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	23%	25%	24%	17%	41%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	83,5
	GRUPO I		B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		MOGOLLA INTEGRAL	A069	Pan integral, regular, horneado	50	50	100	140	4,7	1,55	25,2	25	1,35	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								556,2	23,3	18,4	69,7	191,8	4,7	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								28%	33%	28%	25%	17%	54%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**25**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	13,7
	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	83,5
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	70	70	100	195	6,23	1,12	39,76	17,5	1,33	0
FRUTA			C065	Papaya, madura, cruda	40	28	70	11	0,14	0,028	2,296	6,72	0,084	116
	GRUPO II	MIXTO DE PAPAYA Y MELÓN	C060	Melón, crudo	40	20	50	5	0,14	0	1	2,2	0,08	13,7
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								512,7	23,8	16,2	67,2	157,8	3,8	393,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	34%	24%	24%	14%	44%	26%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**26**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,482	3,78	0,126	10,71	0,504	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III	PAPAS DORADAS	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	185	185	100	178	3,7	0,185	38,665	11,1	0,555	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE MANGO	C051	Mango común, crudo	140	70	50	55	0,42	0	11,97	10,5	0,35	0
	GRUPO IV	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								544,6	21,5	16,4	74,7	158,9	1,9	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								27%	31%	25%	27%	14%	22%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B035	Cilantro, crudo	7	6,3	90	3	0,1449	0,0378	0,3717	5,166	0,1134	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	88	79,2	90	77	1,584	0,1584	16,5528	6,336	0,6336	0
		AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45	45	100	171	4,095	1,665	33,255	1,8	1,215	0
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								619,0	17,8	20,9	86,7	205,4	3,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								25%	20%	25%	25%	19%	41%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	88	79,2	90	77	1,584	0,1584	16,5528	6,336	0,6336	0
		PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	45	45	100	125	4,005	0,72	25,56	11,25	0,855	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								561,6	26,7	19,3	69,2	165,7	3,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								23%	31%	23%	20%	15%	40%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B035	Cilantro, crudo	7	6,3	90	3	0,1449	0,0378	0,3717	5,166	0,1134	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		b076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	88	79,2	90	77	1,584	0,1584	16,5528	6,336	0,6336	0
		DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45	45	100	171	4,095	1,665	33,255	1,8	1,215	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	182	127,4	70	51	0,637	0,1274	10,4468	30,576	0,3822	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								643,2	29,8	18,7	82,7	208,5	6,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	34%	23%	24%	19%	65%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	35	35	100	127	4,62	0,665	25,235	6,3	1,785	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	35	35	100	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	182	127,4	70	51	0,637	0,1274	10,4468	30,576	0,3822	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								651,0	25,2	21,0	87,3	194,3	4,3	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	29%	25%	25%	18%	45%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	40	40	100	120	7	10,2	0,12	234,4	0,16	116
	GRUPO I		D019	Margarina, esparcible	5	5	100	37	0,03	4,05	0	0,15	0,005	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		AREPA CON QUESO	A034	Harina de maíz blanco, precocida	80	80	100	304	7,28	2,96	59,12	3,2	2,16	0
FRUTA	GRUPO II	POCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	200	80	40	14	0,32	0	2,96	3,2	0,24	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								641,1	19,0	23,2	86,0	386,3	3,1	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	22%	28%	25%	35%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			C031	Guayaba, madura, cruda	80	60	75	43	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
	GRUPO I	PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	80	80	100	222	7,12	1,28	45,44	20	1,52	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								580,3	28,7	19,9	69,6	175,6	3,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								23%	33%	24%	20%	16%	41%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	12	12	100	50	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	88	79,2	90	77	1,584	0,1584	16,5528	6,336	0,6336	0
		AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45	45	100	171	4,095	1,665	33,255	1,8	1,215	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								638,5	24,2	22,5	81,8	193,9	4,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	28%	27%	23%	18%	42%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	35	35	100	127	4,62	0,665	25,235	6,3	1,785	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0
FRUTA	GRUPO II	LUNAS DE PATILLA	C079	Sandía, cruda	182	72,8	40	12	0,2912	0	2,6936	2,912	0,2184	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								499,6	26,5	19,6	53,6	163,5	4,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								20%	30%	24%	15%	15%	51%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	83,5
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	100	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								648,1	25,6	22,2	85,1	189,1	3,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	29%	27%	24%	17%	40%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	37	37	100	51	8,066	2,109	0	2,22	0,999	116
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	37	37	100	52	7,918	2,22	0,074	6,29	0,296	13,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0
		PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	258	175,44	68	291	2,10528	0,35088	68,94792	14,0352	0,70176	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	115	80,5	70	43	0,7245	0,0805	9,177	28,175	0,2415	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								699,4	25,2	20,1	100,5	211,1	4,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								28%	29%	24%	29%	19%	42%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B035	Cilantro, crudo	7	6,3	90	3	0,1449	0,0378	0,3717	5,166	0,1134	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	88	79,2	90	77	1,584	0,1584	16,5528	6,336	0,6336	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45	45	100	171	4,095	1,665	33,255	1,8	1,215	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								605,8	22,0	21,3	79,1	162,6	2,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	25%	26%	23%	15%	27%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	GRUPO VI	AGUAPANELA NEGRA (LECHE EN EL CALDO)	K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CHANGUA DE HUEVO CON LECHE	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	125	112,5	90	168	14,175	12,15	0,3375	59,625	1,9125	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B035	Cilantro, crudo	7	6,3	90	3	0,1449	0,0378	0,3717	5,166	0,1134	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	0
	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	80	80	100	304	7,28	2,96	59,12	3,2	2,16	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
Total								650,8	25,5	21,0	86,8	218,7	4,8	216,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	29%	25%	25%	20%	51%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE ENCEBOLLADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			B027	Cebolla cabezona, cruda	7	6,65	95	3	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	13,7
			B009	Ajo, crudo	7	6,65	95	10	0,31255	0,01995	1,94845	2,66	0,08645	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	258	185,76	72	245	2,04336	0,37152	56,28528	5,5728	0,9288	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								626,3	23,8	20,8	83,5	159,9	3,6	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								25%	27%	25%	24%	15%	38%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTILLA DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PORCION DE PAN	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PAPAYA	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	100	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	0
		EN LAS PREPARACIONES	C065	Papaya, madura, cruda	143	100,1	70	40	0,5005	0,1001	8,2082	24,024	0,3003	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
			D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								592,7	17,2	20,5	82,6	213,8	3,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	20%	25%	24%	19%	32%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ARROZ CON HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
			A010	Arroz blanco, pulido, crudo	30	30	100	106	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN MANTEQUILLA	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	100	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	143	85,8	60	35	0,6006	0,2574	7,5504	28,314	1,1154	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								611,6	19,8	20,9	83,4	230,7	4,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								25%	23%	25%	24%	21%	51%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	12	12	100	50	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PORCIÓN DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	78	78	100	109	16,692	4,68	0,156	13,26	0,624	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	205	139,4	68	231	1,6728	0,2788	54,7842	11,152	0,5576	0
	GRUPO II	GALLETAS TIPO DUCAL	A023	Galletas dulces, sin relleno	13	13	100	61	0,832	2,548	8,723	4,94	0,26	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								643,2	24,9	21,5	86,3	176,9	2,0	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	29%	26%	25%	16%	21%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**17**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	70	70	100	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	0
	GRUPO I	GALLETAS DE SODA CON	A027	Galletas saladas, tipo soda	14	14	100	59	1,344	1,358	10,206	5,32	0,784	0
		MARGARINA	D019	Margarina, esparcible	7	7	100	51	0,042	5,67	0	0,21	0,007	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								624,4	18,6	21,1	87,3	182,5	4,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								25%	21%	25%	25%	17%	43%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K033	Panela	15	15	100	55	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maiz blanco, precocida	50	50	100	190	4,55	1,85	36,95	2	1,35	0
FRUTA		REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	150	82,5	55	46	0,495	0,0825	10,23	13,2	0,4125	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado		0	100	0	0	0	0	0	0	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								642,5	23,1	21,5	85,8	178,3	3,7	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	26%	26%	25%	16%	39%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	50	50	100	182	6,6	0,95	36,05	9	2,55	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	83,5
	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		PAPA DORADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	125	125	100	120	2,5	0,125	26,125	7,5	0,375	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								676,5	33,0	21,3	84,2	183,0	6,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								27%	38%	26%	24%	17%	72%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0
	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	100	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	0
FRUTA		PORCION DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	117	81,9	70	33	0,4095	0,0819	6,7158	19,656	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								613,3	25,1	20,2	81,3	188,7	3,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								25%	29%	24%	23%	17%	33%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B035	Cilantro, crudo	7	6,3	90	3	0,1449	0,0378	0,3717	5,166	0,1134	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	0
FRUTA	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	45	45	100	171	4,095	1,665	33,255	1,8	1,215	0
	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	117	81,9	70	44	0,7371	0,0819	9,3366	28,665	0,2457	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								660,1	29,9	20,7	82,9	206,7	6,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								27%	34%	25%	24%	19%	63%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	88	79,2	90	77	1,584	0,1584	16,5528	6,336	0,6336	0
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	165	112,2	68	186	1,3464	0,2244	44,0946	8,976	0,4488	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								634,3	24,4	20,8	85,8	167,5	3,7	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								25%	28%	25%	25%	15%	39%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE AVENA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	12	12	100	50	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
			B035	Cilantro, crudo	7	6,3	90	3	0,1449	0,0378	0,3717	5,166	0,1134	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	88	79,2	90	77	1,584	0,1584	16,5528	6,336	0,6336	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								613,7	19,8	20,4	84,3	192,1	3,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								25%	23%	25%	24%	17%	41%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	83,5
	GRUPO I		B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		MOGOLLA INTEGRAL	A069	Pan integral, regular, horneado	65	65	100	181	6,11	2,015	32,76	32,5	1,755	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								693,1	29,2	22,8	87,5	222,1	5,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								28%	34%	27%	25%	20%	61%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	13,7
	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	83,5
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	100	100	100	278	8,9	1,6	56,8	25	1,9	0
FRUTA	GRUPO II	MIXTO DE PAPAYA Y MELÓN	C065	Papaya, madura, cruda	40	28	70	11	0,14	0,028	2,296	6,72	0,084	116
			C060	Melón, crudo	40	20	50	5	0,14	0	1	2,2	0,08	13,7
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	11	11	100	99	0	11	0	0	0	0
Total								662,2	30,3	21,1	87,0	186,8	4,9	393,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								27%	35%	25%	25%	17%	51%	26%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	78	78	100	109	16,692	4,68	0,156	13,26	0,624	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III	PAPAS DORADAS	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	205	205	100	197	4,1	0,205	42,845	12,3	0,615	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE MANGO	C051	Mango común, crudo	140	70	50	55	0,42	0	11,97	10,5	0,35	0
	GRUPO IV	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	15	15	100	60	0	0	14,895	0	0,015	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								641,6	25,6	20,9	84,7	181,4	2,1	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	29%	25%	24%	16%	22%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B035	Cilantro, crudo	8	7,2	90	3	0,1656	0,0432	0,4248	5,904	0,1296	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
		AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	55	55	100	209	5,005	2,035	40,645	2,2	1,485	0
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								681,0	18,9	22,3	97,4	207,6	4,3	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								23%	19%	23%	24%	19%	36%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**2**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A001	Almidón de maiz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
		PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	55	55	100	153	4,895	0,88	31,24	13,75	1,045	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D	0,2	#N/D	#N/D	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	Y003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					630,4	31,3	20,4	79,2	170,3	4,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								22%	31%	21%	20%	15%	38%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**3**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B035	Cilantro, crudo	8	7,2	90	3	0,1656	0,0432	0,4248	5,904	0,1296	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	55	55	100	209	5,005	2,035	40,645	2,2	1,485	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	182	127,4	70	51	0,637	0,1274	10,4468	30,576	0,3822	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								727,4	34,4	21,0	93,4	211,7	7,0	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	34%	22%	23%	19%	59%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complemantario

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	42	42	100	152	5,544	0,798	30,282	7,56	2,142	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	100	40	40	15	0,48	0,04	2,72	22,8	0,2	0
		DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	42	42	100	160	3,822	1,554	31,038	1,68	1,134	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	182	127,4	70	51	0,637	0,1274	10,4468	30,576	0,3822	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								752,6	29,8	23,7	101,1	220,2	5,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								26%	29%	25%	25%	20%	44%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo	50	50	100	151	8,75	12,75	0,15	293	0,2	116
	GRUPO I		D019	Margarina, esparcible	6	6	100	44	0,036	4,86	0	0,18	0,006	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		AREPA CON QUESO	A034	Harina de maíz blanco, precocida	100	100	100	380	9,1	3,7	73,9	4	2,7	0
FRUTA	GRUPO II	POCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	200	80	40	14	0,32	0	2,96	3,2	0,24	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	0
Total								767,4	22,6	28,3	101,8	445,7	3,7	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								26%	22%	29%	25%	41%	31%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			C031	Guayaba, madura, cruda	80	60	75	43	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
	GRUPO I	PAN ROLLITO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	110	110	100	306	9,79	1,76	62,48	27,5	2,09	0
FRUTA	GRUPO II	-		#N/D	0,2	#N/D	#N/D	0	0	0	0	0	0	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								694,2	34,9	21,3	88,7	184,4	4,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								24%	34%	22%	22%	17%	42%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	12	12	100	50	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA BLANCA	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								732,8	28,1	24,1	97,2	196,9	4,6	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	28%	25%	24%	18%	39%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	42	42	100	152	5,544	0,798	30,282	7,56	2,142	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	100	40	40	15	0,48	0,04	2,72	22,8	0,2	0
FRUTA	GRUPO II	LUNAS DE PATILLA	C079	Sandia, cruda	182	72,8	40	12	0,2912	0	2,6936	2,912	0,2184	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								587,3	31,7	23,0	62,2	188,8	5,9	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								20%	31%	24%	15%	17%	50%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertanencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	30	30	100	109	3,96	0,57	21,63	5,4	1,53	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	83,5
			B009	Ajo, crudo	8	7,6	95	11	0,3572	0,0228	2,2268	3,04	0,0988	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								737,6	30,0	24,8	97,2	196,3	4,4	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	30%	26%	24%	18%	37%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**10**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	116
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	13,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	83,5
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	295	200,6	68	333	2,4072	0,4012	78,8358	16,048	0,8024	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	115	80,5	70	43	0,7245	0,0805	9,177	28,175	0,2415	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								800,4	29,8	24,3	111,4	215,8	4,4	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								28%	29%	25%	27%	20%	37%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B035	Cilantro, crudo	8	7,2	90	3	0,1656	0,0432	0,4248	5,904	0,1296	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	14	14	100	56	0	0	13,902	0	0,014	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								718,3	25,9	24,9	94,5	166,3	3,1	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	26%	26%	23%	15%	26%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**12**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA	GRUPO VI	AGUAPANELA NEGRA (LECHE EN EL CALDO)	K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CHANGUA DE HUEVO CON LECHE	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	156	140,4	90	209	17,6904	15,1632	0,4212	74,412	2,3868	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B035	Cilantro, crudo	8	7,2	90	3	0,1656	0,0432	0,4248	5,904	0,1296	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III		G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	0
	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	100	100	100	380	9,1	3,7	73,9	4	2,7	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	0
Total								768,9	30,9	24,8	101,8	235,2	5,8	216,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								27%	30%	26%	25%	21%	49%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE ENCEBOLLADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	95	3	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	13,7
			B009	Ajo, crudo	8	7,6	95	11	0,3572	0,0228	2,2268	3,04	0,0988	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	TAJADAS DE MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	295	212,4	72	280	2,3364	0,4248	64,3572	6,372	1,062	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								711,4	27,7	23,8	93,9	162,2	4,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	27%	25%	23%	15%	36%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A001	Almidón de maiz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTILLA DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PORCION DE PAN	B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	125	112,5	90	109	2,25	0,225	23,5125	9	0,9	0
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	65	65	100	181	5,785	1,04	36,92	16,25	1,235	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	143	100,1	70	40	0,5005	0,1001	8,2082	24,024	0,3003	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								691,5	19,0	23,8	97,9	219,7	3,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								24%	19%	25%	24%	20%	30%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ARROZ CON HUEVO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
			A010	Arroz blanco, pulido, crudo	37	37	100	131	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	PAN MANTEQUILLA	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	65	65	100	181	5,785	1,04	36,92	16,25	1,235	0
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	143	85,8	60	35	0,6006	0,2574	7,5504	28,314	1,1154	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								713,3	21,6	24,2	99,6	235,3	5,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	21%	25%	25%	21%	44%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	12	12	100	50	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PORCIÓN DE CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	94	94	100	132	20,116	5,64	0,188	15,98	0,752	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	CHIPS DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	240	163,2	68	271	1,9584	0,3264	64,1376	13,056	0,6528	0
	GRUPO II	GALLETAS TIPO DUCAL	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								722,8	28,7	23,7	97,4	181,9	2,3	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	28%	25%	24%	17%	19%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**17**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	56	50,4	90	75	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I	AREPA FRITA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	85	85	100	323	7,735	3,145	62,815	3,4	2,295	0
	GRUPO I	GALLETAS DE SODA CON	A027	Galletas saladas, tipo soda	14	14	100	59	1,344	1,358	10,206	5,32	0,784	0
		MARGARINA	D019	Margarina, esparcible	10	10	100	73	0,06	8,1	0	0,3	0,01	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	0	-	100	0	0	0	0	0	0	0
Total								711,6	20,0	24,0	100,4	183,5	4,5	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	20%	25%	25%	17%	38%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	AGUAPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K033	Panela	15	15	100	55	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE POLLO CON PAPA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	120	108	90	105	2,16	0,216	22,572	8,64	0,864	0
	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	65	65	100	247	5,915	2,405	48,035	2,6	1,755	0
FRUTA		REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	150	82,5	55	46	0,495	0,0825	10,23	13,2	0,4125	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado		0	100	0	0	0	0	0	0	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								735,9	27,1	23,1	100,7	181,9	4,4	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	27%	24%	25%	17%	37%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	REFRESCO DE COCOA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORTICAS DE TRIGO CON CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	83,5
	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		PAPA DORADA	P075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	130	130	100	125	2,6	0,13	27,17	7,8	0,39	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	140	140	100	0	0	0	0	33,6	0,42	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								766,3	38,2	24,7	93,5	221,8	8,2	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								26%	38%	26%	23%	20%	70%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE FECULA DE MAÍZ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A001	Almidón de maiz, crudo	12	12	100	44	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	30	30	100	109	3,96	0,57	21,63	5,4	1,53	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B009	Ajo, crudo	8	7,6	95	11	0,3572	0,0228	2,2268	3,04	0,0988	0
	GRUPO I	PAN BLANCO	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	0
FRUTA		PORCION DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	117	81,9	70	33	0,4095	0,0819	6,7158	19,656	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								702,8	29,4	22,8	93,4	195,9	3,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								24%	29%	24%	23%	18%	32%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B035	Cilantro, crudo	8	7,2	90	3	0,1656	0,0432	0,4248	5,904	0,1296	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	55	55	100	209	5,005	2,035	40,645	2,2	1,485	0
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	117	81,9	70	44	0,7371	0,0819	9,3366	28,665	0,2457	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								720,6	34,5	21,0	92,3	209,8	6,8	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	34%	22%	23%	19%	58%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	12	12	100	56	0,432	1,992	9,06	4,32	0,42	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	SUDADO DE CARNE CON PAPA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	200	136	68	226	1,632	0,272	53,448	10,88	0,544	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
		Total						732,8	28,4	23,8	99,5	171,5	4,4	264,0
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS						2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
		Adecuación						25%	28%	25%	25%	16%	37%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COLADA DE AVENA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	12	12	100	50	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CALDO DE HUEVO CON PAPA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	61	54,9	90	82	6,9174	5,9292	0,1647	29,097	0,9333	116
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
			B035	Cilantro, crudo	8	7,2	90	3	0,1656	0,0432	0,4248	5,904	0,1296	83,5
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO I		B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	0
	GRUPO I	AREPA BLANCA	A034	Harina de maíz blanco, precocida	75	75	100	285	6,825	2,775	55,425	3	2,025	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								720,6	21,5	24,0	100,7	194,6	4,4	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	21%	25%	25%	18%	37%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Desayuno - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**24**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	COCOA CON LECHE Y CANELA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	12	12	100	59	2,34	1,296	7,164	17,28	1,596	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	TORREJAS DE TRIGO CON PECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	30	30	100	109	3,96	0,57	21,63	5,4	1,53	13,7
	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	83,5
	GRUPO I		B009	Ajo, crudo	8	7,6	95	11	0,3572	0,0228	2,2268	3,04	0,0988	0
CEREAL O ACOMPAÑANTE		MOGOLLA INTEGRAL	A069	Pan integral, regular, horneado	80	80	100	223	7,52	2,48	40,32	40	2,16	0
FRUTA	GRUPO II	CUBITOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								796,7	34,1	25,7	101,5	234,3	6,6	264,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								27%	34%	27%	25%	21%	56%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K033	Panela	12	12	100	44	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE CARNE	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	116
			D029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	13,7
	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	83,5
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	120	120	100	334	10,68	1,92	68,16	30	2,28	0
FRUTA	GRUPO II	MIXTO DE PAPAYA Y MELÓN	C065	Papaya, madura, cruda	40	28	70	11	0,14	0,028	2,296	6,72	0,084	116
			C060	Melón, crudo	40	20	50	5	0,14	0	1	2,2	0,08	13,7
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	12	12	100	48	0	0	11,916	0	0,012	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								766,3	35,6	24,3	100,4	193,0	5,7	393,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								26%	35%	25%	25%	18%	48%	26%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Desayuno - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	47,97
			K010	Chocolate, en pastilla, con azúcar	15	15	100	70	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0,9
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO A LA PLANCHA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	94	94	100	132	20,116	5,64	0,188	15,98	0,752	116
CEREAL O ACOMPAÑANTE	GRUPO III	PAPAS DORADAS	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	260	260	100	250	5,2	0,26	54,34	15,6	0,78	0
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE MANGO	C051	Mango común, crudo	140	70	50	55	0,42	0	11,97	10,5	0,35	0
	GRUPO IV	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,2	0,2	100	0	0	0	0	0,048	0,0006	0
AZUCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	15	15	100	60	0	0	14,895	0	0,015	1,95
GRASAS	GRUPO VII	EN LAS PREPARACIONES	O012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								748,8	30,2	24,4	98,5	188,5	2,5	166,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								26%	30%	25%	24%	17%	21%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

7.Menús Refrigerio AM

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORTICAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C079	Sandia, cruda	150	60	40	10	0,24	0	2,22	2,4	0,18	0
Total								144,3	6,5	5,6	16,7	123,7	1,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	14%	13%	9%	18%	23%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS DE SAL	A027	Galletas saladas, tipo soda	14	14	100	59	1,344	1,358	10,206	5,32	0,784	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	86	60,2	70	33	0,5418	0,0602	6,8628	21,07	0,1806	0
Total								152,1	5,4	6,5	17,1	143,6	1,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								12%	12%	15%	9%	21%	19%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PIÑA	C072	Piña, cruda	110	60,5	55	34	0,363	0,0605	7,502	9,68	0,3025	0
Total								170,1	5,7	5,9	22,3	127,7	0,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	12%	14%	12%	18%	16%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	20	20	100	57	4,68	3,74	1,18	81	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	20	20	100	56	1,78	0,32	11,36	5	0,38	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100	60	60	25	0,42	0,18	5,28	19,8	0,78	0
Total								137,4	6,9	4,2	17,8	105,8	1,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	15%	10%	10%	15%	23%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN LECHE	A060	Pan blanco, regular, horneado	20	20	100	54	1,78	0,68	9,76	10,8	0,6	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85	59,5	70	24	0,2975	0,0595	4,879	14,28	0,1785	0
Total								137,6	5,6	5,8	14,7	142,3	0,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	12%	13%	8%	20%	15%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maiz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C010	Banano común, crudo	86	60,2	70	61	0,903	0,0602	13,4246	4,816	0,5418	0
Total								197,0	6,2	5,9	28,3	122,8	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								15%	14%	14%	16%	18%	21%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	Preescolar
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ABORRAJADO DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	15	10,8	72	14	0,1188	0,0216	3,2724	0,324	0,054	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	5	5	100	18	0,66	0,095	3,605	0,9	0,255	13,7
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C054	Manzana común cruda	71	60,35	85	43	0,18105	0,1207	9,95775	9,656	0,18105	0
Total								137,4	4,6	5,4	16,9	128,6	0,6	191,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	10%	13%	9%	18%	10%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	30	20,4	68	34	0,2448	0,0408	8,0172	1,632	0,0816	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100	60	60	25	0,42	0,18	5,28	19,8	0,78	0
Total								127,7	4,2	6,3	13,4	138,6	0,9	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	9%	15%	7%	20%	17%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	85	59,5	70	24	0,2975	0,0595	4,879	14,28	0,1785	0
Total								160,0	5,6	5,9	19,7	132,3	0,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								12%	12%	14%	11%	19%	14%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	20	20	100	54	1,78	0,68	9,76	10,8	0,6	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	150	60	40	10	0,24	0	2,22	2,4	0,18	0
Total								124,0	5,5	5,8	12,0	130,4	0,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	12%	13%	7%	19%	15%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	20	20	100	56	1,78	0,32	11,36	5	0,38	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	110	60,5	55	34	0,363	0,0605	7,502	9,68	0,3025	0
Total								149,7	5,6	5,5	18,9	131,9	0,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								12%	12%	13%	10%	19%	14%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TAJADAS DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	30	21,6	72	29	0,2376	0,0432	6,5448	0,648	0,108	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85	59,5	70	32	0,5355	0,0595	6,783	20,825	0,1785	0
Total								129,8	4,3	6,2	13,4	138,7	0,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	9%	14%	7%	20%	7%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	JULIANAS DE MANGO	C051	Mango común, crudo	120	60	50	47	0,36	0	10,26	9	0,3	0
Total								181,5	6,6	5,6	24,7	130,3	1,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								14%	15%	13%	14%	19%	25%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL		PAN BLANDITO	A060	Pan blanco, regular, horneado	20	20	100	54	1,78	0,68	9,76	10,8	0,6	116
FRUTA		BANANO	C010	Banano común, crudo	85	59,5	70	60	0,8925	0,0595	13,2685	4,76	0,5355	0
Total								173,9	6,2	5,8	23,1	132,8	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	14%	13%	13%	19%	22%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	116
FRUTA	GRUPO II	BANANO	C010	Banano común, crudo	85	59,5	70	60	0,8925	0,0595	13,2685	4,76	0,5355	0
Total								196,3	6,2	5,9	28,1	122,8	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								15%	14%	14%	15%	18%	21%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	20	20	100	54	1,78	0,68	9,76	10,8	0,6	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85	59,5	70	32	0,5355	0,0595	6,783	20,825	0,1785	0
Total								145,9	5,8	5,8	16,6	148,8	0,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	13%	13%	9%	21%	15%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL		PATACÓN	B089	plátano hartón, maduro, crudo	30	21,6	72	29	0,2376	0,0432	6,5448	0,648	0,108	116
			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA		MANGO	C051	Mango común, crudo	120	60	50	47	0,36	0	10,26	9	0,3	0
Total								145,1	4,1	6,1	16,9	126,8	0,5	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	9%	14%	9%	18%	9%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100	60	60	25	0,42	0,18	5,28	19,8	0,78	0
Total								160,8	5,7	6,0	20,1	137,8	1,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								12%	13%	14%	11%	20%	25%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORREJAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	LUNA DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	150	60	40	10	0,24	0	2,22	2,4	0,18	0
Total								144,3	6,5	5,6	16,7	123,7	1,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	14%	13%	9%	18%	23%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	30	21,6	72	29	0,2376	0,0432	6,5448	0,648	0,108	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	110	60,5	55	34	0,363		0,0605	7,502	9,68	0,3025	0
Total								122,6	4,1	5,2	14,1	127,5	0,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								9%	9%	12%	8%	18%	9%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA FRITA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C055	Manzana de agua, cruda	93	60,45	65	32	1,02765	0,6045	5,5614	7,254	0,2418	0
Total								177,2	6,3	7,4	20,4	125,3	0,9	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								14%	14%	17%	11%	18%	15%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**22**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	20	20	100	56	1,78	0,32	11,36	5	0,38	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE SANDÍA	C079	Sandia, cruda	150	60	40	10	0,24	0	2,22	2,4	0,18	0
Total								126,0	5,5	5,4	13,6	124,6	0,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	12%	13%	7%	18%	11%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	20	20	100	56	1,78	0,32	11,36	5	0,38	116
FRUTA	GRUPO II	MANGO	C051	Mango común, crudo	120	60	50	47	0,36	0	10,26	9	0,3	0
Total								163,2	5,6	5,4	21,7	131,2	0,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	12%	13%	12%	19%	14%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	100	60	60	25	0,42	0,18	5,28	19,8	0,78	0
Total								160,8	5,7	6,0	20,1	137,8	1,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								12%	13%	14%	11%	20%	25%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	85	59,5	70	32	0,5355	0,0595	6,783	20,825	0,1785	0
Total								166,3	6,8	5,6	21,3	142,1	1,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	15%	13%	12%	20%	23%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	30	21,6	72	29	0,2376	0,0432	6,5448	0,648	0,108	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	110	60,5	55	34	0,363	0,0605	7,502	9,68	0,3025	0
Total								122,6	4,1	5,2	14,1	127,5	0,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								9%	9%	12%	8%	18%	9%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORTICAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	40	40	100	145	5,28	0,76	28,84	7,2	2,04	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C079	Sandía, cruda	175	70	40	12	0,28	0	2,59	2,8	0,21	0
Total								218,6	9,2	6,0	31,5	127,7	2,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	16%	11%	14%	16%	38%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS DE SAL	A027	Galletas saladas, tipo soda	14	14	100	59	1,344	1,358	10,206	5,32	0,784	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	100	70	70	38	0,63	0,07	7,98	24,5	0,21	0
Total								157,4	5,5	6,5	18,2	147,0	1,1	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								10%	10%	12%	8%	18%	17%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PIÑA	C072	Piña, cruda	128	70,4	55	39	0,4224	0,0704	8,7296	11,264	0,352	0
Total								251,6	7,6	6,7	38,3	130,1	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	13%	12%	17%	16%	24%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	20	20	100	57	4,68	3,74	1,18	81	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	117	70,2	60	29	0,4914	0,2106	6,1776	23,166	0,9126	0
Total								197,2	8,7	4,6	30,1	114,2	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								12%	15%	8%	13%	14%	29%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	40	40	100	107	3,56	1,36	19,52	21,6	1,2	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	100	70	70	28	0,35	0,07	5,74	16,8	0,21	0
Total								195,4	7,4	6,5	25,3	155,6	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								12%	13%	12%	11%	19%	24%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C010	Banano común, crudo	100	70	70	71	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	0
Total								282,9	8,2	6,7	45,2	124,4	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								17%	14%	12%	20%	16%	29%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**7**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ABORRAJADO DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	30	21,6	72	29	0,2376	0,0432	6,5448	0,648	0,108	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para	10	10	100	36	1,32	0,19	7,21	1,8	0,51	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C054	Manzana común cruda	83	70,55	85	51	0,21165	0,1411	11,64075	11,288	0,21165	0
Total								178,5	5,5	5,7	25,5	131,9	0,9	293,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								11%	10%	10%	11%	16%	15%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	60	40,8	68	68	0,4896	0,0816	16,0344	3,264	0,1632	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	118	70,8	60	29	0,4956	0,2124	6,2304	23,364	0,9204	0
Total								166,0	4,5	6,4	22,3	143,8	1,2	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								10%	8%	12%	10%	18%	19%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	100	70	70	28	0,35	0,07	5,74	16,8	0,21	0
Total								240,2	7,5	6,7	35,4	135,6	1,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	13%	12%	16%	17%	22%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	40	40	100	107	3,56	1,36	19,52	21,6	1,2	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandia, cruda	175	70	40	12	0,28	0	2,59	2,8	0,21	0
Total								179,3	7,3	6,5	22,2	141,6	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								11%	13%	12%	10%	18%	24%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	128	70,4	55	39	0,4224	0,0704	8,7296	11,264	0,352	0
Total								210,8	7,5	5,8	31,5	138,5	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	13%	11%	14%	17%	19%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TAJADAS DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	55	39,6	72	52	0,4356	0,0792	11,9988	1,188	0,198	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	100	70	70	38	0,63	0,07	7,98	24,5	0,21	0
Total								159,3	4,6	6,2	20,0	142,9	0,5	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								10%	8%	12%	9%	18%	8%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	40	40	100	145	5,28	0,76	28,84	7,2	2,04	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	JULIANAS DE MANGO	C051	Mango común, crudo	140	70	50	55	0,42	0	11,97	10,5	0,35	0
Total								262,0	9,3	6,0	40,9	135,4	2,5	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								16%	16%	11%	18%	17%	40%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL			A060	Pan blanco, regular, horneado	40	40	100	107	3,56	1,36	19,52	21,6	1,2	116
FRUTA		BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70	71	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	0
Total								238,1	8,1	6,5	35,2	144,4	1,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	14%	12%	15%	18%	31%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**15**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	116
FRUTA	GRUPO II	BANANO	C010	Banano común, crudo	100	70	70	71	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	0
Total								282,9	8,2	6,7	45,2	124,4	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								17%	14%	12%	20%	16%	29%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**16**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	40	40	100	107	3,56	1,36	19,52	21,6	1,2	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	100	70	70	38	0,63	0,07	7,98	24,5	0,21	0
Total								205,2	7,7	6,5	27,6	163,3	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	13%	12%	12%	20%	24%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL		PATACÓN	B089	plátano hartón, maduro, crudo	56	40,32	72	53	0,44352	0,08064	12,21696	1,2096	0,2016	116
			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA		MANGO	C051	Mango común, crudo	140	70	50	55	0,42	0	11,97	10,5	0,35	0
Total								177,7	4,4	6,2	24,2	128,9	0,6	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								11%	8%	11%	11%	16%	10%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	118	70,8	60	29	0,4956	0,2124	6,2304	23,364	0,9204	0
Total								241,2	7,6	6,8	35,9	142,2	2,1	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	13%	13%	16%	18%	34%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORREJAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	40	40	100	145	5,28	0,76	28,84	7,2	2,04	116
FRUTA	GRUPO II	LUNA DE SANDÍA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
			C079	Sandia, cruda	175	70	40	12	0,28	0	2,59	2,8	0,21	0
Total								218,6	9,2	6,0	31,5	127,7	2,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	16%	11%	14%	16%	38%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	56	40,32	72	53	0,44352	0,08064	12,21696	1,2096	0,2016	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	128	70,4	55	39	0,4224	0,0704	8,7296	11,264	0,352	0
Total								152,8	4,4	5,3	21,0	129,7	0,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								9%	8%	10%	9%	16%	10%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**21**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA FRITA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C055	Manzana de agua, cruda	108	70,2	65	37	1,1934	0,702	6,4584	8,424	0,2808	0
Total								258,4	8,3	8,3	36,1	127,2	1,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								16%	15%	15%	16%	16%	23%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE SANDÍA	C079	Sandia, cruda	175	70	40	12	0,28	0	2,59	2,8	0,21	0
Total								183,3	7,3	5,7	25,4	130,0	1,1	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								11%	13%	11%	11%	16%	17%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	40	40	100	111	3,56	0,64	22,72	10	0,76	116
FRUTA	GRUPO II	MANGO	C051	Mango común, crudo	140	70	50	55	0,42	0	11,97	10,5	0,35	0
Total								226,7	7,5	5,7	34,8	137,7	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								14%	13%	11%	15%	17%	19%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	118	70,8	60	29	0,4956	0,2124	6,2304	23,364	0,9204	0
Total								241,2	7,6	6,8	35,9	142,2	2,1	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	13%	13%	16%	18%	34%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	40	40	100	145	5,28	0,76	28,84	7,2	2,04	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	100	70	70	38	0,63	0,07	7,98	24,5	0,21	0
Total								244,5	9,5	6,0	36,9	149,4	2,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	17%	11%	16%	19%	38%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	20	20	100	60	3,5	5,1	0,06	117,2	0,08	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO	8089	plátano hartón, maduro, crudo	56	40,32	72	53	0,44352	0,08064	12,21696	1,2096	0,2016	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	128	70,4	55	39	0,4224	0,0704	8,7296	11,264	0,352	0
Total								152,8	4,4	5,3	21,0	129,7	0,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								9%	8%	10%	9%	16%	10%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORTICAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C079	Sandia, cruda	200	80	40	14	0,32	0	2,96	3,2	0,24	0
Total								308,0	12,7	7,6	46,3	161,0	3,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								15%	18%	11%	17%	15%	39%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS DE SAL	A027	Galletas saladas, tipo soda	21	21	100	89	2,016	2,037	15,309	7,98	1,176	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	115	80,5	70	43	0,7245	0,0805	9,177	28,175	0,2415	0
Total								207,8	7,1	8,5	24,6	182,7	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								10%	10%	13%	9%	17%	17%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PIÑA	C072	Piña, cruda	146	80,3	55	45	0,4818	0,0803	9,9572	12,848	0,4015	0
Total								348,2	10,3	8,7	54,4	161,7	2,1	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								17%	15%	13%	19%	15%	24%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	25	25	100	72	5,85	4,675	1,475	101,25	0,125	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	134	80,4	60	33	0,5628	0,2412	7,0752	26,532	1,0452	0
Total								271,3	11,8	5,9	42,6	142,8	2,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								14%	17%	9%	15%	13%	27%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	60	60	100	161	5,34	2,04	29,28	32,4	1,8	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	115	80,5	70	32	0,4025	0,0805	6,601	19,32	0,2415	0
Total								268,3	10,1	8,5	36,0	198,2	2,1	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	14%	13%	13%	18%	25%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C010	Banano común, crudo	115	80,5	70	81	1,2075	0,0805	17,9515	6,44	0,7245	0
Total								384,6	11,0	8,7	62,4	155,3	2,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								19%	16%	13%	22%	14%	28%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**7**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ABORRAJADO DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	45	32,4	72	43	0,3564	0,0648	9,8172	0,972	0,162	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C054	Manzana común cruda	95	80,75	85	58	0,24225	0,1615	13,32375	12,92	0,24225	0
Total								233,3	7,2	7,1	34,0	164,0	1,3	293,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								12%	10%	11%	12%	15%	15%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	90	61,2	68	102	0,7344	0,1224	24,0516	4,896	0,2448	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	133	79,8	60	33	0,5586	0,2394	7,0224	26,334	1,0374	0
Total								218,6	5,7	7,7	31,1	177,7	1,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								11%	8%	12%	11%	16%	16%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	115	80,5	70	32	0,4025	0,0805	6,601	19,32	0,2415	0
Total								335,5	10,2	8,7	51,0	168,2	2,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								17%	15%	13%	18%	15%	23%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	60	60	100	161	5,34	2,04	29,28	32,4	1,8	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	200	80	40	14	0,32	0	2,96	3,2	0,24	0
Total								249,7	10,0	8,4	32,3	182,1	2,1	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	14%	13%	12%	17%	25%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**11**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	146	80,3	55	45	0,4818	0,0803	9,9572	12,848	0,4015	0
Total								287,0	10,2	7,4	44,1	174,3	1,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								14%	15%	11%	16%	16%	19%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TAJADAS DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	85	61,2	72	81	0,6732	0,1224	18,5436	1,836	0,306	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	114	79,8	70	43	0,7182	0,0798	9,0972	27,93	0,2394	0
Total								208,1	5,8	7,6	27,7	176,3	0,6	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								10%	8%	11%	10%	16%	7%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	JULIANAS DE MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	50	63	0,48	0	13,68	12	0,4	0
Total								357,6	12,9	7,6	57,0	169,8	3,6	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								18%	18%	11%	20%	15%	41%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL			A060	Pan blanco, regular, horneado	60	60	100	161	5,34	2,04	29,28	32,4	1,8	116
FRUTA		BANANO	C010	Banano común, crudo	115	80,5	70	81	1,2075	0,0805	17,9515	6,44	0,7245	0
Total								317,4	10,9	8,5	47,3	185,3	2,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								16%	16%	13%	17%	17%	30%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	BANANO	C010	Banano común, crudo	115	80,5	70	81	1,2075	0,0805	17,9515	6,44	0,7245	0
Total								384,6	11,0	8,7	62,4	155,3	2,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								19%	16%	13%	22%	14%	28%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**16**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	60	60	100	161	5,34	2,04	29,28	32,4	1,8	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	114	79,8	70	43	0,7182	0,0798	9,0972	27,93	0,2394	0
Total								279,1	10,4	8,5	38,5	206,8	2,1	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								14%	15%	13%	14%	19%	25%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL		PATACÓN	B089	plátano hartón, maduro, crudo	84	60,48	72	80	0,66528	0,12096	18,32544	1,8144	0,3024	116
			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA		MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	50	63	0,48	0	13,68	12	0,4	0
Total								227,3	5,5	7,5	32,1	160,3	0,8	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								11%	8%	11%	11%	15%	9%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	133	79,8	60	33	0,5586	0,2394	7,0224	26,334	1,0374	0
Total								336,0	10,4	8,8	51,4	175,2	2,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								17%	15%	13%	18%	16%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORREJAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	LUNA DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	200	80	40	14	0,32	0	2,96	3,2	0,24	0
Total								308,0	12,7	7,6	46,3	161,0	3,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								15%	18%	11%	17%	15%	39%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	84	60,48	72	80	0,66528	0,12096	18,32544	1,8144	0,3024	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	150	82,5	55	46	0,495	0,0825	10,23	13,2	0,4125	0
Total								201,3	5,5	6,6	28,6	161,5	0,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								10%	8%	10%	10%	15%	9%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA FRITA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	1	1	100	9	0	1	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C055	Manzana de agua, cruda	124	80,6	65	43	1,3702	0,806	7,4152	9,672	0,3224	0
Total								355,0	11,2	10,4	51,8	158,6	2,0	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
			Adecuación					18%	16%	16%	19%	14%	23%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE SANDÍA	C079	Sandia, cruda	200	80	40	14	0,32	0	2,96	3,2	0,24	0
Total								255,7	10,0	7,3	37,1	164,7	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	14%	11%	13%	15%	17%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**23**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	116
FRUTA	GRUPO II	MANGO	C051	Mango común, crudo	160	80	50	63	0,48	0	13,68	12	0,4	0
Total								305,3	10,2	7,3	47,8	173,5	1,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								15%	15%	11%	17%	16%	19%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	133	79,8	60	33	0,5586	0,2394	7,0224	26,334	1,0374	0
Total								336,0	10,4	8,8	51,4	175,2	2,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								17%	15%	13%	18%	16%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	1	0,9	90	1	0,1134	0,0972	0,0027	0,477	0,0153	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	114	79,8	70	43	0,7182	0,0798	9,0972	27,93	0,2394	0
Total								337,5	13,1	7,7	52,4	185,7	3,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								17%	19%	12%	19%	17%	39%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	25	25	100	75	4,375	6,375	0,075	146,5	0,1	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	84	60,48	72	80	0,66528	0,12096	18,32544	1,8144	0,3024	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	150	82,5	55	46	0,495	0,0825	10,23	13,2	0,4125	0
Total								201,3	5,5	6,6	28,6	161,5	0,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								10%	8%	10%	10%	15%	9%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORTICAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C079	Sandia, cruda	250	100	40	17	0,4	0	3,7	4	0,3	0
Total								327,8	13,8	9,0	47,1	191,6	3,5	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	16%	11%	13%	17%	37%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS DE SAL	A027	Galletas saladas, tipo soda	24	24	100	102	2,304	2,328	17,496	9,12	1,344	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	143	100,1	70	54	0,9009	0,1001	11,4114	35,035	0,3003	0
Total								246,1	8,5	10,1	29,0	220,0	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								10%	10%	12%	8%	20%	19%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
Total								374,4	11,3	10,0	56,8	194,2	2,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								15%	13%	12%	16%	18%	24%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	30	30	100	86	7,02	5,61	1,77	121,5	0,15	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	167	100,2	60	41	0,7014	0,3006	8,8176	33,066	1,3026	0
Total								293,7	13,1	6,9	44,7	169,6	2,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								12%	15%	8%	13%	15%	27%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	60	60	100	161	5,34	2,04	29,28	32,4	1,8	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	143	100,1	70	40	0,5005	0,1001	8,2082	24,024	0,3003	0
Total								291,1	11,1	9,8	37,6	232,2	2,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								12%	13%	12%	11%	21%	23%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C010	Banano común, crudo	142	99,4	70	100	1,491	0,0994	22,1662	7,952	0,8946	0
Total								418,7	12,2	10,0	66,6	186,2	2,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								17%	14%	12%	19%	17%	28%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ABORRAJADO DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	45	32,4	72	43	0,3564	0,0648	9,8172	0,972	0,162	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C054	Manzana común cruda	118	100,3	85	72	0,3009	0,2006	16,5495	16,048	0,3009	0
Total								263,8	8,2	8,5	37,3	197,0	1,4	293,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								11%	9%	10%	11%	18%	15%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	90	61,2	68	102	0,7344	0,1224	24,0516	4,896	0,2448	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	167	100,2	60	41	0,7014	0,3006	8,8176	33,066	1,3026	0
Total								251,0	6,7	10,1	33,0	213,8	1,7	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								10%	8%	12%	9%	19%	18%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	145	101,5	70	41	0,5075	0,1015	8,323	24,36	0,3045	0
Total								358,9	11,2	10,0	52,8	202,6	2,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	13%	12%	15%	18%	22%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	60	60	100	161	5,34	2,04	29,28	32,4	1,8	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandia, cruda	250	100	40	17	0,4	0	3,7	4	0,3	0
Total								268,1	11,0	9,7	33,1	212,2	2,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								11%	13%	12%	9%	19%	23%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
Total								313,2	11,2	8,7	46,6	206,8	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	13%	10%	13%	19%	19%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TAJADAS DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	85	61,2	72	81	0,6732	0,1224	18,5436	1,836	0,306	116
			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	142	99,4	70	54	0,8946	0,0994	11,3316	34,79	0,2982	0
Total								242,8	6,8	9,9	30,0	212,4	0,7	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								10%	8%	12%	9%	19%	8%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	JULIANAS DE MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	50	79	0,6	0	17,1	15	0,5	0
Total								389,8	14,0	9,0	60,5	202,6	3,7	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								16%	16%	11%	17%	18%	39%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL			A060	Pan blanco, regular, horneado	60	60	100	161	5,34	2,04	29,28	32,4	1,8	116
FRUTA		BANANO	C010	Banano común, crudo	143	100,1	70	101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008	0,9009	0
Total								352,2	12,1	9,8	51,7	216,2	2,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	14%	12%	15%	20%	30%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	BANANO	C010	Banano común, crudo	143	100,1	70	101	1,5015	0,1001	22,3223	8,008	0,9009	0
Total								419,4	12,2	10,0	66,8	186,2	2,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								17%	14%	12%	19%	17%	28%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	60	60	100	161	5,34	2,04	29,28	32,4	1,8	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	142	99,4	70	54	0,8946	0,0994	11,3316	34,79	0,2982	0
Total								304,8	11,5	9,8	40,7	243,0	2,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								12%	13%	12%	12%	22%	23%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL		PATACÓN	B089	plátano hartón, maduro, crudo	84	60,48	72	80	0,66528	0,12096	18,32544	1,8144	0,3024	116
			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	13,7
FRUTA		MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	50	79	0,6	0	17,1	15	0,5	0
Total								267,1	6,5	9,8	35,5	192,6	0,9	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								11%	7%	12%	10%	18%	10%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL AUMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maiz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	165	99	60	41	0,693	0,297	8,712	32,67	1,287	0
Total								358,9	11,4	10,2	53,1	210,9	3,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	13%	12%	15%	19%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORREJAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	LUNA DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	250	100	40	17	0,4	0	3,7	4	0,3	0
Total								327,8	13,8	9,0	47,1	191,6	3,5	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	16%	11%	13%	17%	37%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	84	60,48	72	80	0,66528	0,12096	18,32544	1,8144	0,3024	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
Total								226,2	6,5	7,9	30,8	193,6	0,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								9%	7%	9%	9%	18%	10%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA FRITA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C055	Manzana de agua, cruda	154	100,1	65	53	1,7017	1,001	9,2092	12,012	0,4004	0
Total								389,4	12,4	12,9	53,6	190,2	2,1	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								16%	14%	16%	15%	17%	23%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE SANDÍA	C079	Sandia, cruda	250	100	40	17	0,4	0	3,7	4	0,3	0
Total								274,1	11,0	8,6	37,9	194,8	1,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuacion								11%	13%	10%	11%	18%	16%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	116
FRUTA	GRUPO II	MANGO	C051	Mango común, crudo	200	100	50	79	0,6	0	17,1	15	0,5	0
Total								336,1	11,2	8,6	51,3	205,8	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	13%	10%	15%	19%	19%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	60	60	100	228	5,46	2,22	44,34	2,4	1,62	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	165	99	60	41	0,693	0,297	8,712	32,67	1,287	0
Total								358,9	11,4	10,2	53,1	210,9	3,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	13%	12%	15%	19%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	60	60	100	218	7,92	1,14	43,26	10,8	3,06	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	142	99,4	70	54	0,8946	0,0994	11,3316	34,79	0,2982	0
Total								364,5	14,3	9,1	54,7	222,3	3,5	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								15%	16%	11%	16%	20%	37%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	84	60,48	72	80	0,66528	0,12096	18,32544	1,8144	0,3024	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	182	100,1	55	56	0,6006	0,1001	12,4124	16,016	0,5005	0
Total								226,2	6,5	7,9	30,8	193,6	0,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								9%	7%	9%	9%	18%	10%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORTICAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	70	70	100	254	9,24	1,33	50,47	12,6	3,57	116
DERIVADOS DE CEREAL			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C079	Sandia, cruda	275	110	40	19	0,44	0	4,07	4,4	0,33	83,5
Total								380,8	16,0	10,4	54,7	223,1	4,1	261,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	16%	11%	13%	20%	34%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS DE SAL	A027	Galletas saladas, tipo soda	24	24	100	102	2,304	2,328	17,496	9,12	1,344	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	157	109,9	70	59	0,9891	0,1099	12,5286	38,465	0,3297	83,5
			Total					266,5	9,4	11,4	30,1	252,7	1,8	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								9%	9%	12%	7%	23%	15%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maiz blanco, precocida	70	70	100	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE PIÑA	C072	Piña, cruda	200	110	55	62	0,66	0,11	13,64	17,6	0,55	83,5
Total								433,0	13,2	11,6	65,5	225,5	2,6	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								15%	13%	12%	16%	21%	22%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**4**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro,	35	35	100	100	8,19	6,545	2,065	141,75	0,175	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	70	70	100	195	6,23	1,12	39,76	17,5	1,33	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	184	110,4	60	45	0,7728	0,3312	9,7152	36,432	1,4352	83,5
Total								340,0	15,2	8,0	51,5	195,7	2,9	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								12%	15%	8%	13%	18%	25%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	70	70	100	188	6,23	2,38	34,16	37,8	2,1	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	157	109,9	70	44	0,5495	0,1099	9,0118	26,376	0,3297	83,5
Total								336,9	12,9	11,4	43,3	269,3	2,6	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								12%	13%	12%	11%	24%	22%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	70	70	100	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE SANDIA	C010	Banano común, crudo	157	109,9	70	111	1,6485	0,1099	24,5077	8,792	0,9891	83,5
Total								482,3	14,1	11,6	76,3	216,7	3,0	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								17%	14%	12%	19%	20%	26%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ABORRAJADO DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	116
			A038	Harina de trigo, fortificada, para	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C054	Manzana común cruda	130	110,5	85	80	0,3315	0,221	18,2325	17,68	0,3315	83,5
Total								307,7	9,7	9,8	43,7	228,4	1,7	377,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								11%	10%	10%	11%	21%	14%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TROZO DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	105	71,4	68	119	0,8568	0,1428	28,0602	5,712	0,2856	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	184	110,4	60	45	0,7728	0,3312	9,7152	36,432	1,4352	83,5
Total								287,1	7,8	11,4	37,9	247,2	1,9	261,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								10%	8%	12%	9%	22%	16%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	70	70	100	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PAPAYA	C065	Papaya, madura, cruda	158	110,6	70	44	0,553	0,1106	9,0692	26,544	0,3318	83,5
Total								415,6	13,0	11,6	60,9	234,4	2,4	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								14%	13%	12%	15%	21%	20%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	70	70	100	188	6,23	2,38	34,16	37,8	2,1	116
FRUTA	GRUPO II	PORCIÓN DE SANDÍA	C079	Sandia, cruda	275	110	40	19	0,44	0	4,07	4,4	0,33	83,5
Total								311,7	12,8	11,3	38,3	247,3	2,6	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								11%	13%	12%	9%	22%	22%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**11**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	70	70	100	195	6,23	1,12	39,76	17,5	1,33	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	200	110	55	62	0,66	0,11	13,64	17,6	0,55	83,5
Total								361,6	13,0	10,2	53,5	240,2	2,0	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								12%	13%	11%	13%	22%	17%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TAJADAS DE PLATANO MADURO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
	GRUPO I		B089	plátano hartón, maduro, crudo	98	70,56	72	93	0,77616	0,14112	21,37968	2,1168	0,3528	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	158	110,6	70	60	0,9954	0,1106	12,6084	38,71	0,3318	83,5
Total								276,2	7,9	11,2	34,1	245,9	0,8	261,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								10%	8%	12%	8%	22%	7%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	70	70	100	254	9,24	1,33	50,47	12,6	3,57	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	JULIANAS DE MANGO	C051	Mango común, crudo	220	110	50	87	0,66	0	18,81	16,5	0,55	83,5
Total								449,0	16,3	10,4	69,4	235,2	4,3	261,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								15%	16%	11%	17%	21%	36%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL			A060	Pan blanco, regular, horneado	70	70	100	188	6,23	2,38	34,16	37,8	2,1	116
FRUTA		BANANO	C010	Banano común, crudo	158	110,6	70	112	1,659	0,1106	24,6638	8,848	0,9954	83,5
			Total					404,7	14,0	11,4	58,9	251,7	3,2	247,5
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS					2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
			Adecuación					14%	14%	12%	15%	23%	27%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA ASADA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	70	70	100	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	116
FRUTA	GRUPO II	BANANO	C010	Banano común, crudo	158	110,6	70	112	1,659	0,1106	24,6638	8,848	0,9954	83,5
Total								483,1	14,2	11,6	76,5	216,7	3,0	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								17%	14%	12%	19%	20%	26%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A060	Pan blanco, regular, horneado	70	70	100	188	6,23	2,38	34,16	37,8	2,1	116
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	158	110,6	70	60	0,9954	0,1106	12,6084	38,71	0,3318	83,5
Total								352,7	13,4	11,4	46,9	281,6	2,6	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								12%	13%	12%	12%	26%	22%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL		PATACÓN	B089	plátano hartón, maduro, crudo	99	71,28	72	94	0,78408	0,14256	21,59784	2,1384	0,3564	116
			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	13,7
FRUTA		MANGO	C051	Mango común, crudo	220	110	50	87	0,66	0	18,81	16,5	0,55	83,5
Total								304,3	7,6	11,1	40,5	223,7	1,0	261,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								10%	7%	11%	10%	20%	9%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA BLANCA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	70	70	100	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	184	110,4	60	45	0,7728	0,3312	9,7152	36,432	1,4352	83,5
Total								416,6	13,3	11,8	61,6	244,3	3,5	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								14%	13%	12%	15%	22%	29%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	TORREJAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	70	70	100	254	9,24	1,33	50,47	12,6	3,57	116
FRUTA	GRUPO II	LUNA DE SANDÍA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
			C079	Sandía, cruda	275	110	40	19	0,44	0	4,07	4,4	0,33	83,5
			Total					380,8	16,0	10,4	54,7	223,1	4,1	261,2
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS						2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
		Adecuación						13%	16%	11%	13%	20%	34%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	98	70,56	72	93	0,77616	0,14112	21,37968	2,1168	0,3528	116
FRUTA	GRUPO II	CUBOS DE PIÑA	C072	Piña, cruda	200	110	55	62	0,66	0,11	13,64	17,6	0,55	83,5
Total								260,1	7,6	9,2	35,1	224,8	1,0	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								9%	7%	9%	9%	20%	9%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA FRITA CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	70	70	100	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	116
DERIVADOS DE CEREAL			D012	Aceite de soya	2	2	100	18	0	2	0	0	0	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANZANA	C055	Manzana de agua, cruda	170	110,5	65	59	1,8785	1,105	10,166	13,26	0,442	83,5
Total								447,9	14,4	14,6	62,0	221,2	2,5	261,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								15%	14%	15%	15%	20%	21%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	SANDWICH DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	70	70	100	195	6,23	1,12	39,76	17,5	1,33	116
FRUTA	GRUPO II	TROZO DE SANDÍA	C079	Sandía, cruda	275	110	40	19	0,44	0	4,07	4,4	0,33	83,5
Total								318,7	12,8	10,0	43,9	227,0	1,8	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								11%	13%	10%	11%	21%	15%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	PORCIÓN DE QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAN DE SAL	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	70	70	100	195	6,23	1,12	39,76	17,5	1,33	116
FRUTA	GRUPO II	MANGO	C051	Mango común, crudo	220	110	50	87	0,66	0	18,81	16,5	0,55	83,5
				Total				386,9	13,0	10,0	58,7	239,1	2,0	247,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS				2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
				Adecuación				13%	13%	10%	14%	22%	17%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio AM - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**24**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPA CON QUESO RALLADO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A034	Harina de maíz blanco, precocida	70	70	100	266	6,37	2,59	51,73	2,8	1,89	116
FRUTA	GRUPO II	NARANJA	C062	Naranja, cruda	184	110,4	60	45	0,7728	0,3312	9,7152	36,432	1,4352	83,5
Total								416,6	13,3	11,8	61,6	244,3	3,5	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								14%	13%	12%	15%	22%	29%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	AREPUELAS DE TRIGO CON QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	70	70	100	254	9,24	1,33	50,47	12,6	3,57	116
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	13,7
FRUTA	GRUPO II	MANDARINA	C050	Mandarina, cruda	157	109,9	70	59	0,9891	0,1099	12,5286	38,465	0,3297	83,5
Total								421,5	16,6	10,6	63,1	257,1	4,1	261,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								15%	16%	11%	16%	23%	34%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio AM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	QUESO	G017	Queso fresco, semiduro, semigraso,	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	98	70,56	72	93	0,77616	0,14112	21,37968	2,1168	0,3528	116
FRUTA	GRUPO II	REBANADA DE PIÑA	C072	Piña, cruda	200	110	55	62	0,66	0,11	13,64	17,6	0,55	83,5
Total								260,1	7,6	9,2	35,1	224,8	1,0	247,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								9%	7%	9%	9%	20%	9%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

8.Menús Almuerzo

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SANCOCHO	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20	80	32	0,18	0,06	7,48	3,2	0,06	2,8
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	25	17	68	28	0,204	0,034	6,681	1,36	0,068	4,42
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	10	6,8	68	11	1,4416	0,5984	0	0,408	0,1836	4,488
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	95	6	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			C002	Aguacate Lorena, crudo	10	7,7	77	14	0,1232	1,0241	0,77	0,77	0,0308	0,462
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								400,2	15,3	12,7	54,5	39,9	2,8	322,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	34%	29%	30%	6%	51%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	5	5	100	19	1,195	0,055	3,01	3	0,23	0,75
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	30	27	90	26	0,54	0,054	5,643	2,16	0,216	2,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
		JUGO DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
		Total						459,1	16,3	15,5	61,3	178,4	3,0	425,1
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
		Adecuación						35%	36%	36%	34%	25%	54%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B003	Acelga, hojas, cruda	5	4,25	85	2	0,102	0,0085	0,22525	2,0825	0,0765	9,01
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PATACÓN DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			B027	Cebolla cabezona, cruda	2	1,9	95	1	0,0266	0,0019	0,1463	0,456	0,0057	0,076
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
			Total					454,3	16,4	14,6	61,9	163,6	1,5	389,1
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					35%	36%	34%	34%	23%	27%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	5	5	100	19	1,14	0,075	3,02	5,95	0,265	0,5
			B006	Ahuyama, cruda	50	42,5	85	13	0,34	0,085	2,465	8,5	0,34	0,425
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	95	68,4	72	90	0,7524	0,1368	20,7252	2,052	0,342	2,736
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								406,3	14,3	13,1	55,8	28,6	2,6	301,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	32%	30%	31%	4%	47%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	5	5	100	18	0,66	0,095	3,605	0,9	0,255	0,1
			D019	Margarina, esparcible	2	2	100	15	0,012	1,62	0	0,06	0,002	13,7
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	100	19	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CASCOS DE PAPA DORADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	100	8	0	0	1,986	0	0,002	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								414,6	15,6	13,7	55,4	148,7	1,7	376,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	34%	32%	30%	21%	31%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO FRITO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	24,44
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	GARBANZOS GUISADOS	T019	Garbanzo, crudo	5	5	100	20	0,995	0,275	2,94	6	0,32	1,5
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	85	16	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	10	10	100	36	1,32	0,19	7,21	1,8	0,51	0,2
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	7	7	100	25	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								397,3	15,6	13,7	50,8	38,2	2,3	318,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	34%	32%	28%	5%	40%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0,361
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	100	19	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	35	28	80	45	0,252	0,084	10,472	4,48	0,084	3,92
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRIA DE VERDURAS CON MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	13	7,8	60	5	0,1326	0,0078	0,975	0,78	0,0624	0,078
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								343,0	14,1	9,7	48,4	34,8	2,4	328,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								26%	31%	22%	27%	5%	42%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	24,44
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
				Tomillo y Laurel	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE ZANAHORIA	A053	Maíz tierno, crudo	10	10	100	15	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	5	5	100	18	0,66	0,095	3,605	0,9	0,255	0,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CROQUETA DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	15	12	80	19	0,108	0,036	4,488	1,92	0,036	1,68
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	10	10	100	38	0,91	0,37	7,39	0,4	0,27	0,1
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, APIO Y PIÑA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B014	Apio, crudo	10	5	50	1	0,035	0,01	0,23	2,1	0,02	4
			C072	Piña, cruda	15	8,25	55	5	0,0495	0,00825	1,023	1,32	0,04125	0,2475
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	100	8	0	0	1,986	0	0,002	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
		Total						442,7	18,2	14,1	59,4	154,1	2,0	362,2
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
		Adecuación						34%	40%	33%	33%	22%	36%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

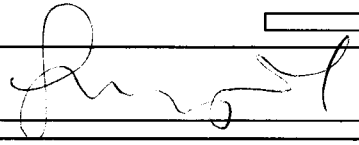
NIVEL Preescolar

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	5	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0,361
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	85	16	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para	10	10	100	36	1,32	0,19	7,21	1,8	0,51	0,2
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								403,8	12,5	14,1	54,1	62,1	2,7	365,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	28%	32%	30%	9%	47%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	100	41	1,69	0,75	6,41	5,4	0,45	0,3
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
				Total				417,2	15,9	14,4	54,3	154,4	1,8	403,0
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR				1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
				Adecuación				32%	35%	33%	30%	22%	31%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	5	5	100	20	0,995	0,275	2,94	6	0,32	1,5
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B080	Pimentón rojo, crudo	2	1,7	85	1	0,017	0,0051	0,1071	0,119	0,0068	0,034
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	10	5,5	55	1	0,044	0,0055	0,143	1,155	0,0495	0,33
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	7	7	100	25	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								399,7	14,4	13,3	54,2	29,3	2,6	313,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	32%	31%	30%	4%	47%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	26	26	100	96	3,38	0,39	19,422	6,5	1,014	1,56
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
			K033	Panela	3	3	100	11	0,018	0,003	2,706	1,26	0,147	1,17
				Canela	cs	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	95	6	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								491,0	17,1	17,7	62,7	162,2	2,4	358,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								38%	38%	41%	34%	23%	42%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON PLATANO VERDE	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	10	10	100	39	2,28	0,15	6,04	11,9	0,53	1
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	92	62,56	68	104	0,75072	0,12512	24,58608	5,0048	0,25024	16,2656
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	22	22	100	78	1,474	0,088	17,622	1,98	0,176	0,44
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B077	Pepino Cohombro, crudo	15	11,25	75	2	0,05625	0,01125	0,25875	2,025	0,03375	0,225
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	B077	3,4425	0,051	4,4625
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	110	60,5	55	34	0,363	0,0605	B110	9,68	0,3025	1,815
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								442,0	15,5	13,1	54,4	40,1	2,7	321,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								34%	34%	30%	30%	6%	49%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PALITOS DE PECHUGA APANADOS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	20	16	80	18	0,144	0,016	4,208	3,36	0,144	0,16
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	12	11,04	92	12	0,2208	0,04416	2,57232	0,6624	0,04416	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	22	22	100	78	1,474	0,088	17,622	1,98	0,176	0,44
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	65	46,8	72	62	0,5148	0,0936	14,1804	1,404	0,234	1,872
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	VERDURAS EN GOULASH	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20	18	90	27	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
			B048	Guatila, sin cáscara, cruda	20	13	65	4	0,104	0	0,676	1,95	0,052	0,26
			B027	Cebolla cabezona, cruda	2	1,9	95	1	0,0266	0,0019	0,1463	0,456	0,0057	0,076
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	165	52,8	32	32	0,792	0,264	6,5472	4,752	0,8976	3,168
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								423,4	14,3	14,0	58,4	45,7	2,5	336,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								33%	32%	32%	32%	7%	45%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
			G001	Crema de leche	5	5	100	17	0,105	1,75	0,085	3,4	0	2,3
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	10	10	100	37	1,3	0,15	7,47	2,5	0,39	0,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B027	Cebolla cabezona, cruda	2	1,9	95	1	0,0266	0,0019	0,1463	0,456	0,0057	0,076
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	45	30,6	68	51	0,3672	0,0612	12,0258	2,448	0,1224	7,956
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA	B044	Espinaca, cruda	20	12	60	4	0,348	0,024	0,456	14,76	0,288	7,92
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	10	10	100	30	1,75	2,55	0,03	58,6	0,04	93,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								462,7	17,8	16,9	58,8	222,1	1,9	489,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								36%	39%	39%	32%	32%	34%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	5	5	100	19	1,14	0,075	3,02	5,95	0,265	0,5
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								413,5	14,4	13,1	57,7	25,2	2,6	322,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	32%	30%	32%	4%	46%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	2	2	100	7	0,264	0,038	1,442	0,36	0,102	0,04
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A014	Cebada, perlada, cruda	10	10	100	39	1,25	0,18	7,21	3,6	0,27	0,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	2	2	100	7	0,26	0,03	1,494	0,5	0,078	0,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	1	1	100	4	0	0	0,993	0	0,001	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								432,7	17,1	13,3	58,8	152,9	1,8	373,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								33%	38%	31%	32%	22%	32%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	5	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	40	34	85	10	0,272	0,068	1,972	6,8	0,272	0,34
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
			Total					383,9	13,6	11,2	55,3	59,4	3,2	353,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								30%	30%	26%	30%	8%	57%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		CARNE GUISADA	B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	25	20	80	32	0,18	0,06	7,48	3,2	0,06	2,8
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	25	17	68	28	0,204	0,034	6,681	1,36	0,068	4,42
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	10	6,8	68	11	1,4416	0,5984	0	0,408	0,1836	4,488
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
		ARROZ AL AJO	B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0,361
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
		ZANAHORIA RALLADA,	B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
		TOMATE, CABEZONA Y	B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
		CILANTRO	D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								411,0	15,2	13,3	56,0	32,2	2,5	360,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	33%	31%	31%	5%	44%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	5	5	100	20	0,995	0,275	2,94	6	0,32	1,5
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B080	Pimentón rojo, crudo	2	1,7	85	1	0,017	0,0051	0,1071	0,119	0,0068	0,034
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	10	5,5	55	1	0,044	0,0055	0,143	1,155	0,0495	0,33
			B027	Cebolla cabezona, cruda	10	9,5	95	4	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	7	7	100	25	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								399,7	14,4	13,3	54,2	29,3	2,6	313,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	32%	31%	30%	4%	47%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	5	5	100	18	0,66	0,095	3,605	0,9	0,255	0,1
			D019	Margarina, esparcible	2	2	100	15	0,012	1,62	0	0,06	0,002	13,7
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	10	10	100	10	0,2	0,01	2,09	0,6	0,03	0,6
			A029	Harina de avena, cruda	5	5	100	21	0,735	0,43	3,31	2,7	0,2	0,95
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAPA FRANCESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO CON LECHE	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	2	2	100	8	0	0	1,986	0	0,002	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
			Total					398,0	15,3	14,0	50,7	151,3	1,5	377,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	34%	32%	28%	22%	27%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	15	12	80	13	0,108	0,012	3,156	2,52	0,108	0,12
			G001	Crema de leche	3	3	100	10	0,063	1,05	0,051	2,04	0	1,38
			B047	Guascas, crudas	3	1,05	35	1	0,0336	0,00525	0,08715	2,5725	0,07455	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	15	13,8	92	15	0,276	0,0552	3,2154	0,828	0,0552	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	15	15	100	57	1,365	0,555	11,085	0,6	0,405	0,15
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA, CABEZONA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			C002	Aguacate Lorena, crudo	10	7,7	77	14	0,1232	1,0241	0,77	0,77	0,0308	0,462
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
			Total					455,7	17,7	14,5	61,0	177,0	1,7	371,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					35%	39%	33%	33%	25%	31%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
			B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	35	21	60	27	0,273	0,021	6,363	0,84	0,147	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	35	28	80	45	0,252	0,084	10,472	4,48	0,084	3,92
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	16	80	8	0,224	0,016	1,648	2,56	0,128	11,36
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								439,9	17,3	13,2	61,6	152,8	2,5	413,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								34%	38%	30%	34%	22%	45%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	5	5	100	19	1,195	0,055	3,01	3	0,23	0,75
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	40	36	90	35	0,72	0,072	7,524	2,88	0,288	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	3	3	100	27	0	3	0	0	0	0
Total								352,5	11,8	9,4	53,5	54,8	2,2	370,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								27%	26%	22%	29%	8%	40%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DESMECHADO	F099	Res, carne magra, cruda	24	24	100	33	5,232	1,368	0	1,44	0,648	12,24
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	24	24	100	34	5,136	1,44	0,048	4,08	0,192	12,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	5	5	100	19	1,14	0,075	3,02	5,95	0,265	0,5
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								415,7	14,5	13,3	57,8	29,7	2,1	312,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	32%	31%	32%	4%	37%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertanencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	41	38,13	93	63	7,89291	3,50796	0,03813	4,1943	0,26691	24,0219
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	20	16	80	18	0,144	0,016	4,208	3,36	0,144	0,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	10	9,2	92	10	0,184	0,0368	2,1436	0,552	0,0368	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	24	24	100	85	1,608	0,096	19,224	2,16	0,192	0,48
			B080	Pimentón rojo, crudo	2	1,7	85	1	0,017	0,0051	0,1071	0,119	0,0068	0,034
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	100	74	2,6	0,3	14,94	5	0,78	1,2
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	6	6	100	20	0,054	2,004	0,324	0,84	0,012	42,66
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
				Total				495,5	17,9	17,1	65,5	179,0	2,2	407,7
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR				1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
				Adecuación				38%	39%	39%	36%	26%	38%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	30	24	80	38	0,216	0,072	8,976	3,84	0,072	3,36
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	30	20,4	68	34	0,2448	0,0408	8,0172	1,632	0,0816	5,304
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	4,5
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	15	10,2	68	17	2,1624	0,8976	0	0,612	0,2754	6,732
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	0,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
		ARROZ BLANCO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
		MOJADAS CON CREMA	B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
		DE AGUACATE Y	C002	Aguacate Lorena, crudo	15	11,55	77	21	0,1848	1,53615	1,155	1,155	0,0462	0,693
		CILANTRO	B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								492,7	18,8	16,1	66,3	46,7	3,4	372,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								30%	33%	30%	29%	6%	54%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	8	8	100	30	1,912	0,088	4,816	4,8	0,368	1,2
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	4,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	0,4
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
		JUGO DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								551,9	19,4	16,6	78,4	192,5	3,8	485,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								34%	34%	31%	34%	24%	62%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	10	9	90	4	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B003	Acelga, hojas, cruda	10	8,5	85	3	0,204	0,017	0,4505	4,165	0,153	18,02
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	25	23	92	24	0,46	0,092	5,359	1,38	0,092	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	40	4	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05	1,5
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PATACÓN DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	55	37,4	68	62	0,4488	0,0748	14,6982	2,992	0,1496	9,724
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			B027	Cebolla cabezona, cruda	3	2,85	95	1	0,0399	0,00285	0,21945	0,684	0,00855	0,114
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
				Total				529,2	18,6	17,2	72,3	175,4	1,9	443,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				32%	33%	32%	32%	22%	30%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B006	Ahuyama, cruda	60	65	85	20	0,52	0,13	3,77	13	0,52	0,65
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	108	77,76	72	103	0,85536	0,15552	23,56128	2,3328	0,3888	3,1104
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								500,6	17,6	16,7	67,5	38,9	3,3	345,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	31%	31%	30%	5%	53%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	7	7	100	25	0,924	0,133	5,047	1,26	0,357	0,14
			D019	Margarina, esparcible	3	3	100	22	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	6	6	100	22	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234	0,36
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCOS DE PAPA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
			Total					496,6	17,8	16,1	68,0	152,8	2,0	427,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								30%	31%	30%	30%	19%	33%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO FRITO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	65	65	100	91	13,91	3,9	0,13	11,05	0,52	33,8
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	GARBANZOS GUISADOS	T019	Garbanzo, crudo	8	8	100	31	1,592	0,44	4,704	9,6	0,512	2,4
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	45	65	100	62	1,3	0,065	13,585	3,9	0,195	3,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	45	38,25	85	18	0,26775	0,03825	3,63375	10,3275	0,153	13,3875
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								535,9	22,7	17,9	68,4	53,9	3,2	380,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								33%	40%	33%	30%	7%	51%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0,5415
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	8	7,2	90	3	0,1512	0	0,5184	2,88	0,072	0,432
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	65	85	31	0,455	0,065	6,175	17,55	0,26	22,75
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	3	3	100	3	0,06	0,003	0,627	0,18	0,009	0,18
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	40	16	40	6	0,192	0,016	1,088	9,12	0,08	2,4
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	40	32	80	51	0,288	0,096	11,968	5,12	0,096	4,48
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRIA DE VERDURAS CON MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	20	65	90	28	1,365	0	4,68	26	0,65	3,9
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	13	7,8	60	5	0,1326	0,0078	0,975	0,78	0,0624	0,078
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								490,3	19,2	12,7	71,5	82,2	3,8	404,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								30%	34%	23%	31%	10%	61%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	55	55	100	77	11,77	3,3	0,11	9,35	0,44	28,6
			K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
				Tomillo y Laurel	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE ZANAHORIA	A053	Maíz tierno, crudo	12	12	100	18	0,408	0,144	3,66	0,6	0,096	0,36
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	6	6	100	22	0,792	0,114	4,326	1,08	0,306	0,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CROQUETA DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	20	16	80	25	0,144	0,048	5,984	2,56	0,048	2,24
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	15	15	100	57	1,365	0,555	11,085	0,6	0,405	0,15
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, APIO Y PIÑA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B014	Apio, crudo	12	6	50	2	0,042	0,012	0,276	2,52	0,024	4,8
			C072	Piña, cruda	15	8,25	55	5	0,0495	0,00825	1,023	1,32	0,04125	0,2475
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								547,9	21,2	16,9	76,2	159,8	2,5	408,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								34%	37%	31%	33%	20%	40%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	44	39,6	90	38	0,792	0,0792	8,2764	3,168	0,3168	3,96
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0,5415
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	45	38,25	85	18	0,26775	0,03825	3,63375	10,3275	0,153	13,3875
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								467,3	14,8	14,0	67,6	71,8	3,2	420,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								29%	26%	26%	30%	9%	51%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	12	12	100	49	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	50	50	100	48	1	0,05	10,45	3	0,15	3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			D020	Mayonesa, con sal	4	4	100	13	0,036	1,336	0,216	0,56	0,008	28,44
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								509,2	18,2	17,7	67,2	159,3	2,0	461,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	32%	33%	29%	20%	32%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	65	65	100	90	14,17	3,705	0	3,9	1,755	33,15
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	8	8	100	31	1,592	0,44	4,704	9,6	0,512	2,4
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	45	65	100	62	1,3	0,065	13,585	3,9	0,195	3,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B080	Pimentón rojo, crudo	3	2,55	85	1	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	55	37,4	68	62	0,4488	0,0748	14,6982	2,992	0,1496	9,724
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	12	6,6	55	1	0,0528	0,0066	0,1716	1,386	0,0594	0,396
			B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	95	5	0,1596	0,0114	0,8778	2,736	0,0342	0,456
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								514,3	20,0	16,5	69,4	37,9	3,5	365,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								32%	35%	30%	30%	5%	57%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	60	55,8	93	93	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,3906	35,154
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	17	15,3	90	7	0,3213	0	1,1016	6,12	0,153	0,918
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	25	23	92	24	0,46	0,092	5,359	1,38	0,092	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	37	37	100	137	4,81	0,555	27,639	9,25	1,443	2,22
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
				Canela	cs	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	17	16,15	95	6	0,2261	0,01615	1,24355	3,876	0,04845	0,646
			B103	Tomate, crudo	17	13,6	80	3	0,1224	0,0136	0,5576	1,224	0,068	0,816
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	11	11	100	99	0	11	0	0	0	0
Total								602,0	22,5	20,6	78,4	170,6	3,1	411,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								37%	40%	38%	34%	21%	50%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON PLATANO VERDE	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	60	65	68	108	0,78	0,13	25,545	5,2	0,26	16,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	B103	Tomate, crudo	108	86,4	80	20	0,7776	0,0864	3,5424	7,776	0,432	5,184
			B077	Pepino Cohombro, crudo	3	2,25	75	0	0,01125	0,00225	0,05175	0,405	0,00675	0,045
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	3	2,55	85	1	0,01785	0,00255	0,24225	0,6885	0,0102	0,8925
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								507,8	17,8	16,6	69,5	37,6	3,1	364,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	31%	31%	30%	5%	50%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PALITOS DE PECHUGA APANADOS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	48	44,64	93	74	9,24048	4,10688	0,04464	4,9104	0,31248	28,1232
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	25	20	80	22	0,18	0,02	5,26	4,2	0,18	0,2
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	15	13,8	92	15	0,276	0,0552	3,2154	0,828	0,0552	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	33	33	100	116	2,211	0,132	26,433	2,97	0,264	0,66
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	MONEDITAS DE	B089	plátano hartón, maduro, crudo	65	46,8	72	62	0,5148	0,0936	14,1804	1,404	0,234	1,872
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	VERDURAS EN GOULASH	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20	18	90	27	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
			B048	Guatila, sin cáscara, cruda	12	7,8	65	2	0,0624	0	0,4056	1,17	0,0312	0,156
			B027	Cebolla cabezona, cruda	3	2,85	95	1	0,0399	0,00285	0,21945	0,684	0,00855	0,114
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	165	52,8	32	32	0,792	0,264	6,5472	4,752	0,8976	3,168
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
				Total				495,4	16,8	15,7	70,1	51,9	2,8	380,4
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO				1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
				Adecuación				30%	29%	29%	31%	6%	45%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			G001	Crema de leche	7	7	100	23	0,147	2,45	0,119	4,76	0	3,22
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	12	12	100	45	1,56	0,18	8,964	3	0,468	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B027	Cebolla cabezona, cruda	3	2,85	95	1	0,0399	0,00285	0,21945	0,684	0,00855	0,114
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	55	37,4	68	62	0,4488	0,0748	14,6982	2,992	0,1496	9,724
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA	B044	Espinaca, cruda	25	15	60	5	0,435	0,03	0,57	18,45	0,36	9,9
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	12	12	100	36	2,1	3,06	0,036	70,32	0,048	112,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								559,6	20,9	20,2	72,2	246,7	2,3	564,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								34%	37%	37%	32%	31%	38%	47%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	65	68	108	0,78	0,13	25,545	5,2	0,26	16,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	65	80	34	0,91	0,065	6,695	10,4	0,52	46,15
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								567,2	18,5	16,8	82,5	43,8	3,6	413,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								35%	32%	31%	36%	5%	58%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	48	44,64	93	74	9,24048	4,10688	0,04464	4,9104	0,31248	28,1232
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	3,753
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	3	3	100	11	0,396	0,057	2,163	0,54	0,153	0,06
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A014	Cebada, perlada, cruda	12	12	100	46	1,5	0,216	8,652	4,32	0,324	0,84
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	3	3	100	11	0,39	0,045	2,241	0,75	0,117	0,18
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	50	50	100	48	1	0,05	10,45	3	0,15	3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B103	Tomate, crudo	12	9,6	80	2	0,0864	0,0096	0,3936	0,864	0,048	0,576
			B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	95	5	0,1596	0,0114	0,8778	2,736	0,0342	0,456
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								537,1	19,9	16,4	74,5	159,4	2,1	427,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								33%	35%	30%	33%	20%	34%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	44	39,6	90	38	0,792	0,0792	8,2764	3,168	0,3168	3,96
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	45	38,25	85	11	0,306	0,0765	2,2185	7,65	0,306	0,3825
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	0,4
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					472,5	15,8	14,2	68,4	68,6	3,7	405,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								29%	28%	26%	30%	9%	60%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	30	24	80	38	0,216	0,072	8,976	3,84	0,072	3,36
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	30	20,4	68	34	0,2448	0,0408	8,0172	1,632	0,0816	5,304
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	4,5
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	15	10,2	68	17	2,1624	0,8976	0	0,612	0,2754	6,732
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
		ARROZ BLANCO	B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0,5415
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
		MOJADAS CON CREMA	B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
		DE AGUACATE Y	B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	95	6	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
		CILANTRO	D020	Mayonesa, con sal	6	6	100	20	0,054	2,004	0,324	0,84	0,012	42,66
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								503,0	18,6	16,5	68,1	40,0	3,0	418,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								31%	33%	30%	30%	5%	49%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	65	65	100	90	14,17	3,705	0	3,9	1,755	33,15
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	8	8	100	31	1,592	0,44	4,704	9,6	0,512	2,4
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	45	65	100	62	1,3	0,065	13,585	3,9	0,195	3,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B080	Pimentón rojo, crudo	3	2,55	85	1	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	55	37,4	68	62	0,4488	0,0748	14,6982	2,992	0,1496	9,724
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	12	6,6	55	1	0,0528	0,0066	0,1716	1,386	0,0594	0,396
			B027	Cebolla cabezona, cruda	12	11,4	95	5	0,1596	0,0114	0,8778	2,736	0,0342	0,456
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								514,3	20,0	16,5	69,4	37,9	3,5	365,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								32%	35%	30%	30%	5%	57%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	7	7	100	25	0,924	0,133	5,047	1,26	0,357	0,14
			D019	Margarina, esparcible	3	3	100	22	0,018	2,43	0	0,09	0,003	20,55
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	12	10,8	90	5	0,2268	0	0,7776	4,32	0,108	0,648
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			A029	Harina de avena, cruda	6	6	100	25	0,882	0,516	3,972	3,24	0,24	1,14
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA FRANCESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO CON LECHE	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
			Total					480,4	17,5	16,5	63,3	155,7	1,8	428,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								29%	31%	30%	28%	19%	29%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	48	44,64	93	74	9,24048	4,10688	0,04464	4,9104	0,31248	28,1232
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	20	16	80	18	0,144	0,016	4,208	3,36	0,144	0,16
			G001	Crema de leche	4	4	100	13	0,084	1,4	0,068	2,72	0	1,84
			B047	Guascas, crudas	4	1,4	35	1	0,0448	0,007	0,1162	3,43	0,0994	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	0,2
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
		ENSALADA DE ZANAHORIA, CABEZONA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			C002	Aguacate Lorena, crudo	10	7,7	77	14	0,1232	1,0241	0,77	0,77	0,0308	0,462
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
			Total					541,5	19,8	17,3	73,7	181,1	2,0	410,5
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO					1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
			Adecuación					33%	35%	32%	32%	23%	33%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	8	7,2	90	3	0,1656	0,0432	0,4248	5,904	0,1296	3,312
			B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	40	65	60	83	0,845	0,065	19,695	2,6	0,455	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	40	32	80	51	0,288	0,096	11,968	5,12	0,096	4,48
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	65	80	34	0,91	0,065	6,695	10,4	0,52	46,15
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								594,5	21,0	16,1	88,9	169,3	3,6	502,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								36%	37%	30%	39%	21%	58%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	50	45	90	44	0,9	0,09	9,405	3,6	0,36	4,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	50	50	100	48	1	0,05	10,45	3	0,15	3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
Total								442,7	13,4	11,5	68,9	66,4	2,6	435,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	23%	21%	30%	8%	43%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DESMECHADO	F099	Res, carne magra, cruda	26	26	100	36	5,668	1,482	0	1,56	0,702	13,26
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	26	26	100	36	5,564	1,56	0,052	4,42	0,208	13,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	8	8	100	31	1,824	0,12	4,832	9,52	0,424	0,8
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	65	68	108	0,78	0,13	25,545	5,2	0,26	16,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	50	36	72	48	0,396	0,072	10,908	1,08	0,18	1,44
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	65	80	15	0,585	0,065	2,665	5,85	0,325	3,9
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								**536,8**	**17,1**	**16,7**	**77,3**	**39,3**	**2,6**	**362,8**
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								**1629**	**57**	**54,3**	**228,1**	**800**	**6,2**	**1200**
Adecuación								**33%**	**30%**	**31%**	**34%**	**5%**	**41%**	**30%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	48	44,64	93	74	9,24048	4,10688	0,04464	4,9104	0,31248	28,1232
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	24	19,2	80	21	0,1728	0,0192	5,0496	4,032	0,1728	0,192
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	12	10,2	85	5	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	12	12	100	12	0,24	0,012	2,508	0,72	0,036	0,72
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	12	11,04	92	12	0,2208	0,04416	2,57232	0,6624	0,04416	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B080	Pimentón rojo, crudo	3	2,55	85	1	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25	100	93	3,25	0,375	18,675	6,25	0,975	1,5
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								600,6	20,4	22,1	77,6	186,1	2,5	481,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								37%	36%	41%	34%	23%	41%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	40	32	80	51	0,288	0,096	11,968	5,12	0,096	4,48
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	40	27,2	68	45	0,3264	0,0544	10,6896	2,176	0,1088	7,072
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	20	13,6	68	22	2,8832	1,1968	0	0,816	0,3672	8,976
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
		ARROZ BLANCO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
		MOJADAS CON CREMA	B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
		DE AGUACATE Y	C002	Aguacate Lorena, crudo	25	19,25	77	34	0,308	2,56025	1,925	1,925	0,077	1,155
		CILANTRO	B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								615,5	22,5	20,0	83,8	55,3	4,0	463,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	32%	30%	30%	5%	46%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	17	17	100	64	4,063	0,187	10,234	10,2	0,782	2,55
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVA	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
		JUGO DE LULO CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								630,7	22,5	17,2	92,6	222,7	4,3	576,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	32%	26%	33%	20%	49%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B003	Acelga, hojas, cruda	15	12,75	85	5	0,306	0,0255	0,67575	6,2475	0,2295	27,03
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	30	27,6	92	29	0,552	0,1104	6,4308	1,656	0,1104	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	40	4	0,144	0,012	0,816	6,84	0,06	1,8
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVA	GRUPO I	PATACON DE PLATANO VERDE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	95	2	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								619,8	21,3	17,8	90,0	208,2	2,3	542,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	30%	27%	32%	19%	26%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17	17	100	66	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901	1,7
			B006	Ahuyama, cruda	65	55,25	85	17	0,442	0,1105	3,2045	11,05	0,442	0,5525
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	142	102,24	72	135	1,12464	0,20448	30,97872	3,0672	0,5112	4,0896
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								635,5	22,2	20,4	87,1	50,6	4,1	429,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	32%	31%	31%	5%	47%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	9	9	100	33	1,188	0,171	6,489	1,62	0,459	0,18
			D019	Margarina, esparcible	4	4	100	29	0,024	3,24	0	0,12	0,004	27,4
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CASCOS DE PAPA DORADA	B075	cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	17	13,6	80	7	0,1904	0,0136	1,4008	2,176	0,1088	9,656
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			C044	Limón, crudo	4	2	50	1	0,006	0,006	0,186	0,38	0,01	0,08
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					615,8	21,3	19,7	86,0	160,4	2,7	519,5
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
			Adecuación					31%	31%	30%	31%	15%	31%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO FRITO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,482	3,78	0,126	10,71	0,504	32,76
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	GARBANZOS GUISADOS	T019	Garbanzo, crudo	17	17	100	67	3,383	0,935	9,996	20,4	1,088	5,1
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55	46,75	85	22	0,32725	0,04675	4,44125	12,6225	0,187	16,3625
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
BEBIDAS	GRUPO II		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
		JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	9	9	100	33	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441	3,51
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								704,6	29,0	28,5	79,6	241,5	3,8	738,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								35%	42%	43%	29%	22%	44%	49%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo - RE
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0,722
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	17	15,3	90	7	0,3213	0	1,1016	6,12	0,153	0,918
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	4	4	100	4	0,08	0,004	0,836	0,24	0,012	0,24
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	100	74	2,6	0,3	14,94	5	0,78	1,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	40	4	0,144	0,012	0,816	6,84	0,06	1,8
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	65	52	80	83	0,468	0,156	19,448	8,32	0,156	7,28
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRIA DE VERDURAS CON MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	13	7,8	60	5	0,1326	0,0078	0,975	0,78	0,0624	0,078
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					584,6	21,4	16,7	84,6	64,3	3,9	503,3
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
			Adecuación					29%	31%	25%	30%	6%	45%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**8**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63	63	100	88	13,482	3,78	0,126	10,71	0,504	32,76
			Panela	K033	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
			Tomillo y Laurel		cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE ZANAHORIA	Maíz tierno, crudo	A053	15	15	100	23	0,51	0,18	4,575	0,75	0,12	0,45
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	B075	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	7	7	100	25	0,924	0,133	5,047	1,26	0,357	0,14
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			Cilantro, crudo	B035	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CROQUETA DE YUCA	cáscara, cruda	B107	25	20	80	32	0,18	0,06	7,48	3,2	0,06	2,8
			blanco, precocida	A034	17	17	100	65	1,547	0,629	12,563	0,68	0,459	0,17
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, APIO Y PIÑA	Zanahoria, sin	B110	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			Apio, crudo	B014	30	15	50	4	0,105	0,03	0,69	6,3	0,06	12
			Piña, cruda	C072	4	2,2	55	1	0,0132	0,0022	0,2728	0,352	0,011	0,066
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	Tomate de árbol amarillo, crudo	C081	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
			entera, en polvo	G008	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	Sal	L015	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	Aceite de soya	D012	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								622,5	24,6	17,1	90,6	187,2	2,8	507,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	35%	26%	32%	17%	32%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	17	17	100	66	4,301	0,187	10,115	10,2	1,173	1,02
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0,722
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55	46,75	85	22	0,32725	0,04675	4,44125	12,6225	0,187	16,3625
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								544,3	17,5	13,7	83,4	76,4	4,0	499,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								27%	25%	21%	30%	7%	46%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	15	15	100	62	2,535	1,125	9,615	8,1	0,675	0,45
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	cáscara, cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	17	13,6	80	7	0,1904	0,0136	1,4008	2,176	0,1088	9,656
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			D020	Mayonesa, con sal	4	4	100	13	0,036	1,336	0,216	0,56	0,008	28,44
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								602,0	20,8	20,5	81,0	166,8	2,4	546,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								30%	30%	31%	29%	15%	27%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	17	17	100	67	3,383	0,935	9,996	20,4	1,088	5,1
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B080	Pimentón rojo, crudo	4	3,4	85	1	0,034	0,0102	0,2142	0,238	0,0136	0,068
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	10	5,5	55	1	0,044	0,0055	0,143	1,155	0,0495	0,33
			B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			C044	Limón, crudo	6	3	50	1	0,009	0,009	0,279	0,57	0,015	0,12
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	9	9	100	33	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441	3,51
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								629,4	22,2	20,0	87,3	54,9	4,3	448,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	32%	30%	31%	5%	49%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	30	27,6	92	29	0,552	0,1104	6,4308	1,656	0,1104	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	46	46	100	171	5,98	0,69	34,362	11,5	1,794	2,76
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	72	67	0,5544	0,1008	15,2712	1,512	0,252	2,016
			K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
				Canela	cs	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	2,484
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								719,4	26,4	24,0	95,7	199,5	3,8	506,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								36%	38%	36%	34%	18%	43%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**13**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON PLATANO VERDE	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17	17	100	66	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901	1,7
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	65	44,2	68	73	0,5304	0,0884	17,3706	3,536	0,1768	11,492
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	B103	Tomate, crudo	142	113,6	80	26	1,0224	0,1136	4,6576	10,224	0,568	6,816
			B077	Pepino Cohombro, crudo	4	3	75	0	0,015	0,003	0,069	0,54	0,009	0,06
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	4	3,4	85	2	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								585,5	22,2	20,3	75,4	51,7	3,9	444,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								29%	32%	30%	27%	5%	45%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PALITOS DE PECHUGA APANADOS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	61	56,73	93	94	11,74311	5,21916	0,05673	6,2403	0,39711	35,7399
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	35	28	80	31	0,252	0,028	7,364	5,88	0,252	0,28
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	100	159	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBERCULOS, RAICES, PLATANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	65	46,8	72	62	0,5148	0,0936	14,1804	1,404	0,234	1,872
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	VERDURAS EN GOULASH	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	30	27	90	40	3,402	2,916	0,081	14,31	0,459	37,53
			B048	Guatila, sin cáscara, cruda	30	19,5	65	5	0,156	0	1,014	2,925	0,078	0,39
			B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	95	2	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	165	52,8	32	32	0,792	0,264	6,5472	4,752	0,8976	3,168
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								606,7	21,6	18,8	85,7	63,7	3,3	479,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								30%	31%	28%	31%	6%	38%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	50,22	93	83	10,39554	4,62024	0,05022	5,5242	0,35154	31,6386
			G001	Crema de leche	5	5	100	17	0,105	1,75	0,085	3,4	0	2,3
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	#¡VALOR!	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	95	2	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA	B044	Espinaca, cruda	17	10,2	60	3	0,2958	0,0204	0,3876	12,546	0,2448	6,732
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	7	6,3	90	9	0,7938	0,6804	0,0189	3,339	0,1071	8,757
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								676,0	26,7	23,7	87,2	350,0	2,6	813,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								34%	38%	36%	31%	32%	30%	54%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

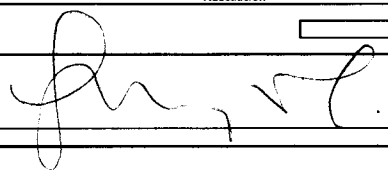
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**16**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17	17	100	66	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901	1,7
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO FRITAS	B089	plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	72	67	0,5544	0,1008	15,2712	1,512	0,252	2,016
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								645,1	22,3	20,4	89,6	50,3	4,1	462,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	32%	31%	32%	5%	47%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	50,22	93	83	10,39554	4,62024	0,05022	5,5242	0,35154	31,6386
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	5,004
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	4	4	100	15	0,528	0,076	2,884	0,72	0,204	0,08
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A014	Cebada, perlada, cruda	15	15	100	58	1,875	0,27	10,815	5,4	0,405	1,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	4	4	100	15	0,52	0,06	2,988	1	0,156	0,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	cáscara, cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			B027	Cebolla cabezona, cruda	15	14,25	95	6	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								644,9	22,9	19,9	90,3	167,8	2,5	527,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	33%	30%	32%	15%	29%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**18**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	17	17	100	66	4,301	0,187	10,115	10,2	1,173	1,02
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	55	46,75	85	14	0,374	0,0935	2,7115	9,35	0,374	0,4675
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								552,5	18,3	14,8	83,2	72,2	4,5	482,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								28%	26%	22%	30%	7%	51%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	40	32	80	51	0,288	0,096	11,968	5,12	0,096	4,48
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	40	27,2	68	45	0,3264	0,0544	10,6896	2,176	0,1088	7,072
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	65	58,5	90	57	1,17	0,117	12,2265	4,68	0,468	5,85
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	20	13,6	68	22	2,8832	1,1968	0	0,816	0,3672	8,976
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
		ARROZ BLANCO	B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0,722
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
		MOJADAS CON CREMA	B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
		DE AGUACATE Y	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
		CILANTRO	D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								620,4	22,4	19,7	85,9	50,4	3,7	517,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	32%	30%	31%	5%	42%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**20**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	17	17	100	67	3,383	0,935	9,996	20,4	1,088	5,1
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B080	Pimentón rojo, crudo	4	3,4	85	1	0,034	0,0102	0,2142	0,238	0,0136	0,068
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	10	5,5	55	1	0,044	0,0055	0,143	1,155	0,0495	0,33
			B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			C044	Limón, crudo	6	3	50	1	0,009	0,009	0,279	0,57	0,015	0,12
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	9	9	100	33	0,054	0,009	8,118	3,78	0,441	3,51
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								629,4	22,2	20,0	87,3	54,9	4,3	448,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	32%	30%	31%	5%	49%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	9	9	100	33	1,188	0,171	6,489	1,62	0,459	0,18
			D019	Margarina, esparcible	4	4	100	29	0,024	3,24	0	0,12	0,004	27,4
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A029	Harina de avena, cruda	15	15	100	62	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6	2,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PAPA FRANCESA	B075	cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	17	13,6	80	7	0,1904	0,0136	1,4008	2,176	0,1088	9,656
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			C044	Limón, crudo	4	2	50	1	0,006	0,006	0,186	0,38	0,01	0,08
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO CON LECHE	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	5	5	100	20	0	0	4,965	0	0,005	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								603,5	21,1	20,7	80,4	165,9	2,5	521,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								30%	30%	31%	29%	15%	28%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	50,22	93	83	10,39554	4,62024	0,05022	5,5242	0,35154	31,6386
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	30	24	80	27	0,216	0,024	6,312	5,04	0,216	0,24
			G001	Crema de leche	4	4	100	13	0,084	1,4	0,068	2,72	0	1,84
			B047	Guascas, crudas	4	1,4	35	1	0,0448	0,007	0,1162	3,43	0,0994	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	30	27,6	92	29	0,552	0,1104	6,4308	1,656	0,1104	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	25	25	100	95	2,275	0,925	18,475	1	0,675	0,25
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
		ENSALADA DE ZANAHORIA, CABEZONA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			C002	Aguacate Lorena, crudo	12	9,24	77	17	0,14784	1,22892	0,924	0,924	0,03696	0,5544
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
			C044	Limón, crudo	4	2	50	1	0,006	0,006	0,186	0,38	0,01	0,08
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	4	4	100	36	0	4	0	0	0	0
			Total					625,9	22,6	17,2	91,7	188,1	2,5	492,3
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
			Adecuación					31%	32%	26%	33%	17%	28%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	17	15,3	90	7	0,3519	0,0918	0,9027	12,546	0,2754	7,038
			B084	Plátano coll o guíneo, verde, crudo	30	18	60	23	0,234	0,018	5,454	0,72	0,126	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	30	30	100	29	0,6	0,03	6,27	1,8	0,09	1,8
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	65	52	80	83	0,468	0,156	19,448	8,32	0,156	7,28
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								625,0	23,0	20,5	85,0	193,7	3,5	597,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								31%	33%	31%	30%	18%	40%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	17	17	100	64	4,063	0,187	10,234	10,2	0,782	2,55
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	60	54	90	52	1,08	0,108	11,286	4,32	0,432	5,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	60	60	100	58	1,2	0,06	12,54	3,6	0,18	3,6
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								539,6	16,7	12,7	86,5	72,4	3,2	518,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								27%	24%	19%	31%	7%	37%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DESMECHADO	F099	Res, carne magra, cruda	32	32	100	44	6,976	1,824	0	1,92	0,864	16,32
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	32	32	100	45	6,848	1,92	0,064	5,44	0,256	16,64
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	17	17	100	66	3,876	0,255	10,268	20,23	0,901	1,7
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	72	67	0,5544	0,1008	15,2712	1,512	0,252	2,016
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								638,1	22,2	20,5	87,9	50,6	3,3	442,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								32%	32%	31%	31%	5%	37%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	54	50,22	93	83	10,39554	4,62024	0,05022	5,5242	0,35154	31,6386
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	30	24	80	27	0,216	0,024	6,312	5,04	0,216	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	15	13,8	92	15	0,276	0,0552	3,2154	0,828	0,0552	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B080	Pimentón rojo, crudo	4	3,4	85	1	0,034	0,0102	0,2142	0,238	0,0136	0,068
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	30	30	100	111	3,9	0,45	22,41	7,5	1,17	1,8
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			D020	Mayonesa, con sal	15	15	100	49	0,135	5,01	0,81	2,1	0,03	106,65
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								698,4	23,2	24,4	93,6	195,5	3,0	601,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								35%	33%	37%	34%	18%	35%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SANCOCHO	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	45	36	80	57	0,324	0,108	13,464	5,76	0,108	5,04
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	45	30,6	68	51	0,3672	0,0612	12,0258	2,448	0,1224	7,956
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	25	17	68	28	3,604	1,496	0	1,02	0,459	11,22
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
			C002	Aguacate Lorena, crudo	20	15,4	77	28	0,2464	2,0482	1,54	1,54	0,0616	0,924
			B035	Cilantro, crudo	7	6,3	90	3	0,1449	0,0378	0,3717	5,166	0,1134	2,898
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								757,8	28,1	23,8	105,0	64,3	4,8	478,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								30%	32%	29%	30%	6%	51%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	25	25	100	94	5,975	0,275	15,05	15	1,15	3,75
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			D020	Mayonesa, con sal	4	4	100	13	0,036	1,336	0,216	0,56	0,008	28,44
		JUGO DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
		Total						765,0	25,9	19,7	116,2	234,0	4,9	589,8
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA						2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
		Adecuación						31%	30%	24%	33%	21%	52%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B003	Acelga, hojas, cruda	10	8,5	85	3	0,204	0,017	0,4505	4,165	0,153	18,02
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	35	32,2	92	34	0,644	0,1288	7,5026	1,932	0,1288	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35	14	40	5	0,168	0,014	0,952	7,98	0,07	2,1
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PATACÓN DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	85	57,8	68	96	0,6936	0,1156	22,7154	4,624	0,2312	15,028
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	95	2	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	9	9	100	81	0	9	0	0	0	0
Total								740,5	25,5	20,5	109,9	210,3	2,5	548,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								30%	29%	25%	32%	19%	27%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25	25	100	97	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
			B006	Ahuyama, cruda	70	59,5	85	18	0,476	0,119	3,451	11,9	0,476	0,595
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	167	120,24	72	159	1,32264	0,24048	36,43272	3,6072	0,6012	4,8096
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	20	20	100	180	0	20	0	0	0	0
Total								813,5	28,6	25,5	112,6	64,6	5,2	439,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								33%	33%	31%	32%	6%	55%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	11	11	100	40	1,452	0,209	7,931	1,98	0,561	0,22
			D019	Margarina, esparcible	5	5	100	37	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCOS DE PAPA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	11	11	100	99	0	11	0	0	0	0
Total								786,5	26,6	25,3	110,2	187,4	3,2	548,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	30%	30%	32%	17%	34%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO FRITO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	78	78	100	109	16,692	4,68	0,156	13,26	0,624	40,56
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	GARBANZOS GUISADOS	T019	Garbanzo, crudo	25	25	100	98	4,975	1,375	14,7	30	1,6	7,5
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	60	51	85	24	0,357	0,051	4,845	13,77	0,204	17,85
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
			Total					768,7	30,1	25,5	100,5	82,9	4,6	474,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					31%	35%	31%	29%	8%	48%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	5	5	100	5	0,1	0,005	1,045	0,3	0,015	0,3
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	35	35	100	130	4,55	0,525	26,145	8,75	1,365	2,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	55	22	40	8	0,264	0,022	1,496	12,54	0,11	3,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	70	56	80	89	0,504	0,168	20,944	8,96	0,168	7,84
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRIA DE VERDURAS CON MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	35	31,5	90	14	0,6615	0	2,268	12,6	0,315	1,89
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	16	9,6	60	6	0,1632	0,0096	1,2	0,96	0,0768	0,096
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								779,5	28,4	20,9	116,0	88,3	5,3	520,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								31%	33%	25%	33%	8%	56%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO ACARAMELADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	78	78	100	109	16,692	4,68	0,156	13,26	0,624	40,56
			K033	Panela	11	11	100	40	0,066	0,011	9,922	4,62	0,539	4,29
				Tomillo y Laurel	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE ZANAHORIA	A053	Maíz tierno, crudo	20	20	100	30	0,68	0,24	6,1	1	0,16	0,6
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	15	15	100	14	0,3	0,015	3,135	0,9	0,045	0,9
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	8	8	100	29	1,056	0,152	5,768	1,44	0,408	0,16
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CROQUETA DE YUCA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	30	24	80	38	0,216	0,072	8,976	3,84	0,072	3,36
			A034	Harina de maíz blanco, precocida	20	20	100	76	1,82	0,74	14,78	0,8	0,54	0,2
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA, APIO Y PIÑA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B014	Apio, crudo	35	17,5	50	5	0,1225	0,035	0,805	7,35	0,07	14
			C072	Piña, cruda	25	13,75	55	8	0,0825	0,01375	1,705	2,2	0,06875	0,4125
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								778,2	29,8	20,3	116,6	201,6	3,6	525,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								31%	34%	24%	33%	18%	38%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	25	25	100	98	6,325	0,275	14,875	15	1,725	1,5
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	60	51	85	24	0,357	0,051	4,845	13,77	0,204	17,85
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								684,3	21,2	17,1	105,9	87,6	4,9	507,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								27%	24%	21%	30%	8%	51%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	20	20	100	82	3,38	1,5	12,82	10,8	0,9	0,6
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	80	80	100	77	1,6	0,08	16,72	4,8	0,24	4,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
				Total				755,2	26,5	25,0	102,9	195,5	3,0	574,9
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				30%	30%	30%	30%	18%	31%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

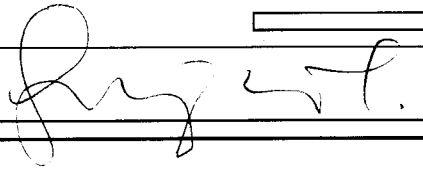
NIVEL Secundaria

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	25	25	100	98	4,975	1,375	14,7	30	1,6	7,5
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	85	57,8	68	96	0,6936	0,1156	22,7154	4,624	0,2312	15,028
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	12	6,6	55	1	0,0528	0,0066	0,1716	1,386	0,0594	0,396
			B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
			C044	Limón, crudo	8	4	50	2	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								798,5	28,6	24,4	112,4	70,6	5,5	463,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	33%	29%	32%	6%	58%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	84	78,12	93	130	16,17084	7,18704	0,07812	8,5932	0,54684	49,2156
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	40	36,8	92	39	0,736	0,1472	8,5744	2,208	0,1472	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	60	60	100	223	7,8	0,9	44,82	15	2,34	3,6
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	80	57,6	72	76	0,6336	0,1152	17,4528	1,728	0,288	2,304
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
				Canela	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								840,5	31,7	27,6	111,9	206,3	4,5	516,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								34%	36%	33%	32%	19%	47%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo - RE
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRUOL CON PLATANO VERDE	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25	25	100	97	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	B103	Tomate, crudo	167	133,6	80	31	1,2024	0,1336	5,4776	12,024	0,668	8,016
			B077	Pepino Cohombro, crudo	5	3,75	75	1	0,01875	0,00375	0,08625	0,675	0,01125	0,075
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	4,25	85	2	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	20	20	100	180	0	20	0	0	0	0
Total								749,2	28,6	25,3	97,4	66,8	5,0	455,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								30%	33%	31%	28%	6%	53%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PALITOS DE PECHUGA APANADOS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	81	75,33	93	125	15,59331	6,93036	0,07533	8,2863	0,52731	47,4579
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	40	32	80	36	0,288	0,032	8,416	6,72	0,288	0,32
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	25	23	92	24	0,46	0,092	5,359	1,38	0,092	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	MONEDITAS DE	B089	plátano hartón, maduro, crudo	110	79,2	72	105	0,8712	0,1584	23,9976	2,376	0,396	3,168
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	VERDURAS EN GOULASH	B052	Habichuela, cruda	15	13,5	90	6	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25	22,5	90	34	2,835	2,43	0,0675	11,925	0,3825	31,275
			B048	Guatila, sin cáscara, cruda	15	9,75	65	3	0,078	0	0,507	1,4625	0,039	0,195
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	95	2	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	165	52,8	32	32	0,792	0,264	6,5472	4,752	0,8976	3,168
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					732,9	25,9	22,2	104,9	67,6	3,6	489,2
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					29%	30%	27%	30%	6%	38%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
			G001	Crema de leche	7	7	100	23	0,147	2,45	0,119	4,76	0	3,22
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	55	55	100	53	1,1	0,055	11,495	3,3	0,165	3,3
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	15	15	100	56	1,95	0,225	11,205	3,75	0,585	0,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	95	2	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	70	47,6	68	79	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA	B044	Espinaca, cruda	25	15	60	5	0,435	0,03	0,57	18,45	0,36	9,9
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	35	35	100	105	6,125	8,925	0,105	205,1	0,14	327,25
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	6	6	100	54	0	6	0	0	0	0
Total								823,1	32,6	28,3	107,3	396,0	3,2	879,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								33%	37%	34%	31%	36%	33%	59%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25	25	100	97	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	80	54,4	68	90	0,6528	0,1088	21,3792	4,352	0,2176	14,144
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO FRITAS	B089	plátano hartón, maduro, crudo	80	57,6	72	76	0,6336	0,1152	17,4528	1,728	0,288	2,304
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	20	20	100	180	0	20	0	0	0	0
Total								827,3	28,8	25,5	115,9	68,0	5,2	482,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								33%	33%	31%	33%	6%	55%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	5	5	100	18	0,66	0,095	3,605	0,9	0,255	0,1
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			A014	Cebada, perlada, cruda	20	20	100	77	2,5	0,36	14,42	7,2	0,54	1,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	100	19	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	80	80	100	77	1,6	0,08	16,72	4,8	0,24	4,8
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	17	14,45	85	7	0,10115	0,01445	1,37275	3,9015	0,0578	5,0575
			B103	Tomate, crudo	17	13,6	80	3	0,1224	0,0136	0,5576	1,224	0,068	0,816
			B027	Cebolla cabezona, cruda	17	16,15	95	6	0,2261	0,01615	1,24355	3,876	0,04845	0,646
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	11	11	100	99	0	11	0	0	0	0
Total								819,5	28,9	24,6	116,4	198,4	3,2	563,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								33%	33%	30%	33%	18%	33%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	25	25	100	98	6,325	0,275	14,875	15	1,725	1,5
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	60	51	85	15	0,408	0,102	2,958	10,2	0,408	0,51
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	17	17	100	62	2,244	0,323	12,257	3,06	0,867	0,34
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árboi amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								684,9	22,2	17,3	105,7	83,3	5,4	488,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								27%	25%	21%	30%	8%	57%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SANCOCHO	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	45	36	80	57	0,324	0,108	13,464	5,76	0,108	5,04
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	45	30,6	68	51	0,3672	0,0612	12,0258	2,448	0,1224	7,956
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	80	72	90	70	1,44	0,144	15,048	5,76	0,576	7,2
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	25	17	68	28	3,604	1,496	0	1,02	0,459	11,22
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE MOJADAS CON CREMA DE AGUACATE Y CILANTRO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								778,0	28,0	25,0	107,5	57,8	4,5	555,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								31%	32%	30%	31%	5%	48%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	25	25	100	98	4,975	1,375	14,7	30	1,6	7,5
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	85	57,8	68	96	0,6936	0,1156	22,7154	4,624	0,2312	15,028
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	12	6,6	55	1	0,0528	0,0066	0,1716	1,386	0,0594	0,396
			B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
			C044	Limón, crudo	8	4	50	2	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	10	10	100	36	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								798,5	28,6	24,4	112,4	70,6	5,5	463,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	33%	29%	32%	6%	58%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	11	11	100	40	1,452	0,209	7,931	1,98	0,561	0,22
			D019	Margarina, esparcible	5	5	100	37	0,03	4,05	0	0,15	0,005	34,25
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			A029	Harina de avena, cruda	15	15	100	62	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6	2,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA FRANCESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO CON LECHE	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	11	11	100	99	0	11	0	0	0	0
Total								774,2	26,4	26,3	104,7	192,9	3,0	550,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								31%	30%	32%	30%	18%	32%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	20	16	80	18	0,144	0,016	4,208	3,36	0,144	0,16
			G001	Crema de leche	5	5	100	17	0,105	1,75	0,085	3,4	0	2,3
			B047	Guascas, crudas	10	3,5	35	2	0,112	0,0175	0,2905	8,575	0,2485	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	35	35	100	34	0,7	0,035	7,315	2,1	0,105	2,1
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	35	32,2	92	34	0,644	0,1288	7,5026	1,932	0,1288	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	35	35	100	133	3,185	1,295	25,865	1,4	0,945	0,35
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
		ENSALADA DE ZANAHORIA, CABEZONA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			C002	Aguacate Lorena, crudo	12	9,24	77	17	0,14784	1,22892	0,924	0,924	0,03696	0,5544
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								778,3	28,6	21,2	114,3	201,9	3,2	514,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								31%	33%	26%	33%	18%	34%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	25	22,5	90	10	0,5175	0,135	1,3275	18,45	0,405	10,35
			B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	35	21	60	27	0,273	0,021	6,363	0,84	0,147	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	55	55	100	53	1,1	0,055	11,495	3,3	0,165	3,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	70	56	80	89	0,504	0,168	20,944	8,96	0,168	7,84
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			D020	Mayonesa, con sal	7	7	100	23	0,063	2,338	0,378	0,98	0,014	49,77
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
			Total					789,7	28,3	24,5	110,9	212,5	4,4	624,4
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					32%	32%	30%	32%	19%	47%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	25	25	100	94	5,975	0,275	15,05	15	1,15	3,75
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	70	63	90	61	1,26	0,126	13,167	5,04	0,504	6,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	70	70	100	67	1,4	0,07	14,63	4,2	0,21	4,2
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
Total								646,7	20,2	12,9	108,6	81,6	3,9	523,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	23%	15%	31%	7%	41%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DESMECHADO	F099	Res, carne magra, cruda	38	38	100	53	8,284	2,166	0	2,28	1,026	19,38
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	38	38	100	53	8,132	2,28	0,076	6,46	0,304	19,76
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	25	25	100	97	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	80	54,4	68	90	0,6528	0,1088	21,3792	4,352	0,2176	14,144
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	80	57,6	72	76	0,6336	0,1152	17,4528	1,728	0,288	2,304
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	20	20	100	180	0	20	0	0	0	0
Total								807,7	27,8	25,4	112,5	64,5	4,1	452,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								32%	32%	31%	32%	6%	43%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	68	63,24	93	105	13,09068	5,81808	0,06324	6,9564	0,44268	39,8412
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	40	32	80	36	0,288	0,032	8,416	6,72	0,288	0,32
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	20	20	100	19	0,4	0,02	4,18	1,2	0,06	1,2
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	20	18,4	92	20	0,368	0,0736	4,2872	1,104	0,0736	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	56	56	100	198	3,752	0,224	44,856	5,04	0,448	1,12
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	45	45	100	167	5,85	0,675	33,615	11,25	1,755	2,7
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	35	31,5	90	14	0,6615	0	2,268	12,6	0,315	1,89
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B103	Tomate, crudo	17	13,6	80	3	0,1224	0,0136	0,5576	1,224	0,068	0,816
			D020	Mayonesa, con sal	17	17	100	55	0,153	5,678	0,918	2,38	0,034	120,87
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								878,3	29,4	28,6	122,3	209,5	4,0	629,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								35%	34%	34%	35%	19%	43%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
		CARNE SUDADA	B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50	40	80	64	0,36	0,12	14,96	6,4	0,12	5,6
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	8,1
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	30	20,4	68	33	4,3248	1,7952	0	1,224	0,5508	13,464
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
		ARROZ BLANCO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
		MOJADAS CON CREMA	B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
		DE AGUACATE Y	C002	Aguacate Lorena, crudo	20	15,4	77	28	0,2464	2,0482	1,54	1,54	0,0616	0,924
		CILANTRO	B035	Cilantro, crudo	10	9	90	4	0,207	0,054	0,531	7,38	0,162	4,14
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	60	36	60	15	0,252	0,108	3,168	11,88	0,468	0,72
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
				Total				856,8	33,1	28,1	114,9	70,5	5,6	492,0
	RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
	Adecuación							30%	33%	29%	28%	6%	47%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO PERICO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJA VERDE-SECA	T003	Arveja seca, cruda	40	40	100	150	9,56	0,44	24,08	24	1,84	6
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	8,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		TORTICAS DE HARINA DE TRIGO	A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	10	10	100	36	1,32	0,19	7,21	1,8	0,51	0,2
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
			K033	Panela	5	5	100	18	0,03	0,005	4,51	2,1	0,245	1,95
		ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
		JUGO DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					854,0	30,1	21,7	128,9	247,3	5,6	606,6
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS					2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
			Adecuación					29%	30%	22%	32%	22%	47%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DORADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425
		CREMA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	85	4	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			B003	Acelga, hojas, cruda	10	8,5	85	3	0,204	0,017	0,4505	4,165	0,153	18,02
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	55	55	100	53	1,1	0,055	11,495	3,3	0,165	3,3
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	40	36,8	92	39	0,736	0,1472	8,5744	2,208	0,1472	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	40	4	0,144	0,012	0,816	6,84	0,06	1,8
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PATACÓN DE PLATANO	B092	Plátano hartón, verde, crudo	125	85	68	141	1,02	0,17	33,405	6,8	0,34	22,1
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			B027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	95	2	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	15	11,25	75	8	0,10125	0,03375	1,5075	1,4625	0,03375	0,3375
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					828,6	28,3	22,1	126,1	212,5	2,8	557,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								29%	28%	23%	31%	19%	23%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON AHUYAMA	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	40	40	100	154	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4
			B006	Ahuyama, cruda	90	76,5	85	23	0,612	0,153	4,437	15,3	0,612	0,765
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MONEDITAS DE PLATANO MADURO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	225	162	72	214	1,782	0,324	49,086	4,86	0,81	6,48
		JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
BEBIDAS	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	22	22	100	198	0	22	0	0	0	0
Total								993,3	36,5	28,7	140,2	88,9	6,8	450,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								34%	36%	30%	35%	8%	58%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE PECHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
			D019	Margarina, esparcible	6	6	100	44	0,036	4,86	0	0,18	0,006	41,1
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CONCHITAS	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25	100	93	3,25	0,375	18,675	6,25	0,975	1,5
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCOS DE PAPA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	100	100	100	96	2	0,1	20,9	6	0,3	6
		ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	30	24	80	13	0,336	0,024	2,472	3,84	0,192	17,04
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	6	3	50	1	0,009	0,009	0,279	0,57	0,015	0,12
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	15	10,5	70	11	0,1575	0,0105	2,3415	0,84	0,0945	0,315
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
			Total					905,8	31,2	29,3	126,0	195,6	3,7	569,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	31%	30%	31%	18%	31%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO FRITO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	94	94	100	132	20,116	5,64	0,188	15,98	0,752	48,88
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	GARBANZOS GUISADOS	T019	Garbanzo, crudo	40	40	100	157	7,96	2,2	23,52	48	2,56	12
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	90	90	100	86	1,8	0,09	18,81	5,4	0,27	5,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	65	55,25	85	26	0,38675	0,05525	5,24875	14,9175	0,221	19,3375
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	21	21	100	189	0	21	0	0	0	0
Total								923,0	37,8	30,3	119,1	106,2	5,8	488,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								32%	37%	31%	29%	10%	49%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B009	Ajo, crudo	6	5,7	95	8	0,2679	0,0171	1,6701	2,28	0,0741	1,083
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	40	36	90	15	0,756	0	2,592	14,4	0,36	2,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	45	38,25	85	18	0,26775	0,03825	3,63375	10,3275	0,153	13,3875
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	5	5	100	5	0,1	0,005	1,045	0,3	0,015	0,3
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	35	35	100	130	4,55	0,525	26,145	8,75	1,365	2,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	45	18	40	7	0,216	0,018	1,224	10,26	0,09	2,7
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	90	72	80	114	0,648	0,216	26,928	11,52	0,216	10,08
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRIA DE VERDURAS CON MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	35	31,5	90	14	0,6615	0	2,268	12,6	0,315	1,89
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			D020	Mayonesa, con sal	8	8	100	26	0,072	2,672	0,432	1,12	0,016	56,88
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	16	9,6	60	6	0,1632	0,0096	1,2	0,96	0,0768	0,096
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								888,5	32,8	25,2	128,7	98,5	6,0	541,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	32%	26%	32%	9%	51%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo - RE
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B009	Ajo, crudo	6	5,7	95	8	0,2679	0,0171	1,6701	2,28	0,0741	1,083
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	40	36	90	15	0,756	0	2,592	14,4	0,36	2,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	45	38,25	85	18	0,26775	0,03825	3,63375	10,3275	0,153	13,3875
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	5	5	100	5	0,1	0,005	1,045	0,3	0,015	0,3
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	35	35	100	130	4,55	0,525	26,145	8,75	1,365	2,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	45	18	40	7	0,216	0,018	1,224	10,26	0,09	2,7
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	90	72	80	114	0,648	0,216	26,928	11,52	0,216	10,08
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRIA DE	B052	Habichuela, cruda	35	31,5	90	14	0,6615	0	2,268	12,6	0,315	1,89
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			D020	Mayonesa, con sal	8	8	100	26	0,072	2,672	0,432	1,12	0,016	56,88
BEBIDAS	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
		JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	16	9,6	60	6	0,1632	0,0096	1,2	0,96	0,0768	0,096
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								888,5	32,8	25,2	128,7	98,5	6,0	541,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	32%	26%	32%	9%	51%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	40	40	100	156	10,12	0,44	23,8	24	2,76	2,4
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	8,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL AJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TORTICAS DE ZANAHORIA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	65	55,25	85	26	0,38675	0,05525	5,24875	14,9175	0,221	19,3375
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A038	Harina de trigo, fortificada, para	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	60	30	50	24	0,18	0	5,13	4,5	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								797,8	26,0	19,4	122,7	98,4	6,2	509,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								28%	26%	20%	30%	9%	52%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12	4,8	40	2	0,0576	0,0048	0,3264	2,736	0,024	0,72
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A012	Avena en Hojuelas, Precocida	25	25	100	103	4,225	1,875	16,025	13,5	1,125	0,75
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA CHORRIADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	100	100	100	96	2	0,1	20,9	6	0,3	6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	30	24	80	13	0,336	0,024	2,472	3,84	0,192	17,04
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			D020	Mayonesa, con sal	6	6	100	20	0,054	2,004	0,324	0,84	0,012	42,66
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE CURUBA EN LECHE	C021	Curuba, cruda	15	7,5	50	3	0,045	0,0075	0,6375	0,525	0,075	6,375
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	14	14	100	126	0	14	0	0	0	0
Total								864,8	30,6	28,7	117,0	205,8	3,3	578,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								30%	30%	30%	29%	19%	28%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	40	40	100	157	7,96	2,2	23,52	48	2,56	12
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	90	90	100	86	1,8	0,09	18,81	5,4	0,27	5,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	15	8,25	55	1	0,066	0,00825	0,2145	1,7325	0,07425	0,495
			B027	Cebolla cabezona, cruda	40	38	95	15	0,532	0,038	2,926	9,12	0,114	1,52
			C044	Limón, crudo	8	4	50	2	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	21	21	100	189	0	21	0	0	0	0
Total								975,8	36,2	29,2	136,6	93,6	7,0	481,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								34%	36%	30%	34%	9%	59%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HILOS DE PECHUGA EN SALSA CAMPESINA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	81	75,33	93	125	15,59331	6,93036	0,07533	8,2863	0,52731	47,4579
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12	4,8	40	2	0,0576	0,0048	0,3264	2,736	0,024	0,72
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE VERDURAS	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	45	45	100	43	0,9	0,045	9,405	2,7	0,135	2,7
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	40	36,8	92	39	0,736	0,1472	8,5744	2,208	0,1472	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	64	64	100	237	8,32	0,96	47,808	16	2,496	3,84
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	MADURO MELADO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	115	82,8	72	109	0,9108	0,1656	25,0884	2,484	0,414	3,312
			K033	Panela	7	7	100	25	0,042	0,007	6,314	2,94	0,343	2,73
				Canela	cs	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	2,484
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	75	32	0,405	0,135	6,03	5,85	0,135	1,35
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	19	19	100	171	0	19	0	0	0	0
Total								935,6	32,2	31,5	126,1	212,1	4,9	518,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								32%	32%	33%	31%	19%	41%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

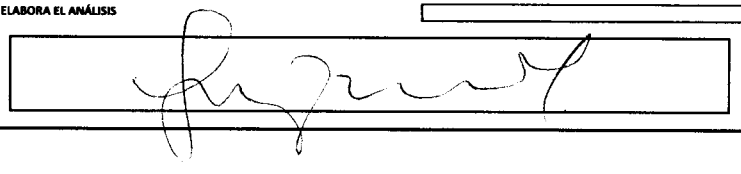
NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FRIJOL CON PLATANO VERDE	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	40	40	100	154	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	90	61,2	68	102	0,7344	0,1224	24,0516	4,896	0,2448	15,912
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y ZANAHORIA	B103	Tomate, crudo	225	180	80	41	1,62	0,18	7,38	16,2	0,9	10,8
			B077	Pepino Cohombro, crudo	5	3,75	75	1	0,01875	0,00375	0,08625	0,675	0,01125	0,075
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	4,25	85	2	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE PIÑA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	22	22	100	198	0	22	0	0	0	0
Total								902,1	36,5	28,6	118,6	91,7	6,6	471,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	36%	30%	29%	8%	56%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PALITOS DE PECHUGA APANADOS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	95	88,35	93	147	18,28845	8,1282	0,08835	9,7185	0,61845	55,6605
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	45	36	80	40	0,324	0,036	9,468	7,56	0,324	0,36
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	25	23	92	24	0,46	0,092	5,359	1,38	0,092	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	60	60	100	212	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	MONEDITAS DE	B089	plátano hartón, maduro, crudo	145	104,4	72	138	1,1484	0,2088	31,6332	3,132	0,522	4,176
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	VERDURAS EN GOULASH	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	30	27	90	40	3,402	2,916	0,081	14,31	0,459	37,53
			B048	Guatila, sin cáscara, cruda	25	16,25	65	4	0,13	0	0,845	2,4375	0,065	0,325
			B027	Cebolla cabezona, cruda	6	5,7	95	2	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	165	52,8	32	32	0,792	0,264	6,5472	4,752	0,8976	3,168
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								868,2	30,4	27,0	122,7	82,1	4,2	507,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								30%	30%	28%	30%	7%	36%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO A LAS HIERBAS	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	81	75,33	93	125	15,59331	6,93036	0,07533	8,2863	0,52731	47,4579
			G001	Crema de leche	8	8	100	26	0,168	2,8	0,136	5,44	0	3,68
				Tomillo, perejil, oregano, cebolla y ajo	CS	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE FIDEOS	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	50	50	100	48	1	0,05	10,45	3	0,15	3
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	100	74	2,6	0,3	14,94	5	0,78	1,2
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ GRILLÉ (CON CABEZONA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B027	Cebolla cabezona, cruda	5	4,75	95	2	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PATACÓN	B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	TORTA DE ESPINACA	B044	Espinaca, cruda	30	18	60	6	0,522	0,036	0,684	22,14	0,432	11,88
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	45	45	100	135	7,875	11,475	0,135	263,7	0,18	420,75
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	10	9	90	13	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	15	7,5	50	3	0,045	0,0075	0,6375	0,525	0,075	6,375
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								972,6	38,2	34,5	124,8	465,3	3,5	974,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								34%	38%	36%	31%	42%	30%	65%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE AL CILANTRO	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	2,484
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	40	40	100	154	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	TAJADAS DE PLATANO MADURO FRITAS	B089	plátano hartón, maduro, crudo	115	82,8	72	109	0,9108	0,1656	25,0884	2,484	0,414	3,312
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	60	19,2	32	12	0,288	0,096	2,3808	1,728	0,3264	1,152
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	22	22	100	198	0	22	0	0	0	0
Total								1019,9	36,7	28,7	146,8	91,0	6,7	499,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								35%	36%	30%	36%	8%	57%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO CRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	79	73,47	93	122	15,20829	6,75924	0,07347	8,0817	0,51429	46,2861
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	7	6,3	90	9	0,7938	0,6804	0,0189	3,339	0,1071	8,757
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	7	7	100	25	0,924	0,133	5,047	1,26	0,357	0,14
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE CEBADA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A014	Cebada, perlada, cruda	25	25	100	96	3,125	0,45	18,025	9	0,675	1,75
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ CON FIDEOS	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	5	5	100	19	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195	0,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA SALADA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	90	90	100	86	1,8	0,09	18,81	5,4	0,27	5,4
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ZANAHORIA COCIDA, TOMATE, CABEZONA Y MAYONESA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
			D020	Mayonesa, con sal	9	9	100	29	0,081	3,006	0,486	1,26	0,018	63,99
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE BANANO CON LECHE	C010	Banano común, crudo	60	42	70	42	0,63	0,042	9,366	3,36	0,378	1,26
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								936,6	33,0	28,6	131,8	208,9	3,7	590,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								32%	33%	30%	32%	19%	31%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE LENTEJAS	T027	Lenteja real, cruda	40	40	100	156	10,12	0,44	23,8	24	2,76	2,4
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	90	81	90	79	1,62	0,162	16,929	6,48	0,648	8,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA RALLADA, QUESO Y HARINA DE TRIGO	B006	Ahuyama, cruda	65	55,25	85	17	0,442	0,1105	3,2045	11,05	0,442	0,5525
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	18	18	100	65	2,376	0,342	12,978	3,24	0,918	0,36
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								790,4	26,7	19,5	120,9	93,4	6,6	489,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								27%	26%	20%	30%	8%	56%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
		CARNE SUDADA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	50	40	80	64	0,36	0,12	14,96	6,4	0,12	5,6
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	68	56	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	100	90	90	87	1,8	0,18	18,81	7,2	0,72	9
			F112	Res, hueso carnudo, crudo	30	20,4	68	33	4,3248	1,7952	0	1,224	0,5508	13,464
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		SANCOCHO	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
CEREALES	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
		ARROZ BLANCO	B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CABEZONA Y TOMATE	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
		MOJADAS CON CREMA	B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
		DE AGUACATE Y	B027	Cebolla cabezona, cruda	20	19	95	8	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
		CILANTRO	D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C072	Piña, cruda	60	33	55	18	0,198	0,033	4,092	5,28	0,165	0,99
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
			Total					888,7	33,1	29,3	120,1	62,5	5,3	569,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	33%	30%	30%	6%	45%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	CREMA DE GARBANZOS	T019	Garbanzo, crudo	40	40	100	157	7,96	2,2	23,52	48	2,56	12
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	90	90	100	86	1,8	0,09	18,81	5,4	0,27	5,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL PIMENTÓN	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	CASCABELES DE	B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE LECHUGA Y CABEZONA CON LIMÓN	B059	Lechuga común, cruda	15	8,25	55	1	0,066	0,00825	0,2145	1,7325	0,07425	0,495
			B027	Cebolla cabezona, cruda	40	38	95	15	0,532	0,038	2,926	9,12	0,114	1,52
			C044	Limón, crudo	8	4	50	2	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	21	21	100	189	0	21	0	0	0	0
Total								975,8	36,2	29,2	136,6	93,6	7,0	481,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								34%	36%	30%	34%	9%	59%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA EN SALSA BLANCA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	75	69,75	93	116	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	12	12	100	44	1,584	0,228	8,652	2,16	0,612	0,24
			D019	Margarina, esparcible	6	6	100	44	0,036	4,86	0	0,18	0,006	41,1
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE AVENA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			A029	Harina de avena, cruda	25	25	100	104	3,675	2,15	16,55	13,5	1	4,75
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	PAPA FRANCESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin	100	100	100	96	2	0,1	20,9	6	0,3	6
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	30	24	80	13	0,336	0,024	2,472	3,84	0,192	17,04
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	6	3	50	1	0,009	0,009	0,279	0,57	0,015	0,12
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MANGO CON LECHE	C051	Mango común, crudo	15	7,5	50	6	0,045	0	1,2825	1,125	0,0375	0,3
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	13	13	100	117	0	13	0	0	0	0
Total								911,9	31,5	31,1	122,8	203,1	3,7	573,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	31%	32%	30%	18%	31%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	80	74,4	93	124	15,4008	6,8448	0,0744	8,184	0,5208	46,872
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	AJIACO	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	40	32	80	36	0,288	0,032	8,416	6,72	0,288	0,32
			G001	Crema de leche	6	6	100	20	0,126	2,1	0,102	4,08	0	2,76
			B047	Guascas, crudas	6	2,1	35	1	0,0672	0,0105	0,1743	5,145	0,1491	0
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	40	40	100	38	0,8	0,04	8,36	2,4	0,12	2,4
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	40	36,8	92	39	0,736	0,1472	8,5744	2,208	0,1472	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		DEDITOS DE HARINA DE MAÍZ	A034	Harina de maíz blanco, precocida	40	40	100	152	3,64	1,48	29,56	1,6	1,08	0,4
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
		ENSALADA DE ZANAHORIA, CABEZONA Y TOMATE	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			C002	Aguacate Lorena, crudo	12	9,24	77	17	0,14784	1,22892	0,924	0,924	0,03696	0,5544
			B035	Cilantro, crudo	6	5,4	90	2	0,1242	0,0324	0,3186	4,428	0,0972	2,484
			C044	Limón, crudo	6	3	50	1	0,009	0,009	0,279	0,57	0,015	0,12
		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	15	11,25	75	8	0,10125	0,03375	1,5075	1,4625	0,03375	0,3375
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					892,8	31,8	27,7	125,6	201,7	3,5	522,2
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS					2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
			Adecuación					31%	31%	29%	31%	18%	30%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE GUISADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE COLÍ	B035	Cilantro, crudo	40	36	90	16	0,828	0,216	2,124	29,52	0,648	16,56
			B084	Plátano colí o guíneo, verde, crudo	45	27	60	35	0,351	0,027	8,181	1,08	0,189	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	45	45	100	43	0,9	0,045	9,405	2,7	0,135	2,7
CEREALES	GRUPO I	ARROZ AL CILANTRO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	ASTILLAS DE YUCA FRITA	B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	90	72	80	114	0,648	0,216	26,928	11,52	0,216	10,08
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA CON MAYONESA	B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			D020	Mayonesa, con sal	8	8	100	26	0,072	2,672	0,432	1,12	0,016	56,88
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III	JUGO DE CURUBA CON LECHE	C021	Curuba, cruda	60	30	50	11	0,18	0,03	2,55	2,1	0,3	25,5
BEBIDAS	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	16	16	100	144	0	16	0	0	0	0
Total								893,2	32,6	28,9	122,3	227,7	5,2	647,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								31%	32%	30%	30%	21%	44%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	ARVEJAS SECAS GUISADAS	T003	Arveja seca, cruda	40	40	100	150	9,56	0,44	24,08	24	1,84	6
			B076	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	85	76,5	90	74	1,53	0,153	15,9885	6,12	0,612	7,65
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
CEREALES	GRUPO I	ARROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PURÉ DE PAPA CON MAYONESA	B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	85	85	100	82	1,7	0,085	17,765	5,1	0,255	5,1
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		D019	Margarina, esparcible	7	7	100	51	0,042	5,67	0	0,21	0,007	47,95
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	60	36	60	21	0,612	0,036	4,5	3,6	0,288	0,36
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	5	5	100	45	0	5	0	0	0	0
			Total					780,3	24,6	17,1	126,9	89,1	4,7	535,7
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS					2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
			Adecuación					27%	24%	18%	31%	8%	40%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DESMECHADO	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	24,44
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	FRIJOLES SUDADOS	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	40	40	100	154	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4
			B092	Plátano hartón, verde, crudo	115	78,2	68	130	0,9384	0,1564	30,7326	6,256	0,3128	20,332
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARRROZ BLANCO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MADURO COCIDO	B089	plátano hartón, maduro, crudo	115	82,8	72	109	0,9108	0,1656	25,0884	2,484	0,414	3,312
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	60	30	50	13	0,09	0,09	2,79	5,7	0,15	1,2
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	22	22	100	198	0	22	0	0	0	0
Total								1003,0	36,1	28,8	143,5	87,9	5,5	470,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								35%	36%	30%	35%	8%	46%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO EN SALSA CRIOLLA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	81	75,33	93	125	15,59331	6,93036	0,07533	8,2863	0,52731	47,4579
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	12	4,8	40	2	0,0576	0,0048	0,3264	2,736	0,024	0,72
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
SOPA O LEGUMINOSA	GRUPO IV	SOPA DE ARRACACHA	B015	Arracacha amarilla, sin cáscara, cruda	50	40	80	44	0,36	0,04	10,52	8,4	0,36	0,4
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B075	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cocida, sin sal	25	25	100	24	0,5	0,025	5,225	1,5	0,075	1,5
			B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	25	23	92	24	0,46	0,092	5,359	1,38	0,092	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I	ARROZ ROJO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	62	62	100	219	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	85	1	0,0425	0,01275	0,26775	0,2975	0,017	0,085
TUBÉRCULOS, RACICES, PLÁTANOS Y	GRUPO I	ENSALADA FRIA DE CONCHITAS CON VERDURAS Y MAYONESA	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	50	50	100	186	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95	3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B052	Habichuela, cruda	40	36	90	15	0,756	0	2,592	14,4	0,36	2,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	85	16	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			D020	Mayonesa, con sal	20	20	100	65	0,18	6,68	1,08	2,8	0,04	142,2
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE LULO CON LECHE	C045	Lulo, crudo	60	36	60	17	0,324	0,036	3,204	3,6	0,216	0
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	0
		EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	14	14	100	126	0	14	0	0	0	0
Total								995,5	33,5	32,9	137,6	220,6	4,6	662,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								34%	33%	34%	34%	20%	39%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

9.Menús Refrigerio PM

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	70	70	100	290	10,29	6,02	46,34	37,8	2,8	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	13,7
Total								439,5	16,7	12,4	63,1	277,8	2,8	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								15%	16%	13%	16%	25%	24%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ARROZ DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	100	247	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	116
Total								396,8	11,1	6,7	72,8	246,3	0,6	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								14%	11%	7%	18%	22%	5%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	65	65	100	263	5,135	15,73	25,155	57,2	1,885	116
Total								373,3	11,5	22,1	32,0	297,2	1,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	11%	23%	8%	27%	16%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
			A038	Harina de trigo, fortificada, para	70	70	100	254	9,24	1,33	50,47	12,6	3,57	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	116
Total								364,1	15,6	7,7	57,3	252,6	3,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	15%	8%	14%	23%	30%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	LECHE	A050	Maíz opaco, crudo	70	70	100	256	6,72	2,66	51,31	8,4	7	116
Total								366,2	13,1	9,1	58,1	248,4	7,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	13%	9%	14%	23%	59%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	70	70	100	270	8,75	1,26	50,47	25,2	1,89	116
Total								379,5	15,2	7,7	57,3	265,2	1,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	15%	8%	14%	24%	16%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETA DULCE	A023	Galletas dulces, sin relleno	21	21	100	99	1,344	4,116	14,091	7,98	0,42	116
			Total					209,1	7,7	10,5	20,9	248,0	0,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
			Adecuación					7%	8%	11%	5%	23%	4%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A001	Almidón de maíz, crudo	70	70	100	259	0,21	0,07	63,98	1,4	0,35	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	13,7
			Total					408,7	6,6	6,5	80,7	241,4	0,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								14%	7%	7%	20%	22%	3%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HOJUELAS DE AVENA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A029	Harina de avena, cruda	70	70	100	290	10,29	6,02	46,34	37,8	2,8	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	13,7
Total								439,5	16,7	12,4	63,1	277,8	2,8	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								15%	16%	13%	16%	25%	24%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	100	247	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	116
Total								396,8	11,1	6,7	72,8	246,3	0,6	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								14%	11%	7%	18%	22%	5%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	65	65	100	259	1,95	11,57	36,335	16,9	0,975	116
Total								368,7	8,4	18,0	43,1	256,9	1,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	8%	19%	11%	23%	8%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON CANELA Y LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	70	70	100	254	9,24	1,33	50,47	12,6	3,57	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	116
DERIVADOS DE CEREAL			S.N.	Canela	Cantidad suficiente									
Total								364,1	15,6	7,7	57,3	252,6	3,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	15%	8%	14%	23%	30%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A050	Maíz opaco, crudo	70	70	100	256	6,72	2,66	51,31	8,4	7	116
Total								366,2	13,1	9,1	58,1	248,4	7,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	13%	9%	14%	23%	59%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE GRANO DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	70	70	100	270	8,75	1,26	50,47	25,2	1,89	116
Total								379,5	15,2	7,7	57,3	265,2	1,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	15%	8%	14%	24%	16%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	65	65	100	263	5,135	15,73	25,155	57,2	1,885	116
Total								373,3	11,5	22,1	32,0	297,2	1,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	11%	23%	8%	27%	16%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	70	70	100	254	9,24	1,33	50,47	12,6	3,57	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	116
Total								364,1	15,6	7,7	57,3	252,6	3,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	15%	8%	14%	23%	30%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A050	Maíz opaco, crudo	70	70	100	256	6,72	2,66	51,31	8,4	7	116
Total								366,2	13,1	9,1	58,1	248,4	7,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	13%	9%	14%	23%	59%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**18**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	BROWNIE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	65	65	100	259	1,95	11,57	36,335	16,9	0,975	116
Total								368,7	8,4	18,0	43,1	256,9	1,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	8%	19%	11%	23%	8%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**19**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	21	21	100	99	1,344	4,116	14,091	7,98	0,42	116
Total								209,1	7,7	10,5	20,9	248,0	0,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								7%	8%	11%	5%	23%	4%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A001	Almidón de maíz, crudo	70	70	100	259	0,21	0,07	63,98	1,4	0,35	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	13,7
Total								408,7	6,6	6,5	80,7	241,4	0,4	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								14%	7%	7%	20%	22%	3%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
	GRUPO I		A029	Harina de avena, cruda	70	70	100	290	10,29	6,02	46,34	37,8	2,8	116
DERIVADOS DE CEREAL			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	13,7
Total								439,5	16,7	12,4	63,1	277,8	2,8	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								15%	16%	13%	16%	25%	24%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	70	70	100	247	4,69	0,28	56,07	6,3	0,56	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	116
Total								396,8	11,1	6,7	72,8	246,3	0,6	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								14%	11%	7%	18%	22%	5%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	65	65	100	259	1,95	11,57	36,335	16,9	0,975	116
Total								368,7	8,4	18,0	43,1	256,9	1,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	8%	19%	11%	23%	8%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	70	70	100	254	9,24	1,33	50,47	12,6	3,57	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	10	10	100	40	0	0	9,93	0	0,01	116
Total								364,1	15,6	7,7	57,3	252,6	3,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	15%	8%	14%	23%	30%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	21	21	100	99	1,344	4,116	14,091	7,98	0,42	116
Total								209,1	7,7	10,5	20,9	248,0	0,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								7%	8%	11%	5%	23%	4%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	GRANITOS DE CEBADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	200	200	100	110	6,4	6,4	6,8	240	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CON LECHE	A014	Cebada, perlada, cruda	70	70	100	270	8,75	1,26	50,47	25,2	1,89	116
Total								379,5	15,2	7,7	57,3	265,2	1,9	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								13%	15%	8%	14%	24%	16%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	25	25	100	104	3,675	2,15	16,55	13,5	1	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	13,7
Total								182,3	6,9	5,4	25,9	133,5	1,0	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								14%	15%	12%	14%	19%	18%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ARROZ DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	100	88	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	116
Total								167,1	4,9	3,3	29,4	122,3	0,2	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	11%	8%	16%	17%	4%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	20	20	100	81	1,58	4,84	7,74	17,6	0,58	116
Total								136,0	4,8	8,0	11,1	137,6	0,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	11%	19%	6%	20%	10%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	116
Total								169,6	6,5	3,7	27,4	124,5	1,3	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	14%	8%	15%	18%	23%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A050	Maíz opaco, crudo	25	25	100	92	2,4	0,95	18,325	3	2,5	116
Total								146,5	5,6	4,2	21,7	123,0	2,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	12%	10%	12%	18%	45%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	25	25	100	96	3,125	0,45	18,025	9	0,675	116
Total								151,3	6,3	3,7	21,4	129,0	0,7	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								12%	14%	8%	12%	18%	12%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETA DULCE	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								121,1	4,1	5,9	12,8	125,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								9%	9%	14%	7%	18%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
	GRUPO I		A001	Almidón de maíz, crudo	25	25	100	93	0,075	0,025	22,85	0,5	0,125	116
DERIVADOS DE CEREAL			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	13,7
Total								171,3	3,3	3,2	32,2	120,5	0,1	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	7%	7%	18%	17%	2%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**9**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HOJUELAS DE AVENA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A029	Harina de avena, cruda	25	25	100	104	3,675	2,15	16,55	13,5	1	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	13,7
Total								182,3	6,9	5,4	25,9	133,5	1,0	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								14%	15%	12%	14%	19%	18%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	100	88	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	116
Total								167,1	4,9	3,3	29,4	122,3	0,2	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	11%	8%	16%	17%	4%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUÉ	A075	Ponqué blanco, cubierto de	20	20	100	80	0,6	3,56	11,18	5,2	0,3	116
Total								134,6	3,8	6,8	14,6	125,2	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	8%	16%	8%	18%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON CANELA Y LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	116
DERIVADOS DE CEREAL			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	116
			S.N.	Canela	Cantidad suficiente									
Total								169,6	6,5	3,7	27,4	124,5	1,3	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	14%	8%	15%	18%	23%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A050	Maíz opaco, crudo	25	25	100	92	2,4	0,95	18,325	3	2,5	116
Total								146,5	5,6	4,2	21,7	123,0	2,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	12%	10%	12%	18%	45%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE GRANO DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	25	25	100	96	3,125	0,45	18,025	9	0,675	116
Total								151,3	6,3	3,7	21,4	129,0	0,7	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								12%	14%	8%	12%	18%	12%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	20	20	100	81	1,58	4,84	7,74	17,6	0,58	116
Total								136,0	4,8	8,0	11,1	137,6	0,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	11%	19%	6%	20%	10%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	116
Total								169,6	6,5	3,7	27,4	124,5	1,3	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	14%	8%	15%	18%	23%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A050	Maíz opaco, crudo	25	25	100	92	2,4	0,95	18,325	3	2,5	116
Total								146,5	5,6	4,2	21,7	123,0	2,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								11%	12%	10%	12%	18%	45%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

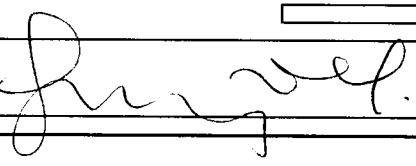
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	**18**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	BROWNIE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	20	20	100	80	0,6	3,56	11,18	5,2	0,3	116
Total								134,6	3,8	6,8	14,6	125,2	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	8%	16%	8%	18%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								121,1	4,1	5,9	12,8	125,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								9%	9%	14%	7%	18%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A001	Almidón de maíz, crudo	25	25	100	93	0,075	0,025	22,85	0,5	0,125	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	13,7
Total								171,3	3,3	3,2	32,2	120,5	0,1	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	7%	7%	18%	17%	2%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A029	Harina de avena, cruda	25	25	100	104	3,675	2,15	16,55	13,5	1	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	13,7
Total								182,3	6,9	5,4	25,9	133,5	1,0	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								14%	15%	12%	14%	19%	18%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	25	25	100	88	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	116
Total								167,1	4,9	3,3	29,4	122,3	0,2	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	11%	8%	16%	17%	4%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUÉ	A075	Ponqué blanco, cubierto de	20	20	100	80	0,6	3,56	11,18	5,2	0,3	116
Total								134,6	3,8	6,8	14,6	125,2	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								10%	8%	16%	8%	18%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	116
Total								169,6	6,5	3,7	27,4	124,5	1,3	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								13%	14%	8%	15%	18%	23%	25%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS DE	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								121,1	4,1	5,9	12,8	125,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								9%	9%	14%	7%	18%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	GRANITOS DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	25	25	100	96	3,125	0,45	18,025	9	0,675	116
Total								151,3	6,3	3,7	21,4	129,0	0,7	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								12%	14%	8%	12%	18%	12%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	45	45	100	186	6,615	3,87	29,79	24,3	1,8	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	13,7
Total								269,1	9,8	7,1	40,1	144,3	1,8	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								17%	17%	13%	18%	18%	29%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ARROZ DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
			A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	100	159	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36	47,97
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	116
Total								241,6	6,2	3,4	46,4	124,1	0,4	211,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	11%	6%	20%	16%	6%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	35	35	100	142	2,765	8,47	13,545	30,8	1,015	116
Total								196,8	6,0	11,7	16,9	150,8	1,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								12%	10%	21%	7%	19%	16%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	45	45	100	163	5,94	0,855	32,445	8,1	2,295	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	116
Total								218,4	9,1	4,1	35,8	128,1	2,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	16%	7%	16%	16%	37%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	LECHE	A050	Maíz opaco, crudo	45	45	100	165	4,32	1,71	32,985	5,4	4,5	116
Total								219,7	7,5	4,9	36,4	125,4	4,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	13%	9%	16%	16%	73%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	45	45	100	173	5,625	0,81	32,445	16,2	1,215	116
Total								228,3	8,8	4,0	35,8	136,2	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								14%	15%	7%	16%	17%	20%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETA DULCE	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								121,1	4,1	5,9	12,8	125,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								7%	7%	11%	6%	16%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A001	Almidón de maíz, crudo	45	45	100	167	0,135	0,045	41,13	0,9	0,225	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	13,7
Total								249,3	3,3	3,2	51,5	120,9	0,2	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	6%	6%	23%	15%	4%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

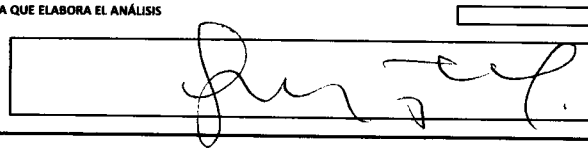
NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HOJUELAS DE AVENA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
	GRUPO I		A029	Harina de avena, cruda	45	45	100	186	6,615	3,87	29,79	24,3	1,8	116
DERIVADOS DE CEREAL			K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	13,7
Total								269,1	9,8	7,1	40,1	144,3	1,8	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								17%	17%	13%	18%	18%	29%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	100	159	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36	47,97
			K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	116
Total								241,6	6,2	3,4	46,4	124,1	0,4	211,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	11%	6%	20%	16%	6%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

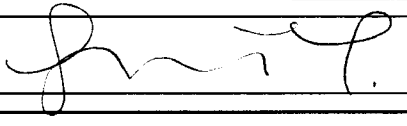
FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**11**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	35	35	100	139	1,05	6,23	19,565	9,1	0,525	116
Total								194,3	4,3	9,4	23,0	129,1	0,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								12%	7%	17%	10%	16%	8%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON CANELA Y LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	45	45	100	163	5,94	0,855	32,445	8,1	2,295	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	116
			S.N.	Canela	Cantidad suficiente									
Total								218,4	9,1	4,1	35,8	128,1	2,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	16%	7%	16%	16%	37%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO III		A0S0	Maíz opaco, crudo	45	45	100	165	4,32	1,71	32,985	5,4	4,5	116
Total								219,7	7,5	4,9	36,4	125,4	4,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	13%	9%	16%	16%	73%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE GRANO DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	45	45	100	173	5,625	0,81	32,445	16,2	1,215	116
Total								228,3	8,8	4,0	35,8	136,2	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								14%	15%	7%	16%	17%	20%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

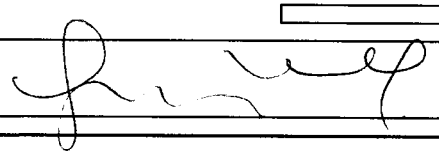
MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	35	35	100	142	2,765	8,47	13,545	30,8	1,015	116
Total								196,8	6,0	11,7	16,9	150,8	1,0	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								12%	10%	21%	7%	19%	16%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	45	45	100	163	5,94	0,855	32,445	8,1	2,295	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	116
Total								218,4	9,1	4,1	35,8	128,1	2,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	16%	7%	16%	16%	37%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A050	Maíz opaco, crudo	45	45	100	165	4,32	1,71	32,985	5,4	4,5	116
Total								219,7	7,5	4,9	36,4	125,4	4,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								13%	13%	9%	16%	16%	73%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	BROWNIE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	35	35	100	139	1,05	6,23	19,565	9,1	0,525	116
Total								194,3	4,3	9,4	23,0	129,1	0,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								12%	7%	17%	10%	16%	8%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								121,1	4,1	5,9	12,8	125,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								7%	7%	11%	6%	16%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III GRUPO I	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL			A001	Almidón de maíz, crudo	45	45	100	167	0,135	0,045	41,13	0,9	0,225	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	13,7
Total								249,3	3,3	3,2	51,5	120,9	0,2	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	6%	6%	23%	15%	4%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS		REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
	GRUPO III		A029	Harina de avena, cruda	45	45	100	186	6,615	3,87	29,79	24,3	1,8	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	13,7
Total								269,1	9,8	7,1	40,1	144,3	1,8	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								17%	17%	13%	18%	18%	29%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

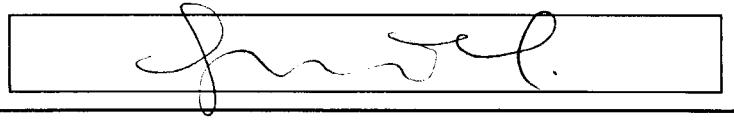
FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Refrigerio PM - RE**
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**22**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	45	45	100	159	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36	47,97
PRODCUTOS LACTEOS			K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	116
Total								241,6	6,2	3,4	46,4	124,1	0,4	211,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								15%	11%	6%	20%	16%	6%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	35	35	100	139	1,05	6,23	19,565	9,1	0,525	116
Total								194,3	4,3	9,4	23,0	129,1	0,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								12%	7%	17%	10%	16%	8%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	45	45	100	163	5,94	0,855	32,445	8,1	2,295	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	116
Total								218,4	9,1	4,1	35,8	128,1	2,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
			Adecuación					13%	16%	7%	16%	16%	37%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								121,1	4,1	5,9	12,8	125,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								7%	7%	11%	6%	16%	5%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	GRANITOS DE CEBADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	100	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CON LECHE	A014	Cebada, perlada, cruda	45	45	100	173	5,625	0,81	32,445	16,2	1,215	116
Total								228,3	8,8	4,0	35,8	136,2	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								14%	15%	7%	16%	17%	20%	14%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	55	55	100	228	8,085	4,73	36,41	29,7	2,2	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	13,7
Total								325,5	11,9	8,6	48,4	173,7	2,2	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								16%	17%	13%	17%	16%	25%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ARROZ DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	116
Total								291,9	7,5	4,1	56,1	149,0	0,4	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								15%	11%	6%	20%	14%	5%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	40	40	100	162	3,16	9,68	15,48	35,2	1,16	116
Total								228,0	7,0	13,5	19,6	179,2	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								11%	10%	20%	7%	16%	13%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
			A038	Harina de trigo, fortificada, para	55	55	100	200	7,26	1,045	39,655	9,9	2,805	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	116
Total								265,7	11,1	4,9	43,7	153,9	2,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	16%	7%	16%	14%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	LECHE	A050	Maíz opaco, crudo	55	55	100	201	5,28	2,09	40,315	6,6	5,5	116
Total								267,3	9,1	5,9	44,4	150,6	5,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	13%	9%	16%	14%	63%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	55	55	100	212	6,875	0,99	39,655	19,8	1,485	116
Total								277,8	10,7	4,8	43,7	163,8	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								14%	15%	7%	16%	15%	17%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETA DULCE	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								132,1	4,7	6,6	13,5	149,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								7%	7%	10%	5%	14%	3%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A001	Almidón de maíz, crudo	55	55	100	204	0,165	0,055	50,27	1,1	0,275	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	13,7
Total								301,3	4,0	3,9	62,3	145,1	0,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								15%	6%	6%	22%	13%	3%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HOJUELAS DE AVENA	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	55	55	100	228	8,085	4,73	36,41	29,7	2,2	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	13,7
Total								325,5	11,9	8,6	48,4	173,7	2,2	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								16%	17%	13%	17%	16%	25%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	116
Total								291,9	7,5	4,1	56,1	149,0	0,4	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								15%	11%	6%	20%	14%	5%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	40	40	100	159	1,2	7,12	22,36	10,4	0,6	116
Total								225,2	5,0	11,0	26,4	154,4	0,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								11%	7%	16%	9%	14%	7%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON CANELA Y LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
			A038	Harina de trigo, fortificada, para	55	55	100	200	7,26	1,045	39,655	9,9	2,805	116
	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	116
DERIVADOS DE CEREAL			S.N.	Canela	Cantidad suficiente									
Total								265,7	11,1	4,9	43,7	153,9	2,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	16%	7%	16%	14%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A050	Maíz opaco, crudo	55	55	100	201	5,28	2,09	40,315	6,6	5,5	116
Total								267,3	9,1	5,9	44,4	150,6	5,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	13%	9%	16%	14%	63%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE GRANO DE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CEBADA CON LECHE	A014	Cebada, perlada, cruda	55	55	100	212	6,875	0,99	39,655	19,8	1,485	116
Total								277,8	10,7	4,8	43,7	163,8	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								14%	15%	7%	16%	15%	17%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	40	40	100	162	3,16	9,68	15,48	35,2	1,16	116
Total								228,0	7,0	13,5	19,6	179,2	1,2	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								11%	10%	20%	7%	16%	13%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	55	55	100	200	7,26	1,045	39,655	9,9	2,805	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	116
Total								265,7	11,1	4,9	43,7	153,9	2,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	16%	7%	16%	14%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A050	Maíz opaco, crudo	55	55	100	201	5,28	2,09	40,315	6,6	5,5	116
Total								267,3	9,1	5,9	44,4	150,6	5,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	13%	9%	16%	14%	63%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

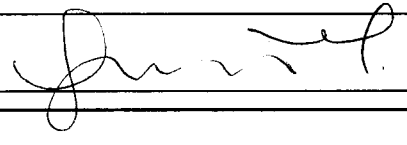
MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	BROWNIE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	40	40	100	159	1,2	7,12	22,36	10,4	0,6	116
Total								225,2	5,0	11,0	26,4	154,4	0,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								11%	7%	16%	9%	14%	7%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								132,1	4,7	6,6	13,5	149,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								7%	7%	10%	5%	14%	3%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A001	Almidón de maíz, crudo	55	55	100	204	0,165	0,055	50,27	1,1	0,275	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	13,7
Total								301,3	4,0	3,9	62,3	145,1	0,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								15%	6%	6%	22%	13%	3%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

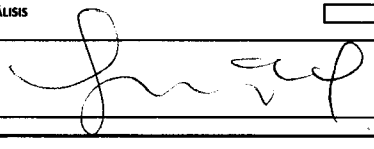
FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**21**

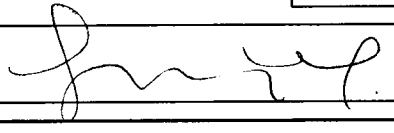
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS		REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
	GRUPO III		A029	Harina de avena, cruda	55	55	100	228	8,085	4,73	36,41	29,7	2,2	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	13,7
Total								325,5	11,9	8,6	48,4	173,7	2,2	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								16%	17%	13%	17%	16%	25%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**22**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	116
Total								291,9	7,5	4,1	56,1	149,0	0,4	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								15%	11%	6%	20%	14%	5%	19%

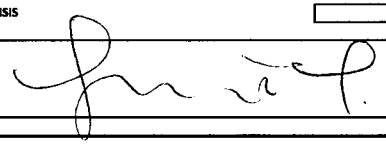
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**23**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	40	40	100	159	1,2	7,12	22,36	10,4	0,6	116
Total								225,2	5,0	11,0	26,4	154,4	0,6	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								11%	7%	16%	9%	14%	7%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	55	55	100	200	7,26	1,045	39,655	9,9	2,805	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	116
Total								265,7	11,1	4,9	43,7	153,9	2,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								13%	16%	7%	16%	14%	32%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	14	14	100	66	0,896	2,744	9,394	5,32	0,28	116
Total								132,1	4,7	6,6	13,5	149,3	0,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								7%	7%	10%	5%	14%	3%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

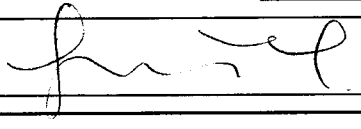
FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**26**

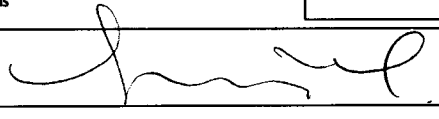
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	GRANITOS DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	120	120	100	66	3,84	3,84	4,08	144	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	55	55	100	212	6,875	0,99	39,655	19,8	1,485	116
Total								277,8	10,7	4,8	43,7	163,8	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								14%	15%	7%	16%	15%	17%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	65	65	100	269	9,555	5,59	43,03	35,1	2,6	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	13,7
Total								387,3	14,4	10,4	57,1	215,1	2,6	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								16%	16%	13%	16%	20%	27%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	ARROZ DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, liquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
			A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	116
Total								347,7	9,2	5,1	66,1	185,9	0,5	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	10%	6%	19%	17%	6%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, liquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	50	50	100	203	3,95	12,1	19,35	44	1,45	116
Total								285,0	8,8	16,9	24,5	224,0	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								11%	10%	20%	7%	20%	15%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	65	65	100	236	8,58	1,235	46,865	11,7	3,315	116
DERIVADOS DE CEREAL			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	116
Total								318,5	13,4	6,0	52,0	191,7	3,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	15%	7%	15%	17%	35%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	LECHE	A050	Maíz opaco, crudo	65	65	100	238	6,24	2,47	47,645	7,8	6,5	116
Total								320,4	11,0	7,3	52,7	187,8	6,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	13%	9%	15%	17%	68%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE CEBADA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A014	Cebada, perlada, cruda	65	65	100	250	8,125	1,17	46,865	23,4	1,755	116
Total								332,8	12,9	6,0	52,0	203,4	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	15%	7%	15%	18%	18%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

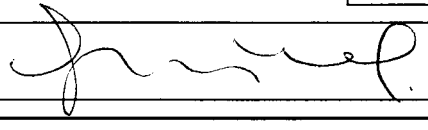
TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, liquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETA DULCE	A023	Galletas dulces, sin relleno	21	21	100	99	1,344	4,116	14,091	7,98	0,42	116
Total								181,6	6,1	8,9	19,2	188,0	0,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								7%	7%	11%	6%	17%	4%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

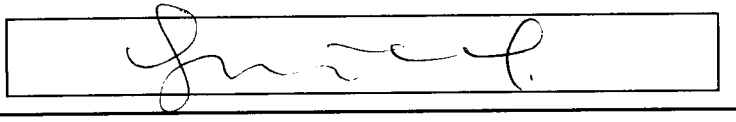
TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
	GRUPO I		A001	Almidón de maíz, crudo	65	65	100	241	0,195	0,065	59,41	1,3	0,325	116
DERIVADOS DE CEREAL			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	13,7
Total								358,7	5,0	4,9	73,4	181,3	0,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	6%	6%	21%	16%	4%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HOJUELAS DE AVENA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
	GRUPO I		A029	Harina de avena, cruda	65	65	100	269	9,555	5,59	43,03	35,1	2,6	116
DERIVADOS DE CEREAL			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	13,7
Total								387,3	14,4	10,4	57,1	215,1	2,6	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								16%	16%	13%	16%	20%	27%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	116
DERIVADOS DE CEREAL			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	116
Tota!								347,7	9,2	5,1	66,1	185,9	0,5	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	10%	6%	19%	17%	6%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**11**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	50	50	100	199	1,5	8,9	27,95	13	0,75	116
Total								281,5	6,3	13,7	33,1	193,0	0,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								11%	7%	17%	9%	18%	8%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA **MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON CANELA Y LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
	GRUPO I		A038	Harina de trigo, fortificada, para	65	65	100	236	8,58	1,235	46,865	11,7	3,315	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	116
DERIVADOS DE CEREAL			S.N.	Canela	Cantidad suficiente									
Total								318,5	13,4	6,0	52,0	191,7	3,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	15%	7%	15%	17%	35%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	LECHE	A050	Maíz opaco, crudo	65	65	100	238	6,24	2,47	47,645	7,8	6,5	116
Total								320,4	11,0	7,3	52,7	187,8	6,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	13%	9%	15%	17%	68%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE GRANO DE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CEBADA CON LECHE	A014	Cebada, perlada, cruda	65	65	100	250	8,125	1,17	46,865	23,4	1,755	116
Total								332,8	12,9	6,0	52,0	203,4	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	15%	7%	15%	18%	18%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**15**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	MANTECADA	A054	Mantecada, horneada	50	50	100	203	3,95	12,1	19,35	44	1,45	116
Total								285,0	8,8	16,9	24,5	224,0	1,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								11%	10%	20%	7%	20%	15%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III GRUPO I	REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, liquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	65	65	100	236	8,58	1,235	46,865	11,7	3,315	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	116
Total								318,5	13,4	6,0	52,0	191,7	3,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	15%	7%	15%	17%	35%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

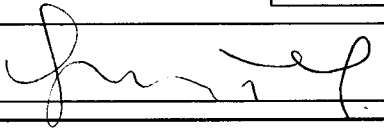
MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	MAZAMORRA CON	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	LECHE	A050	Maíz opaco, crudo	65	65	100	238	6,24	2,47	47,645	7,8	6,5	116
Total								320,4	11,0	7,3	52,7	187,8	6,5	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	13%	9%	15%	17%	68%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	Secundaria
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	BROWNIE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	50	50	100	199	1,5	8,9	27,95	13	0,75	116
Total								281,5	6,3	13,7	33,1	193,0	0,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								11%	7%	17%	9%	18%	8%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**19**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL		GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	21	21	100	99	1,344	4,116	14,091	7,98	0,42	116
Total								181,6	6,1	8,9	19,2	188,0	0,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								7%	7%	11%	6%	17%	4%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	NATILLA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
			A001	Almidón de maíz, crudo	65	65	100	241	0,195	0,065	59,41	1,3	0,325	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	13,7
Total								358,7	5,0	4,9	73,4	181,3	0,3	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	6%	6%	21%	16%	4%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
			A029	Harina de avena, cruda	65	65	100	269	9,555	5,59	43,03	35,1	2,6	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	13,7
Total								387,3	14,4	10,4	57,1	215,1	2,6	177,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								16%	16%	13%	16%	20%	27%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

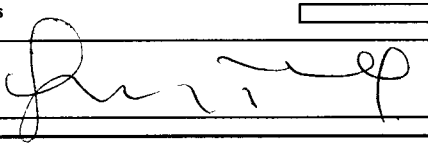
TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	DULCE DE ARROZ CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	116
			K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	116
Total								347,7	9,2	5,1	66,1	185,9	0,5	280,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								14%	10%	6%	19%	17%	6%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	PONQUE	A075	Ponqué blanco, cubierto de	50	50	100	199	1,5	8,9	27,95	13	0,75	116
Total								281,5	6,3	13,7	33,1	193,0	0,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								11%	7%	17%	9%	18%	8%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Refrigerio PM - RE

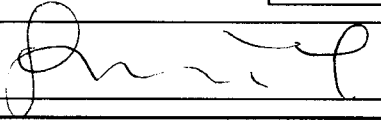
NIVEL Secundaria

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS		REFRESCO DE HARINA DE TRIGO CON LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
	GRUPO III		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	65	65	100	236	8,58	1,235	46,865	11,7	3,315	116
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	100	36	0	0	8,937	0	0,009	116
Total								318,5	13,4	6,0	52,0	191,7	3,3	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	15%	7%	15%	17%	35%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

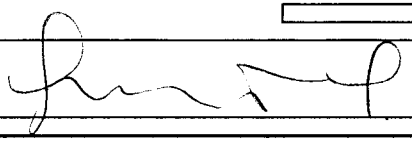


MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**25**

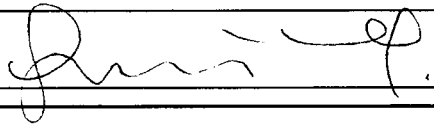
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	VASO DE LECHE	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	GALLETAS	A023	Galletas dulces, sin relleno	21	21	100	99	1,344	4,116	14,091	7,98	0,42	116
Total								181,6	6,1	8,9	19,2	188,0	0,4	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								7%	7%	11%	6%	17%	4%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Refrigerio PM - RE
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**26**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
PRODCUTOS LACTEOS	GRUPO III	GRANITOS DE CEBADA	G012	Leche de vaca, entera, líquida,	150	150	100	83	4,8	4,8	5,1	180	0	47,97
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I	CON LECHE	A014	Cebada, perlada, cruda	65	65	100	250	8,125	1,17	46,865	23,4	1,755	116
Total								332,8	12,9	6,0	52,0	203,4	1,8	164,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								13%	15%	7%	15%	18%	18%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	**2097**

10.Menús Cena

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		CARNE ASADA	B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0,361
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B059	Lechuga común, cruda	40	22	55	4	0,176	0,022	0,572	4,62	0,198	1,32
		LECHUGA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	40	32	80	7	0,288	0,032	1,312	2,88	0,16	1,92
BEBIDAS	GRUPO II		C056	Maracuyá, cruda	15	4,8	32	3	0,072	0,024	0,5952	0,432	0,0816	0,288
	GRUPO III	SORBETE DE CURUBA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					373,9	20,0	16,5	35,7	136,9	2,1	442,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								29%	44%	38%	20%	20%	38%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PEPINO GUISADO	B078	Pepino de rellenar, crudo	50	45	90	9	0,27	0,09	1,71	6,75	0,315	1,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	2	1,8	90	3	0,2268	0,1944	0,0054	0,954	0,0306	2,502
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	67	50,25	75	36	0,45225	0,15075	6,7335	6,5325	0,15075	1,5075
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
		Total						370,2	13,9	14,3	44,7	145,8	1,1	349,0
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
		Adecuación						28%	30%	33%	25%	21%	20%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	60	51	85	24	0,357	0,051	4,845	13,77	0,204	17,85
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	8	8	100	29	1,056	0,152	5,768	1,44	0,408	0,16
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					354,7	10,8	13,4	46,6	66,5	2,5	367,7
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					27%	24%	31%	26%	10%	45%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Preescolar**
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO FRITO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	30	24	80	13	0,336	0,024	2,472	3,84	0,192	17,04
			D020	Mayonesa, con sal	2	2	100	7	0,018	0,668	0,108	0,28	0,004	14,22
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					328,9	9,4	13,2	41,1	46,4	1,7	381,2
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					25%	21%	31%	23%	7%	31%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA (SERVIR SOBRE LA PASTA)	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI SUDADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	35	35	100	130	4,55	0,525	26,145	8,75	1,365	2,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	40	22	55	4	0,176	0,022	0,572	4,62	0,198	1,32
			B103	Tomate, crudo	40	32	80	7	0,288	0,032	1,312	2,88	0,16	1,92
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	15	7,5	50	3	0,0225	0,0225	0,6975	1,425	0,0375	0,3
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					305,0	15,4	11,3	34,4	24,4	3,3	303,8
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					23%	34%	26%	19%	3%	60%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	60	51	85	15	0,408	0,102	2,958	10,2	0,408	0,51
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					321,0	10,0	13,3	39,7	65,1	2,4	351,5
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					25%	22%	31%	22%	9%	43%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESHILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	B059	Lechuga común, cruda	50	27,5	55	5	0,22	0,0275	0,715	5,775	0,2475	1,65
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	5	4,25	85	2	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	67	46,9	70	47	0,7035	0,0469	10,4587	3,752	0,4221	1,407
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
				Total				376,4	13,8	13,9	47,8	141,3	1,3	347,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR				1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
				Adecuación				29%	30%	32%	26%	20%	23%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE CALABAZÍN CON ZANAHORIA	B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	60	54	90	17	0,432	0,216	2,43	12,96	0,162	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	80	60	75	43	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	1,8
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								404,5	13,5	16,9	46,8	177,3	1,6	398,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	30%	39%	26%	25%	29%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DE RES SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	100	124	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	40	38	95	15	0,532	0,038	2,926	9,12	0,114	1,52
			B103	Tomate, crudo	40	32	80	7	0,288	0,032	1,312	2,88	0,16	1,92
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	15	9	60	4	0,063	0,027	0,792	2,97	0,117	0,18
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					309,9	13,5	10,9	38,7	24,7	2,3	302,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								24%	30%	25%	21%	4%	40%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A01C	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	60	51	85	15	0,408	0,102	2,958	10,2	0,408	0,51
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	30	30	100	90	5,25	7,65	0,09	175,8	0,12	280,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	95	30,4	32	18	0,456	0,152	3,7696	2,736	0,5168	1,824
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								404,2	15,2	21,0	38,2	223,0	2,3	632,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	33%	48%	21%	32%	41%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GOULASH DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE MANGO	C051	Mango común, crudo	95	47,5	50	38	0,285	0	8,1225	7,125	0,2375	1,9
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								333,4	9,4	12,5	43,8	56,3	1,7	354,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								26%	21%	29%	24%	8%	31%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	100	124	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMÓN	B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	80	48	60	23	0,432	0,048	4,272	4,8	0,288	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					332,1	13,8	11,0	42,8	28,0	2,4	307,2
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					26%	30%	25%	24%	4%	43%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE PECHUGA, TOMATE Y LECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
CEREALES	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	100	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	591,5
			B059	Lechuga común, cruda	25	13,75	55	2	0,11	0,01375	0,3575	2,8875	0,12375	0,825
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	30	30	100	86	7,02	5,61	1,77	121,5	0,15	142,5
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	67	40,2	60	23	0,6834	0,0402	5,025	4,02	0,3216	0,402
	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								400,7	19,8	16,7	42,4	146,8	1,9	1030,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	43%	39%	23%	21%	34%	91%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	31	31	100	115	4,03	0,465	23,157	7,75	1,209	1,86
		ANILLOS DE CABEZONA CON TOMATE, LIMÓN Y SAL	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			C044	Limón, crudo	2	1	50	0	0,003	0,003	0,093	0,19	0,005	0,04
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	67	33,5	50	15	0,1005	0,1005	3,1155	6,365	0,1675	1,34
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								290,4	12,0	10,9	35,1	26,5	1,8	299,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								22%	26%	25%	19%	4%	33%	26%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI CON GUISO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	35	35	100	130	4,55	0,525	26,145	8,75	1,365	2,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	90	67,5	75	48	0,6075	0,2025	9,045	8,775	0,2025	2,025
	GRUPO II	CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								413,5	19,3	14,9	47,7	150,2	3,4	353,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								32%	42%	34%	26%	21%	62%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	40	36	90	15	0,756	0	2,592	14,4	0,36	2,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	95	47,5	50	21	0,1425	0,1425	4,4175	9,025	0,2375	1,9
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					316,7	9,4	12,6	40,0	59,5	1,8	351,7
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					24%	21%	29%	22%	8%	32%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DORADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	47	47	100	66	10,058	2,82	0,094	7,99	0,376	24,44
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	100	124	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE REPOLLO Y PIÑA	B099	Repollo blanco, crudo	30	21	70	8	0,378	0,063	1,344	9,24	0,105	3,78
			C055	Manzana de agua, cruda	30	19,5	65	10	0,3315	0,195	1,794	2,34	0,078	1,56
			G001	Crema de leche	5	5	100	17	0,105	1,75	0,085	3,4	0	2,3
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	80	48	60	20	0,336	0,144	4,224	15,84	0,624	0,96
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								338,4	13,6	13,1	41,0	45,1	1,8	307,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								26%	30%	30%	23%	6%	31%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	100	124	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	190	60,8	32	36	0,912	0,304	7,5392	5,472	1,0336	3,648
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								334,3	14,1	11,2	43,8	22,7	3,1	304,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								26%	31%	26%	24%	3%	55%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE VERDURAS Y MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	20	18	90	8	0,378	0	1,296	7,2	0,18	1,08
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	85	59,5	70	60	0,8925	0,0595	13,2685	4,76	0,5355	1,785
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					431,1	13,3	17,7	53,1	171,6	2,0	434,5
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR						1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					33%	29%	41%	29%	25%	36%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	100	124	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA Y PEPINO	B077	Pepino Cohombro, crudo	25	18,75	75	3	0,09375	0,01875	0,43125	3,375	0,05625	0,375
			B027	Cebolla cabezona, cruda	25	23,75	95	10	0,3325	0,02375	1,82875	5,7	0,07125	0,95
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	190	95	50	75	0,57	0	16,245	14,25	0,475	3,8
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								372,8	13,6	10,9	52,7	30,5	2,2	301,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								29%	30%	25%	29%	4%	39%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
		CERDO ASADO	B009	Ajo, crudo	2	1,9	95	3	0,0893	0,0057	0,5567	0,76	0,0247	0,361
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	50	50	100	139	4,45	0,8	28,4	12,5	0,95	591,5
			B059	Lechuga común, cruda	40	22	55	4	0,176	0,022	0,572	4,62	0,198	1,32
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	40	32	80	7	0,288	0,032	1,312	2,88	0,16	1,92
BEBIDAS	GRUPO III		C056	Maracuyá, cruda	15	4,8	32	3	0,072	0,024	0,5952	0,432	0,0816	0,288
	GRUPO II	SORBETE DE MARACUYÁ	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					403,2	22,4	17,2	39,2	146,1	2,8	1033,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	49%	40%	22%	21%	51%	91%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	60	51	85	15	0,408	0,102	2,958	10,2	0,408	0,51
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	6	5,4	90	8	0,6804	0,5832	0,0162	2,862	0,0918	7,506
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					325,0	10,1	13,2	39,8	52,0	2,0	350,3
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					25%	22%	31%	22%	7%	36%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA HILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
		ESPAGUETTI CON SALSA CAMPESINA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
CEREALES	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	31	31	100	115	4,03	0,465	23,157	7,75	1,209	1,86
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA VERDE	B059	Lechuga común, cruda	25	13,75	55	2	0,11	0,01375	0,3575	2,8875	0,12375	0,825
			B077	Pepino Cohombro, crudo	25	18,75	75	3	0,09375	0,01875	0,43125	3,375	0,05625	0,375
			B035	Cilantro, crudo	2	1,8	90	1	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE CURUBA	C021	Curuba, cruda	67	33,5	50	13	0,201	0,0335	2,8475	2,345	0,335	28,475
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					344,7	15,2	14,3	38,0	144,7	2,1	374,3
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					27%	33%	33%	21%	21%	37%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE DE RES CON HOGAO	F099	Res, carne magra, cruda	47	47	100	65	10,246	2,679	0	2,82	1,269	23,97
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	35	35	100	124	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADITAS DE TOMATE CON LIMÓN Y SAL	B103	Tomate, crudo	50	40	80	9	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2	2,4
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	120	60	50	26	0,18	0,18	5,58	11,4	0,3	2,4
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								320,4	13,2	11,1	41,1	25,2	2,4	303,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								25%	29%	26%	23%	4%	42%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE VERDURAS MIXTAS	B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
			Total					319,3	9,5	12,7	40,7	67,9	2,3	353,3
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR					1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
			Adecuación					25%	21%	29%	22%	10%	40%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Preescolar

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	POLLO APANADO	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	38	35,34	93	59	7,31538	3,25128	0,03534	3,8874	0,24738	22,2642
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
			B103	Tomate, crudo	2	1,6	80	0	0,0144	0,0016	0,0656	0,144	0,008	0,096
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ESPINACA CON FRESA, MANGO Y CREMA DE LECHE	B044	Espinaca, cruda	20	12	60	4	0,348	0,024	0,456	14,76	0,288	7,92
			C025	Fresa, madura, cruda	15	14,25	95	6	0,114	0,07125	1,18275	2,9925	0,07125	0,285
			C051	Mango común, crudo	15	7,5	50	6	0,045	0	1,2825	1,125	0,0375	0,3
			G001	Crema de leche	2	2	100	7	0,042	0,7	0,034	1,36	0	0,92
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	86	60,2	70	61	0,903	0,0602	13,4246	4,816	0,5418	1,806
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,7	0,7	100	0	0	0	0	0,168	0,0021	271,467
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	7	7	100	63	0	7	0	0	0	0
Total								404,6	14,3	14,7	52,4	155,2	1,5	353,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PREESCOLAR								1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación								31%	31%	34%	29%	22%	27%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE ASADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0,5415
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	45	24,75	55	4	0,198	0,02475	0,6435	5,1975	0,22275	1,485
			B103	Tomate, crudo	45	36	80	8	0,324	0,036	1,476	3,24	0,18	2,16
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE CURUBA	C056	Maracuyá, cruda	150	48	32	29	0,72	0,24	5,952	4,32	0,816	2,88
	GRUPO III	#¡REF!	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	40	40	100	114	9,36	7,48	2,36	162	0,2	190
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					460,5	24,8	21,1	42,2	183,3	3,2	536,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								28%	44%	39%	18%	23%	52%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PEPINO GUISADO	B078	Pepino de rellenar, crudo	67	60,3	90	13	0,3618	0,1206	2,2914	9,045	0,4221	2,412
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	20	8	40	3	0,096	0,008	0,544	4,56	0,04	1,2
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	3,753
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	67	50,25	75	36	0,45225	0,15075	6,7335	6,5325	0,15075	1,5075
	GRUPO III	CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								419,2	15,7	16,0	51,2	154,4	1,4	394,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	28%	29%	22%	19%	22%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	70	59,5	85	28	0,4165	0,0595	5,6525	16,065	0,238	20,825
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	10	10	100	36	1,32	0,19	7,21	1,8	0,51	0,2
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					399,4	11,7	14,7	53,9	70,8	2,8	412,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								25%	21%	27%	24%	9%	44%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO FRITO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	35	28	80	15	0,392	0,028	2,884	4,48	0,224	19,88
			D020	Mayonesa, con sal	3	3	100	10	0,027	1,002	0,162	0,42	0,006	21,33
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								367,0	9,8	14,6	47,0	49,0	1,8	431,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								23%	17%	27%	21%	6%	30%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ALBONDIGAS EN SALSA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
		CRIOLLA (SERVIR SOBRE	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		LA PASTA)	B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	100	148	5,2	0,6	29,88	10	1,56	2,4
		ESPAGUETTI SUDADO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B059	Lechuga común, cruda	45	24,75	55	4	0,198	0,02475	0,6435	5,1975	0,22275	1,485
		LECHUGA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	45	36	80	8	0,324	0,036	1,476	3,24	0,18	2,16
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	150	75	50	33	0,225	0,225	6,975	14,25	0,375	3
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								384,4	18,0	14,0	44,7	40,5	4,2	350,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								24%	32%	26%	20%	5%	67%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	70	59,5	85	18	0,476	0,119	3,451	11,9	0,476	0,595
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					357,0	10,6	14,6	45,2	68,5	2,6	393,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								22%	19%	27%	20%	9%	41%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESHILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	B059	Lechuga común, cruda	67	36,85	55	7	0,2948	0,03685	0,9581	7,7385	0,33165	2,211
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	85	6	0,08925	0,01275	1,21125	3,4425	0,051	4,4625
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	67	46,9	70	47	0,7035	0,0469	10,4587	3,752	0,4221	1,407
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								425,4	15,6	15,5	54,5	148,4	1,6	394,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	27%	29%	24%	19%	25%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE CALABAZÍN CON ZANAHORIA	B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	70	63	90	20	0,504	0,252	2,835	15,12	0,189	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	80	60	75	43	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	1,8
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								440,8	14,1	18,2	52,3	181,1	1,7	440,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								27%	25%	33%	23%	23%	28%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**9**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DE RES SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	45	42,75	95	17	0,5985	0,04275	3,29175	10,26	0,12825	1,71
			B103	Tomate, crudo	45	36	80	8	0,324	0,036	1,476	3,24	0,18	2,16
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	1,8
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					393,2	16,3	13,7	50,4	54,4	3,6	347,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								24%	29%	25%	22%	7%	58%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	70	59,5	85	18	0,476	0,119	3,451	11,9	0,476	0,595
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	40	100	120	7	10,2	0,12	234,4	0,16	374
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	95	30,4	32	18	0,456	0,152	3,7696	2,736	0,5168	1,824
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					470,3	17,6	24,7	43,7	285,0	2,5	767,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								29%	31%	46%	19%	36%	40%	64%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GOULASH DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	B052	Habichuela, cruda	35	31,5	90	14	0,6615	0	2,268	12,6	0,315	1,89
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE MANGO	C051	Mango común, crudo	95	47,5	50	38	0,285	0	8,1225	7,125	0,2375	1,9
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					368,1	9,9	13,5	49,6	59,9	1,9	394,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								23%	17%	25%	22%	7%	30%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**12**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMÓN	B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			C044	Limón, crudo	7	3,5	50	2	0,0105	0,0105	0,3255	0,665	0,0175	0,14
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	80	48	60	23	0,432	0,048	4,272	4,8	0,288	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								383,4	16,0	13,4	47,7	31,6	2,7	353,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								24%	28%	25%	21%	4%	44%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE PECHUGA, TOMATE Y LECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
CEREALES	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	709,8
			B059	Lechuga común, cruda	30	16,5	55	3	0,132	0,0165	0,429	3,465	0,1485	0,99
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
			G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	40	40	100	114	9,36	7,48	2,36	162	0,2	190
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	67	40,2	60	23	0,6834	0,0402	5,025	4,02	0,3216	0,402
	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								480,7	24,2	20,3	49,9	191,3	2,2	1238,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								30%	42%	37%	22%	24%	36%	103%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**14**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	36	36	100	134	4,68	0,54	26,892	9	1,404	2,16
		ANILLOS DE CABEZONA CON TOMATE, LIMÓN Y SAL	B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	67	33,5	50	15	0,1005	0,1005	3,1155	6,365	0,1675	1,34
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					334,6	13,9	12,5	40,5	30,2	2,1	342,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								21%	24%	23%	18%	4%	34%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI CON GUISO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	40	40	100	148	5,2	0,6	29,88	10	1,56	2,4
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	90	67,5	75	48	0,6075	0,2025	9,045	8,775	0,2025	2,025
	GRUPO II	CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					461,5	21,7	17,5	51,5	152,2	3,9	396,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								28%	38%	32%	23%	19%	62%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	50	45	90	19	0,945	0	3,24	18	0,45	2,7
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	95	47,5	50	21	0,1425	0,1425	4,4175	9,025	0,2375	1,9
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
Total								351,3	9,9	13,7	45,6	63,8	1,9	391,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								22%	17%	25%	20%	8%	31%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS ULY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**17**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DORADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	55	55	100	77	11,77	3,3	0,11	9,35	0,44	28,6
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE REPOLLO Y PIÑA	B099	Repollo blanco, crudo	30	21	70	8	0,378	0,063	1,344	9,24	0,105	3,78
			C055	Manzana de agua, cruda	30	19,5	65	10	0,3315	0,195	1,794	2,34	0,078	1,56
			G001	Crema de leche	7	7	100	23	0,147	2,45	0,119	4,76	0	3,22
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	80	48	60	20	0,336	0,144	4,224	15,84	0,624	0,96
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								392,0	15,7	16,3	45,1	48,5	1,9	351,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								24%	28%	30%	20%	6%	30%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero
MENÚ No.	18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	30	26,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
			B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	190	60,8	32	36	0,912	0,304	7,5392	5,472	1,0336	3,648
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								384,3	16,3	13,7	48,4	25,7	3,4	348,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								24%	29%	25%	21%	3%	54%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE VERDURAS Y MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	25	22,5	90	10	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	5	5	100	16	0,045	1,67	0,27	0,7	0,01	35,55
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	85	59,5	70	60	0,8925	0,0595	13,2685	4,76	0,5355	1,785
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					465,8	13,8	18,7	58,9	175,3	2,1	475,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								29%	24%	34%	26%	22%	35%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**20**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA Y PEPINO	B077	Pepino Cohombro, crudo	30	22,5	75	3	0,1125	0,0225	0,5175	4,05	0,0675	0,45
			B027	Cebolla cabezona, cruda	30	28,5	95	11	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	190	95	50	75	0,57	0	16,245	14,25	0,475	3,8
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								422,5	15,8	13,4	57,2	33,8	2,5	345,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								26%	28%	25%	25%	4%	40%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
		CERDO ASADO	B009	Ajo, crudo	3	2,85	95	4	0,13395	0,00855	0,83505	1,14	0,03705	0,5415
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	60	60	100	167	5,34	0,96	34,08	15	1,14	709,8
			B059	Lechuga común, cruda	45	24,75	55	4	0,198	0,02475	0,6435	5,1975	0,22275	1,485
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	45	36	80	8	0,324	0,036	1,476	3,24	0,18	2,16
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE MARACUYÁ	C05€	Maracuyá, cruda	150	48	32	29	0,72	0,24	5,952	4,32	0,816	2,88
	GRUPO II	0	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	40	40	100	114	9,36	7,48	2,36	162	0,2	190
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								517,6	28,1	21,9	51,4	195,1	4,1	1245,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								32%	49%	40%	23%	24%	66%	104%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	70	59,5	85	18	0,476	0,119	3,451	11,9	0,476	0,595
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	90	11	0,9072	0,7776	0,0216	3,816	0,1224	10,008
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					361,0	10,7	14,5	45,3	55,4	2,2	391,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
			Adecuación					22%	19%	27%	20%	7%	35%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**23**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA HILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
		ESPAGUETTI CON SALSA CAMPESINA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
CEREALES	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	36	36	100	134	4,68	0,54	26,892	9	1,404	2,16
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA VERDE	B059	Lechuga común, cruda	30	16,5	55	3	0,132	0,0165	0,429	3,465	0,1485	0,99
			B077	Pepino Cohombro, crudo	30	22,5	75	3	0,1125	0,0225	0,5175	4,05	0,0675	0,45
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE CURUBA	C021	Curuba, cruda	67	33,5	50	13	0,201	0,0335	2,8475	2,345	0,335	28,475
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					387,2	17,1	15,9	43,0	148,9	2,4	417,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								24%	30%	29%	19%	19%	38%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**24**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE DE RES CON HOGAO	F099	Res, carne magra, cruda	55	55	100	76	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	100	141	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADITAS DE TOMATE CON LIMÓN Y	B103	Tomate, crudo	60	48	80	11	0,432	0,048	1,968	4,32	0,24	2,88
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	120	60	50	26	0,18	0,18	5,58	11,4	0,3	2,4
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					369,5	15,4	13,5	45,5	27,4	2,7	347,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								23%	27%	25%	20%	3%	43%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Primero, Segundo y Tercero**
MENÚ No.	**25**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE VERDURAS MIXTAS	B052	Habichuela, cruda	35	31,5	90	14	0,6615	0	2,268	12,6	0,315	1,89
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
			Total					354,0	10,0	13,7	46,5	71,6	2,4	394,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								22%	18%	25%	20%	9%	38%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	44	40,92	93	68	8,47044	3,76464	0,04092	4,5012	0,28644	25,7796
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
			B103	Tomate, crudo	3	2,4	80	1	0,0216	0,0024	0,0984	0,216	0,012	0,144
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	36	36	100	127	2,412	0,144	28,836	3,24	0,288	0,72
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	3	1,2	40	0	0,0144	0,0012	0,0816	0,684	0,006	0,18
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ESPINACA CON FRESA, MANGO Y CREMA DE LECHE	B044	Espinaca, cruda	30	18	60	6	0,522	0,036	0,684	22,14	0,432	11,88
			C025	Fresa, madura, cruda	20	19	95	9	0,152	0,095	1,577	3,99	0,095	0,38
			C051	Mango común, crudo	20	10	50	8	0,06	0	1,71	1,5	0,05	0,4
			G001	Crema de leche	3	3	100	10	0,063	1,05	0,051	2,04	0	1,38
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	85	59,5	70	60	0,8925	0,0595	13,2685	4,76	0,5355	1,785
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	0,8	0,8	100	0	0	0	0	0,192	0,0024	310,248
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	8	8	100	72	0	8	0	0	0	0
		Total						453,7	16,0	16,6	58,4	166,1	1,8	401,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO								1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación								28%	28%	31%	26%	21%	29%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		CARNE ASADA	B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0,722
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B059	Lechuga común, cruda	50	27,5	55	5	0,22	0,0275	0,715	5,775	0,2475	1,65
		LECHUGA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	50	40	80	9	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2	2,4
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE CURUBA	C056	Maracuyá, cruda	150	48	32	29	0,72	0,24	5,952	4,32	0,816	2,88
	GRUPO III	#¡REF!	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	45	45	100	129	10,53	8,415	2,655	182,25	0,225	213,75
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								506,8	27,8	24,5	43,0	205,6	3,5	642,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	40%	37%	15%	19%	40%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PEPINO GUISADO	B078	Pepino de rellenar, crudo	78	70,2	90	15	0,4212	0,1404	2,6676	10,53	0,4914	2,808
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	25	10	40	4	0,12	0,01	0,68	5,7	0,05	1,5
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	3	2,7	90	4	0,3402	0,2916	0,0081	1,431	0,0459	3,753
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	67	50,25	75	36	0,45225	0,15075	6,7335	6,5325	0,15075	1,5075
	GRUPO III	CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								504,5	18,0	18,6	64,1	160,3	1,7	477,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	26%	28%	23%	15%	19%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	80	68	85	32	0,476	0,068	6,46	18,36	0,272	23,8
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	15	15	100	54	1,98	0,285	10,815	2,7	0,765	0,3
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								502,1	14,2	17,5	70,4	79,0	3,3	501,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	20%	26%	25%	7%	38%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO FRITO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	80	68	85	32	0,476	0,068	6,46	18,36	0,272	23,8
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	15	12	80	6	0,168	0,012	1,236	1,92	0,096	8,52
			D020	Mayonesa, con sal	15	15	100	49	0,135	5,01	0,81	2,1	0,03	106,65
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								486,7	11,0	20,7	61,6	60,1	2,0	596,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								24%	16%	31%	22%	5%	23%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ALBONDIGAS EN SALSA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
		CRIOLLA (SERVIR SOBRE	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		LA PASTA)	B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI SUDADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	55	55	100	204	7,15	0,825	41,085	13,75	2,145	3,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	50	27,5	55	5	0,22	0,0275	0,715	5,775	0,2475	1,65
			B103	Tomate, crudo	50	40	80	9	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2	2,4
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	150	75	50	33	0,225	0,225	6,975	14,25	0,375	3
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								471,3	21,8	16,7	56,3	46,3	5,0	433,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								24%	31%	25%	20%	4%	58%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	80	68	85	20	0,544	0,136	3,944	13,6	0,544	0,68
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					440,0	12,5	17,3	57,8	75,1	2,9	479,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								22%	18%	26%	21%	7%	33%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESHILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	B059	Lechuga común, cruda	78	42,9	55	8	0,3432	0,0429	1,1154	9,009	0,3861	2,574
			B103	Tomate, crudo	25	20	80	5	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	67	46,9	70	47	0,7035	0,0469	10,4587	3,752	0,4221	1,407
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					512,1	17,9	18,1	67,7	154,8	1,8	479,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	26%	27%	24%	14%	21%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DE RES SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
CEREALES	GRUPO I		B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	1,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
		ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	50	47,5	95	19	0,665	0,0475	3,6575	11,4	0,1425	1,9
			B103	Tomate, crudo	50	40	80	9	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2	2,4
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	1,8
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					478,6	19,2	16,2	63,0	58,3	4,0	430,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								24%	27%	24%	23%	5%	46%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**9**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	80	68	85	20	0,544	0,136	3,944	13,6	0,544	0,68
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	45	45	100	135	7,875	11,475	0,135	263,7	0,18	420,75
BEBIDAS	GRUPO II		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
		JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	95	30,4	32	18	0,456	0,152	3,7696	2,736	0,5168	1,824
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
		EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								568,4	20,3	28,8	56,3	321,0	2,8	900,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								29%	29%	43%	20%	29%	32%	60%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	80	68	85	20	0,544	0,136	3,944	13,6	0,544	0,68
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	45	45	100	135	7,875	11,475	0,135	263,7	0,18	420,75
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	95	30,4	32	18	0,456	0,152	3,7696	2,736	0,5168	1,824
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					568,4	20,3	28,8	56,3	321,0	2,8	900,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
			Adecuación					29%	29%	43%	20%	29%	32%	60%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DEL META
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	Primaria:Cuarto y Quinto
MENÚ No.	11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GOULASH DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	B052	Habichuela, cruda	40	36	90	15	0,756	0	2,592	14,4	0,36	2,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	85	16	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	8	4,8	60	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE MANGO	C051	Mango común, crudo	95	47,5	50	38	0,285	0	8,1225	7,125	0,2375	1,9
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					443,1	11,0	15,6	62,4	64,5	2,0	474,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								22%	16%	23%	22%	6%	23%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**12**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	1,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMÓN	B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
			B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			C044	Limón, crudo	8	4	50	2	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	80	48	60	23	0,432	0,048	4,272	4,8	0,288	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					470,7	18,8	16,0	60,8	36,5	3,1	437,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								24%	27%	24%	22%	3%	36%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**13**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE PECHUGA, TOMATE Y LECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
CEREALES	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	70	70	100	195	6,23	1,12	39,76	17,5	1,33	828,1
			B059	Lechuga común, cruda	35	19,25	55	3	0,154	0,01925	0,5005	4,0425	0,17325	1,155
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
			G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	25	25	100	72	5,85	4,675	1,475	101,25	0,125	118,75
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	67	40,2	60	23	0,6834	0,0402	5,025	4,02	0,3216	0,402
	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					494,3	22,8	20,2	54,9	134,7	2,4	1367,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	33%	30%	20%	12%	28%	91%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	51	51	100	189	6,63	0,765	38,097	12,75	1,989	3,06
		ANILLOS DE CABEZONA CON TOMATE, LIMÓN Y SAL	B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
			B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
			C044	Limón, crudo	3	1,5	50	1	0,0045	0,0045	0,1395	0,285	0,0075	0,06
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	67	33,5	50	15	0,1005	0,1005	3,1155	6,365	0,1675	1,34
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								420,7	17,1	15,2	52,3	36,5	2,8	425,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								21%	25%	23%	19%	3%	32%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI CON GUISO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	55	55	100	204	7,15	0,825	41,085	13,75	2,145	3,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	70	56	80	13	0,504	0,056	2,296	5,04	0,28	3,36
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	90	67,5	75	48	0,6075	0,2025	9,045	8,775	0,2025	2,025
	GRUPO II	CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								558,4	26,0	20,7	63,8	176,3	4,7	486,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								28%	37%	31%	23%	16%	54%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	55	49,5	90	21	1,0395	0	3,564	19,8	0,495	2,97
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	25	21,25	85	10	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	95	47,5	50	21	0,1425	0,1425	4,4175	9,025	0,2375	1,9
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					426,3	11,1	15,7	58,4	68,3	2,1	470,8
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
			Adecuación					21%	16%	24%	21%	6%	24%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DORADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,482	3,78	0,126	10,71	0,504	32,76
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	1,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE REPOLLO Y PIÑA	B099	Repollo blanco, crudo	35	24,5	70	10	0,441	0,0735	1,568	10,78	0,1225	4,41
			C055	Manzana de agua, cruda	35	22,75	65	12	0,38675	0,2275	2,093	2,73	0,091	1,82
			G001	Crema de leche	10	10	100	33	0,21	3,5	0,17	6,8	0	4,6
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	80	48	60	20	0,336	0,144	4,224	15,84	0,624	0,96
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					487,3	18,6	20,0	57,8	55,5	2,1	436,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								24%	27%	30%	21%	5%	24%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,885	0,22	44,055	4,95	0,44	1,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
			B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyé, cruda	190	60,8	32	36	0,912	0,304	7,5392	5,472	1,0336	3,648
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					469,7	19,2	16,2	61,1	29,6	3,7	430,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
			Adecuación					24%	27%	24%	22%	3%	43%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE VERDURAS Y MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	30	27	90	12	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B103	Tomate, crudo	10	8	80	2	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	85	59,5	70	60	0,8925	0,0595	13,2685	4,76	0,5355	1,785
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								557,2	15,0	22,4	71,9	180,5	2,3	590,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								28%	21%	34%	26%	16%	27%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	1,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA Y PEPINO	B077	Pepino Cohombro, crudo	35	26,25	75	4	0,13125	0,02625	0,60375	4,725	0,07875	0,525
			B027	Cebolla cabezona, cruda	35	33,25	95	13	0,4655	0,03325	2,56025	7,98	0,09975	1,33
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	190	95	50	75	0,57	0	16,245	14,25	0,475	3,8
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								507,5	18,7	15,9	69,8	38,0	2,8	427,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								25%	27%	24%	25%	3%	33%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
		CERDO ASADO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	B009	Ajo, crudo	4	3,8	95	5	0,1786	0,0114	1,1134	1,52	0,0494	0,722
			A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	70	70	100	195	6,23	1,12	39,76	17,5	1,33	828,1
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	50	27,5	55	5	0,22	0,0275	0,715	5,775	0,2475	1,65
			B103	Tomate, crudo	50	40	80	9	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2	2,4
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	150	48	32	29	0,72	0,24	5,952	4,32	0,816	2,88
	GRUPO II	0	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	45	45	100	129	10,53	8,415	2,655	182,25	0,225	213,75
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	6	6	100	24	0	0	5,958	0	0,006	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								591,7	32,0	25,4	57,9	219,9	4,6	1469,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								30%	46%	38%	21%	20%	53%	98%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	80	68	85	20	0,544	0,136	3,944	13,6	0,544	0,68
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	15	13,5	90	20	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					444,0	12,6	17,2	57,8	62,0	2,5	478,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								22%	18%	26%	21%	6%	28%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA HILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
		ESPAGUETTI CON SALSA CAMPESINA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
CEREALES	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	51	51	100	189	6,63	0,765	38,097	12,75	1,989	3,06
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA VERDE	B059	Lechuga común, cruda	35	19,25	55	3	0,154	0,01925	0,5005	4,0425	0,17325	1,155
			B077	Pepino Cohombro, crudo	35	26,25	75	4	0,13125	0,02625	0,60375	4,725	0,07875	0,525
			B035	Cilantro, crudo	3	2,7	90	1	0,0621	0,0162	0,1593	2,214	0,0486	1,242
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE CURUBA	C021	Curuba, cruda	67	33,5	50	13	0,201	0,0335	2,8475	2,345	0,335	28,475
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
			Total					471,4	20,3	18,6	54,4	154,8	3,0	500,0
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
			Adecuación					24%	29%	28%	19%	14%	35%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE DE RES CON HOGAO	F099	Res, carne magra, cruda	63	63	100	88	13,734	3,591	0	3,78	1,701	32,13
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	55	55	100	194	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	1,1
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADITAS DE TOMATE CON LIMÓN Y	B103	Tomate, crudo	70	56	80	13	0,504	0,056	2,296	5,04	0,28	3,36
			C044	Limón, crudo	7	3,5	50	2	0,0105	0,0105	0,3255	0,665	0,0175	0,14
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	120	60	50	26	0,18	0,18	5,58	11,4	0,3	2,4
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	6	6	100	22	0,036	0,006	5,412	2,52	0,294	2,34
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								454,3	18,2	16,1	58,0	30,7	3,1	430,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								23%	26%	24%	21%	3%	35%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE VERDURAS MIXTAS	B052	Habichuela, cruda	40	36	90	15	0,756	0	2,592	14,4	0,36	2,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	85	16	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								429,0	11,1	15,8	59,3	76,2	2,5	473,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								22%	16%	24%	21%	7%	29%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
			B103	Tomate, crudo	4	3,2	80	1	0,0288	0,0032	0,1312	0,288	0,016	0,192
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	51	51	100	180	3,417	0,204	40,851	4,59	0,408	1,02
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	4	1,6	40	1	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ESPINACA CON FRESA, MANGO Y CREMA DE LECHE	B044	Espinaca, cruda	30	18	60	6	0,522	0,036	0,684	22,14	0,432	11,88
			C025	Fresa, madura, cruda	20	19	95	9	0,152	0,095	1,577	3,99	0,095	0,38
			C051	Mango común, crudo	20	10	50	8	0,06	0	1,71	1,5	0,05	0,4
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	G001	Crema de leche	5	5	100	17	0,105	1,75	0,085	3,4	0	2,3
	GRUPO II		C010	Banano común, crudo	67	46,9	70	47	0,7035	0,0469	10,4587	3,752	0,4221	1,407
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	10	10	100	90	0	10	0	0	0	0
Total								528,2	18,1	19,9	67,7	169,0	1,8	483,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO								1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación								26%	26%	30%	24%	15%	21%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE ASADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B025	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	75	41,25	55	7	0,33	0,04125	1,0725	8,6625	0,37125	2,475
			B103	Tomate, crudo	75	60	80	14	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3	3,6
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE CURUBA	C056	Maracuyá, cruda	150	48	32	29	0,72	0,24	5,952	4,32	0,816	2,88
	GRUPO III	#¡REF!	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	50	50	100	143	11,7	9,35	2,95	202,5	0,25	237,5
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								585,5	32,6	29,3	46,8	232,1	4,2	676,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	37%	35%	13%	21%	44%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PEPINO GUISADO	B078	Pepino de rellenar, crudo	95	85,5	90	18	0,513	0,171	3,249	12,825	0,5985	3,42
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	30	12	40	4	0,144	0,012	0,816	6,84	0,06	1,8
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	4	3,6	90	5	0,4536	0,3888	0,0108	1,908	0,0612	5,004
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	67	50,25	75	36	0,45225	0,15075	6,7335	6,5325	0,15075	1,5075
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								596,9	21,7	21,9	76,0	166,9	2,0	487,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	25%	26%	22%	15%	21%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	100	85	85	40	0,595	0,085	8,075	22,95	0,34	29,75
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	20	20	100	73	2,64	0,38	14,42	3,6	1,02	0,4
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20	18	90	27	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								602,5	16,5	20,2	86,9	88,4	3,8	514,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	19%	24%	25%	8%	40%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO FRITO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	100	85	85	40	0,595	0,085	8,075	22,95	0,34	29,75
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	20	16	80	8	0,224	0,016	1,648	2,56	0,128	11,36
			D020	Mayonesa, con sal	20	20	100	65	0,18	6,68	1,08	2,8	0,04	142,2
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
				Total				580,7	12,1	24,4	75,2	67,5	2,2	641,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				23%	14%	29%	22%	6%	23%	43%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA (SERVIR SOBRE LA PASTA)	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI SUDADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	71	71	100	263	9,23	1,065	53,037	17,75	2,769	4,26
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	75	41,25	55	7	0,33	0,04125	1,0725	8,6625	0,37125	2,475
			B103	Tomate, crudo	75	60	80	14	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3	3,6
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	150	75	50	33	0,225	0,225	6,975	14,25	0,375	3
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								593,5	27,5	20,9	71,4	57,3	6,4	445,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	32%	25%	20%	5%	67%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	100	85	85	26	0,68	0,17	4,93	17	0,68	0,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20	18	90	27	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					519,4	14,1	19,9	70,0	82,4	3,2	486,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								21%	16%	24%	20%	7%	33%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESHILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	B059	Lechuga común, cruda	95	52,25	55	9	0,418	0,05225	1,3585	10,9725	0,47025	3,135
			B103	Tomate, crudo	30	24	80	6	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			C044	Limón, crudo	4	2	50	1	0,006	0,006	0,186	0,38	0,01	0,08
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	67	46,9	70	47	0,7035	0,0469	10,4587	3,752	0,4221	1,407
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								600,9	21,4	21,3	79,1	159,2	2,1	486,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	25%	26%	23%	14%	22%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE CALABAZÍN CON ZANAHORIA	B006	Ahuyama, cruda	100	85	85	26	0,68	0,17	4,93	17	0,68	0,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20	18	90	27	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	90	67,5	75	48	0,6075	0,2025	9,045	8,775	0,2025	2,025
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					616,8	18,2	23,9	79,4	211,6	2,7	542,1
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					25%	21%	29%	23%	19%	28%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

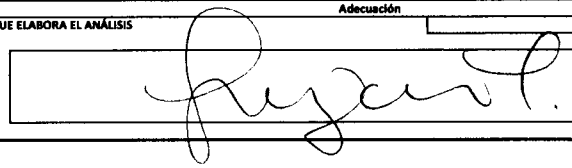
NIVEL Secundaria

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DE RES SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	71	71	100	251	4,757	0,284	56,871	6,39	0,568	1,42
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	75	71,25	95	29	0,9975	0,07125	5,48625	17,1	0,21375	2,85
			B103	Tomate, crudo	75	60	80	14	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3	3,6
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	1,8
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
			Total					604,8	24,1	20,1	80,4	69,5	4,8	441,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	28%	24%	23%	6%	50%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	100	85	85	26	0,68	0,17	4,93	17	0,68	0,85
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	50	50	100	151	8,75	12,75	0,15	293	0,2	467,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20	18	90	27	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	95	30,4	32	18	0,456	0,152	3,7696	2,736	0,5168	1,824
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					662,8	22,8	32,6	68,6	357,5	3,1	954,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								27%	26%	39%	20%	33%	33%	64%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GOULASH DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	B052	Habichuela, cruda	50	45	90	19	0,945	0	3,24	18	0,45	2,7
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	50	42,5	85	20	0,2975	0,0425	4,0375	11,475	0,17	14,875
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE MANGO	C051	Mango común, crudo	95	47,5	50	38	0,285	0	8,1225	7,125	0,2375	1,9
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					518,9	12,2	17,7	75,1	72,2	2,3	478,4
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					21%	14%	21%	22%	7%	24%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	71	71	100	251	4,757	0,284	56,871	6,39	0,568	1,42
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMÓN	B027	Cebolla cabezona, cruda	50	47,5	95	19	0,665	0,0475	3,6575	11,4	0,1425	1,9
			B103	Tomate, crudo	50	40	80	9	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2	2,4
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	50	42,5	85	20	0,2975	0,0425	4,0375	11,475	0,17	14,875
			C044	Limón, crudo	9	4,5	50	2	0,0135	0,0135	0,4185	0,855	0,0225	0,18
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	85	51	60	24	0,459	0,051	4,539	5,1	0,306	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								598,5	23,6	19,9	78,5	48,2	3,9	451,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	27%	24%	23%	4%	41%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE PECHUGA, TOMATE Y LECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
CEREALES	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	65	100	100	278	8,9	1,6	56,8	25	1,9	1183
			B059	Lechuga común, cruda	42	23,1	55	4	0,1848	0,0231	0,6006	4,851	0,2079	1,386
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	42	33,6	80	8	0,3024	0,0336	1,3776	3,024	0,168	2,016
			G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	45	45	100	129	10,53	8,415	2,655	182,25	0,225	213,75
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	67	40,2	60	23	0,6834	0,0402	5,025	4,02	0,3216	0,402
	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								675,0	32,7	27,5	73,5	225,8	3,2	1825,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								27%	38%	33%	21%	21%	34%	122%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS ULY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	65	65	100	241	8,45	0,975	48,555	16,25	2,535	3,9
		ANILLOS DE CABEZONA CON TOMATE, LIMÓN Y SAL	B027	Cebolla cabezona, cruda	45	42,75	95	17	0,5985	0,04275	3,29175	10,26	0,12825	1,71
			B103	Tomate, crudo	45	36	80	8	0,324	0,036	1,476	3,24	0,18	2,16
			C044	Limón, crudo	4	2	50	1	0,006	0,006	0,186	0,38	0,01	0,08
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	67	33,5	50	15	0,1005	0,1005	3,1155	6,365	0,1675	1,34
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
				Total				516,9	21,7	18,6	63,9	44,7	3,5	434,5
				RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA				2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
				Adecuación				21%	25%	22%	18%	4%	37%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI CON GUISO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	71	71	100	263	9,23	1,065	53,037	17,75	2,769	4,26
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	75	60	80	14	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3	3,6
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	90	67,5	75	48	0,6075	0,2025	9,045	8,775	0,2025	2,025
	GRUPO II	CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								674,2	31,4	24,8	77,8	182,7	5,9	496,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								27%	36%	30%	22%	17%	62%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	70	63	90	27	1,323	0	4,536	25,2	0,63	3,78
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	30	25,5	85	12	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	95	47,5	50	21	0,1425	0,1425	4,4175	9,025	0,2375	1,9
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					502,0	12,3	17,8	71,1	76,7	2,4	473,6
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					20%	14%	21%	20%	7%	25%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DORADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	78	78	100	109	16,692	4,68	0,156	13,26	0,624	40,56
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	71	71	100	251	4,757	0,284	56,871	6,39	0,568	1,42
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE REPOLLO Y PIÑA	B099	Repollo blanco, crudo	50	35	70	14	0,63	0,105	2,24	15,4	0,175	6,3
			C055	Manzana de agua, cruda	50	32,5	65	17	0,5525	0,325	2,99	3,9	0,13	2,6
			G001	Crema de leche	12	12	100	40	0,252	4,2	0,204	8,16	0	5,52
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	85	51	60	21	0,357	0,153	4,488	16,83	0,663	1,02
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
			Total					616,4	23,3	24,8	74,3	68,7	2,6	448,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								25%	27%	30%	21%	6%	27%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B025	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	71	71	100	251	4,757	0,284	56,871	6,39	0,568	1,42
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	42	39,9	95	16	0,5586	0,0399	3,0723	9,576	0,1197	1,596
			B103	Tomate, crudo	42	33,6	80	8	0,3024	0,0336	1,3776	3,024	0,168	2,016
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	220	70,4	32	42	1,056	0,352	8,7296	6,336	1,1968	4,224
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								591,5	23,8	20,2	77,7	36,2	4,6	440,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								24%	27%	24%	22%	3%	48%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE VERDURAS Y MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	35	31,5	90	14	0,6615	0	2,268	12,6	0,315	1,89
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	85	59,5	70	60	0,8925	0,0595	13,2685	4,76	0,5355	1,785
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								639,6	16,6	25,0	84,8	204,1	2,5	600,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	19%	30%	24%	19%	27%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	71	71	100	251	4,757	0,284	56,871	6,39	0,568	1,42
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA Y PEPINO	B077	Pepino Cohombro, crudo	42	31,5	75	4	0,1575	0,0315	0,7245	5,67	0,0945	0,63
			B027	Cebolla cabezona, cruda	42	39,9	95	16	0,5586	0,0399	3,0723	9,576	0,1197	1,596
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	220	110	50	87	0,66	0	18,81	16,5	0,55	4,4
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
			Total					635,5	23,2	19,8	87,9	45,7	3,5	436,5
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					26%	27%	24%	25%	4%	37%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
		CERDO ASADO	B009	Ajo, crudo	5	4,75	95	7	0,22325	0,01425	1,39175	1,9	0,06175	0,9025
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	100	100	100	278	8,9	1,6	56,8	25	1,9	1183
			B059	Lechuga común, cruda	75	41,25	55	7	0,33	0,04125	1,0725	8,6625	0,37125	2,475
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	75	60	80	14	0,54	0,06	2,46	5,4	0,3	3,6
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	150	48	32	29	0,72	0,24	5,952	4,32	0,816	2,88
	GRUPO II	0	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	50	50	100	143	11,7	9,35	2,95	202,5	0,25	237,5
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
			Total					753,8	39,4	30,8	78,7	253,8	5,8	1858,2
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					30%	45%	37%	23%	23%	61%	124%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 22

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	100	85	85	26	0,68	0,17	4,93	17	0,68	0,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	20	18	90	27	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
			Total					523,4	14,2	19,8	70,1	69,3	2,8	485,4
			RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA					2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
			Adecuación					21%	16%	24%	20%	6%	29%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA HILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
		ESPAGUETTI CON SALSA CAMPESINA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
CEREALES	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	65	65	100	241	8,45	0,975	48,555	16,25	2,535	3,9
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA VERDE	B059	Lechuga común, cruda	45	24,75	55	4	0,198	0,02475	0,6435	5,1975	0,22275	1,485
			B077	Pepino Cohombro, crudo	45	33,75	75	5	0,16875	0,03375	0,77625	6,075	0,10125	0,675
			B035	Cilantro, crudo	4	3,6	90	2	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE CURUBA	C021	Curuba, cruda	67	33,5	50	13	0,201	0,0335	2,8475	2,345	0,335	28,475
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								574,2	25,2	22,5	66,1	182,0	3,8	516,8
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								23%	29%	27%	19%	17%	40%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE DE RES CON HOGAO	F099	Res, carne magra, cruda	78	78	100	108	17,004	4,446	0	4,68	2,106	39,78
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	71	71	100	251	4,757	0,284	56,871	6,39	0,568	1,42
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADITAS DE TOMATE CON LIMÓN Y	B103	Tomate, crudo	85	68	80	16	0,612	0,068	2,788	6,12	0,34	4,08
			C044	Limón, crudo	8	4	50	2	0,012	0,012	0,372	0,76	0,02	0,16
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	120	60	50	26	0,18	0,18	5,58	11,4	0,3	2,4
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								569,4	22,7	20,0	73,3	35,6	3,8	439,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								23%	26%	24%	21%	3%	40%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE VERDURAS MIXTAS	B052	Habichuela, cruda	50	45	90	19	0,945	0	3,24	18	0,45	2,7
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	50	42,5	85	20	0,2975	0,0425	4,0375	11,475	0,17	14,875
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	7	2,8	40	1	0,0336	0,0028	0,1904	1,596	0,014	0,42
			B103	Tomate, crudo	7	5,6	80	1	0,0504	0,0056	0,2296	0,504	0,028	0,336
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
		Total						504,8	12,3	17,8	72,0	83,9	2,8	477,7
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA						2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
		Adecuación						20%	14%	21%	21%	8%	29%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	63	58,59	93	97	12,12813	5,39028	0,05859	6,4449	0,41013	36,9117
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
			B103	Tomate, crudo	5	4	80	1	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	65	65	100	229	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ESPINACA CON FRESA, MANGO Y CREMA DE LECHE	B044	Espinaca, cruda	95	57	60	19	1,653	0,114	2,166	70,11	1,368	37,62
			C025	Fresa, madura, cruda	30	28,5	95	13	0,228	0,1425	2,3655	5,985	0,1425	0,57
			C051	Mango común, crudo	20	10	50	8	0,06	0	1,71	1,5	0,05	0,4
			G001	Crema de leche	4	4	100	13	0,084	1,4	0,068	2,72	0	1,84
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	86	60,2	70	61	0,903	0,0602	13,4246	4,816	0,5418	1,806
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	12	12	100	108	0	12	0	0	0	0
Total								643,9	22,9	22,8	84,2	222,5	3,1	517,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, SECUNDARIA								2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación								26%	26%	28%	24%	20%	33%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
		CARNE ASADA	B009	Ajo, crudo	6	5,7	95	8	0,2679	0,0171	1,6701	2,28	0,0741	1,083
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	31	31	100	109	2,077	0,124	24,831	2,79	0,248	0,62
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	2	0,8	40	0	0,0096	0,0008	0,0544	0,456	0,004	0,12
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B059	Lechuga común, cruda	80	44	55	8	0,352	0,044	1,144	9,24	0,396	2,64
		LECHUGA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	80	64	80	15	0,576	0,064	2,624	5,76	0,32	3,84
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE CURUBA	C056	Maracuyá, cruda	150	48	32	29	0,72	0,24	5,952	4,32	0,816	2,88
	GRUPO III	#¡REF!	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	60	60	100	172	14,04	11,22	3,54	243	0,3	285
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								666,3	38,6	35,1	47,9	275,1	4,7	732,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								23%	38%	36%	12%	25%	40%	49%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			B025	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	PEPINO GUISADO	B078	Pepino de rellenar, crudo	100	90	90	19	0,54	0,18	3,42	13,5	0,63	3,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	35	14	40	5	0,168	0,014	0,952	7,98	0,07	2,1
			B103	Tomate, crudo	20	16	80	4	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	5	4,5	90	7	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	67	50,25	75	36	0,45225	0,15075	6,7335	6,5325	0,15075	1,5075
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								646,0	20,1	23,9	85,1	169,2	2,1	482,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								22%	20%	25%	21%	15%	17%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	118	100,3	85	47	0,7021	0,1003	9,5285	27,081	0,4012	35,105
			A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	25	25	100	91	3,3	0,475	18,025	4,5	1,275	0,5
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25	22,5	90	34	2,835	2,43	0,0675	11,925	0,3825	31,275
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								700,4	18,6	23,8	100,7	96,8	4,3	526,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								24%	18%	25%	25%	9%	36%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO FRITO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA ROJA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	118	100,3	85	47	0,7021	0,1003	9,5285	27,081	0,4012	35,105
			B098	Remolacha, sin cáscara, cruda	25	20	80	11	0,28	0,02	2,06	3,2	0,16	14,2
			D020	Mayonesa, con sal	25	25	100	82	0,225	8,35	1,35	3,5	0,05	177,75
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
		Total						672,2	13,1	29,2	86,1	73,9	2,4	685,5
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS						2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
		Adecuación						23%	13%	30%	21%	7%	21%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	ALBONDIGAS EN SALSA CRIOLLA (SERVIR SOBRE LA PASTA)	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI SUDADO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	80	80	100	297	10,4	1,2	59,76	20	3,12	4,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B059	Lechuga común, cruda	80	44	55	8	0,352	0,044	1,144	9,24	0,396	2,64
			B103	Tomate, crudo	80	64	80	15	0,576	0,064	2,624	5,76	0,32	3,84
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	150	75	50	33	0,225	0,225	6,975	14,25	0,375	3
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								678,2	32,2	24,9	78,4	62,1	7,2	454,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								23%	32%	26%	19%	6%	61%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS ULY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	5,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	118	100,3	85	30	0,8024	0,2006	5,8174	20,06	0,8024	1,003
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25	22,5	90	34	2,835	2,43	0,0675	11,925	0,3825	31,275
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	95	57	60	23	0,399	0,171	5,016	18,81	0,741	1,14
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
			Total					596,5	15,5	23,5	79,7	88,9	3,5	493,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								21%	15%	24%	20%	8%	29%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA DESHILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	B059	Lechuga común, cruda	100	55	55	10	0,44	0,055	1,43	11,55	0,495	3,3
			B103	Tomate, crudo	35	28	80	6	0,252	0,028	1,148	2,52	0,14	1,68
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	85	8	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	67	46,9	70	47	0,7035	0,0469	10,4587	3,752	0,4221	1,407
	GRUPO III		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
				Total				648,7	19,8	23,2	88,2	160,2	2,2	480,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								22%	19%	24%	22%	15%	19%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE CALABAZÍN CON ZANAHORIA	B026	Calabaza, sin cáscara, cruda	118	106,2	90	33	0,8496	0,4248	4,779	25,488	0,3186	0
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25	22,5	90	34	2,835	2,43	0,0675	11,925	0,3825	31,275
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	C031	Guayaba, madura, cruda	90	67,5	75	48	0,6075	0,2025	9,045	8,775	0,2025	2,025
			G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								696,8	19,7	27,7	88,1	223,4	2,5	547,7
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								24%	19%	29%	22%	20%	21%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DE RES SUDADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	80	80	100	282	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	80	76	95	30	1,064	0,076	5,852	18,24	0,228	3,04
			B103	Tomate, crudo	80	64	80	15	0,576	0,064	2,624	5,76	0,32	3,84
BEBIDAS	GRUPO II	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	150	90	60	37	0,63	0,27	7,92	29,7	1,17	1,8
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
			Total					689,1	28,3	24,1	88,2	73,3	5,3	450,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
			Adecuación					24%	28%	25%	22%	7%	45%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	CROQUETAS DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	118	100,3	85	30	0,8024	0,2006	5,8174	20,06	0,8024	1,003
			G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	60	60	100	181	10,5	15,3	0,18	351,6	0,24	561
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25	22,5	90	34	2,835	2,43	0,0675	11,925	0,3825	31,275
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	95	30,4	32	18	0,456	0,152	3,7696	2,736	0,5168	1,824
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
			Total					770,0	26,0	38,7	78,3	422,6	3,4	1054,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								27%	26%	40%	19%	38%	29%	70%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS BATIDOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GOULASH DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	B052	Habichuela, cruda	60	54	90	23	1,134	0	3,888	21,6	0,54	3,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	60	51	85	24	0,357	0,051	4,845	13,77	0,204	17,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	0,48
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
BEBIDAS	GRUPO II	SORBETE DE MANGO	C051	Mango común, crudo	95	47,5	50	38	0,285	0	8,1225	7,125	0,2375	1,9
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
			Total					592,9	13,2	20,7	85,4	79,4	2,5	482,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								20%	13%	21%	21%	7%	21%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**12**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE FRITA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	80	80	100	282	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMÓN	B027	Cebolla cabezona, cruda	55	52,25	95	21	0,7315	0,05225	4,02325	12,54	0,15675	2,09
			B103	Tomate, crudo	55	44	80	10	0,396	0,044	1,804	3,96	0,22	2,64
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	55	46,75	85	22	0,32725	0,04675	4,44125	12,6225	0,187	16,3625
			C044	Limón, crudo	10	5	50	2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
BEBIDAS	GRUPO II	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	85	51	60	24	0,459	0,051	4,539	5,1	0,306	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
			Total					684,7	27,9	23,9	86,7	53,0	4,5	462,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								24%	27%	25%	21%	5%	38%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**13**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	EMPAREDADO DE PECHUGA, TOMATE Y LECHUGA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
CEREALES	GRUPO I		A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	76	110	100	306	9,79	1,76	62,48	27,5	2,09	1301,3
			B059	Lechuga común, cruda	45	24,75	55	4	0,198	0,02475	0,6435	5,1975	0,22275	1,485
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		B103	Tomate, crudo	45	36	80	8	0,324	0,036	1,476	3,24	0,18	2,16
			G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	50	50	100	143	11,7	9,35	2,95	202,5	0,25	237,5
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	C081	Tomate de árbol amarillo, crudo	67	40,2	60	23	0,6834	0,0402	5,025	4,02	0,3216	0,402
	GRUPO II	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								724,8	32,3	30,5	79,6	247,8	3,4	1960,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	32%	32%	20%	23%	29%	131%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PEHUGA DESMECHADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI GUISADO	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	76	76	100	282	9,88	1,14	56,772	19	2,964	4,56
		ANILLOS DE CABEZONA CON TOMATE, LIMÓN Y SAL	B027	Cebolla cabezona, cruda	50	47,5	95	19	0,665	0,0475	3,6575	11,4	0,1425	1,9
			B103	Tomate, crudo	50	40	80	9	0,36	0,04	1,64	3,6	0,2	2,4
			C044	Limón, crudo	5	2,5	50	1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
BEBIDAS	GRUPO II	LIMONADA	C044	Limón, crudo	67	33,5	50	15	0,1005	0,1005	3,1155	6,365	0,1675	1,34
	GRUPO III	EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								568,0	20,7	20,6	72,8	48,0	3,9	428,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								20%	20%	21%	18%	4%	33%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE A LA PLANCHA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
CEREALES	GRUPO I	ESPAGUETTI CON GUISO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	80	80	100	297	10,4	1,2	59,76	20	3,12	4,8
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADAS DE TOMATE	B103	Tomate, crudo	80	64	80	15	0,576	0,064	2,624	5,76	0,32	3,84
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE GUAYABA	C031	Guayaba, madura, cruda	90	67,5	75	48	0,6075	0,2025	9,045	8,775	0,2025	2,025
	GRUPO II	CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								758,1	36,1	28,8	84,8	186,6	6,7	505,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								26%	36%	30%	21%	17%	57%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS REVUELTOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	HABICHUELAS GUISADAS	B052	Habichuela, cruda	85	76,5	90	33	1,6065	0	5,508	30,6	0,765	4,59
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	35	29,75	85	14	0,20825	0,02975	2,82625	8,0325	0,119	10,4125
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	0,48
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	95	47,5	50	21	0,1425	0,1425	4,4175	9,025	0,2375	1,9
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								576,0	13,4	20,8	81,3	84,5	2,6	476,2
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								20%	13%	22%	20%	8%	22%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CERDO DORADO	F011	Cerdo, carne magra, cruda	94	94	100	132	20,116	5,64	0,188	15,98	0,752	48,88
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	80	80	100	282	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA FRESCA DE REPOLLO Y PIÑA	B099	Repollo blanco, crudo	55	38,5	70	15	0,693	0,1155	2,464	16,94	0,1925	6,93
			C055	Manzana de agua, cruda	55	35,75	65	19	0,60775	0,3575	3,289	4,29	0,143	2,86
			G001	Crema de leche	15	15	100	50	0,315	5,25	0,255	10,2	0	6,9
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C062	Naranja, cruda	85	51	60	21	0,357	0,153	4,488	16,83	0,663	1,02
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
			Total					710,8	27,5	29,8	82,1	76,4	2,8	459,5
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	27%	31%	20%	7%	24%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE DESMECHADA	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	80	80	100	282	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA PICO DE GALLO	B027	Cebolla cabezona, cruda	45	42,75	95	17	0,5985	0,04275	3,29175	10,26	0,12825	1,71
			B103	Tomate, crudo	45	36	80	8	0,324	0,036	1,476	3,24	0,18	2,16
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	220	70,4	32	42	1,056	0,352	8,7296	6,336	1,1968	4,224
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
		Total						674,7	28,0	24,1	85,3	39,4	5,1	449,6
		RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS						2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
		Adecuación						23%	28%	25%	21%	4%	43%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE VERDURAS Y MAYONESA	B052	Habichuela, cruda	40	36	90	15	0,756	0	2,592	14,4	0,36	2,16
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	40	34	85	16	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
			B103	Tomate, crudo	15	12	80	3	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
			D020	Mayonesa, con sal	10	10	100	33	0,09	3,34	0,54	1,4	0,02	71,1
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	85	59,5	70	60	0,8925	0,0595	13,2685	4,76	0,5355	1,785
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								709,3	17,5	28,1	94,4	208,1	2,7	602,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								24%	17%	29%	23%	19%	23%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	Media y Nivel Complementario
MENÚ No.	20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CARNE EN CUBITOS	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	80	80	100	282	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE CABEZONA Y PEPINO	B077	Pepino Cohombro, crudo	45	33,75	75	5	0,16875	0,03375	0,77625	6,075	0,10125	0,675
			B027	Cebolla cabezona, cruda	45	42,75	95	17	0,5985	0,04275	3,29175	10,26	0,12825	1,71
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE MANGO	C051	Mango común, crudo	220	110	50	87	0,66	0	18,81	16,5	0,55	4,4
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
			Total					718,4	27,4	23,8	95,4	49,1	4,0	445,1
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								25%	27%	25%	24%	4%	34%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV		F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
		CERDO ASADO	B009	Ajo, crudo	6	5,7	95	8	0,2679	0,0171	1,6701	2,28	0,0741	1,083
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A061	Pan blanco, tipo molde, horneado	110	110	100	306	9,79	1,76	62,48	27,5	2,09	1301,3
			B059	Lechuga común, cruda	80	44	55	8	0,352	0,044	1,144	9,24	0,396	2,64
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	LECHUGA Y TOMATE	B103	Tomate, crudo	80	64	80	15	0,576	0,064	2,624	5,76	0,32	3,84
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE MARACUYÁ	C056	Maracuyá, cruda	150	48	32	29	0,72	0,24	5,952	4,32	0,816	2,88
	GRUPO II	0	G021	Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo doble crema	60	60	100	172	14,04	11,22	3,54	243	0,3	285
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	8	8	100	32	0	0	7,944	0	0,008	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								862,4	46,3	36,7	85,5	299,3	6,6	2032,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								30%	46%	38%	21%	27%	56%	136%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Cena - RE
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**22**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVOS PERICOS	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	POTECA DE AHUYAMA	B006	Ahuyama, cruda	118	100,3	85	30	0,8024	0,2006	5,8174	20,06	0,8024	1,003
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			J004	Huevo de gallina, entero, crudo	25	22,5	90	34	2,835	2,43	0,0675	11,925	0,3825	31,275
BEBIDAS	GRUPO III	JUGO DE LULO	C045	Lulo, crudo	95	57	60	27	0,513	0,057	5,073	5,7	0,342	0
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
			Total					600,5	15,6	23,4	79,8	75,7	3,1	492,0
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								21%	15%	24%	20%	7%	26%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS — **LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **2097**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

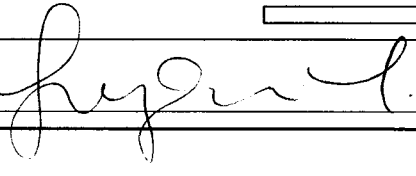
NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA HILADA	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
		ESPAGUETTI CON SALSA CAMPESINA	B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
CEREALES	GRUPO I		B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
			A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	76	76	100	282	9,88	1,14	56,772	19	2,964	4,56
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA VERDE	B059	Lechuga común, cruda	50	27,5	55	5	0,22	0,0275	0,715	5,775	0,2475	1,65
			B077	Pepino Cohombro, crudo	50	37,5	75	5	0,1875	0,0375	0,8625	6,75	0,1125	0,75
			B035	Cilantro, crudo	5	4,5	90	2	0,1035	0,027	0,2655	3,69	0,081	2,07
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE CURUBA	C021	Curuba, cruda	67	33,5	50	13	0,201	0,0335	2,8475	2,345	0,335	28,475
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	100	75	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								623,7	24,2	24,5	74,6	185,7	4,2	510,6
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								22%	24%	25%	18%	17%	35%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA



MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	CUBITOS DE CARNE DE RES CON HOGAO	F099	Res, carne magra, cruda	94	94	100	131	20,492	5,358	0	5,64	2,538	47,94
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	80	80	100	282	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	REBANADITAS DE TOMATE CON LIMÓN Y	B103	Tomate, crudo	90	72	80	17	0,648	0,072	2,952	6,48	0,36	4,32
			C044	Limón, crudo	10	5	50	2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
BEBIDAS	GRUPO III	LIMONADA	C044	Limón, crudo	120	60	50	26	0,18	0,18	5,58	11,4	0,3	2,4
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K033	Panela	8	8	100	29	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	18	18	100	162	0	18	0	0	0	0
Total								652,2	26,8	24,0	80,8	38,4	4,3	448,4
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								22%	26%	25%	20%	3%	36%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 25

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	HUEVO EN TORTILLA	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	90	74	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	GUISADO DE VERDURAS MIXTAS	B052	Habichuela, cruda	60	54	90	23	1,134	0	3,888	21,6	0,54	3,24
			B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	60	51	85	24	0,357	0,051	4,845	13,77	0,204	17,85
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	8	3,2	40	1	0,0384	0,0032	0,2176	1,824	0,016	0,48
			B103	Tomate, crudo	8	6,4	80	1	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
BEBIDAS	GRUPO III	NARANJADA	C051	Mango común, crudo	95	47,5	50	38	0,285	0	8,1225	7,125	0,2375	1,9
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
Total								592,9	13,2	20,7	85,4	79,4	2,5	482,3
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								20%	13%	21%	21%	7%	21%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Cena - RE

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	CODIGO DEL ALIMENTO	NOMBRE DEL ALIMENTO (INGREDIENTES)	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	PORCENTAJE COMESTIBLE	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	GRUPO IV	PECHUGA KRISPY	F085	Pollo, pechuga con piel, cruda	50	46,5	93	77	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	6	2,4	40	1	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
			B103	Tomate, crudo	6	4,8	80	1	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
CEREALES	GRUPO I	ARROZ	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	76	76	100	268	5,092	0,304	60,876	6,84	0,608	1,52
			B029	Cebolla junca, tallos, cruda	5	2	40	1	0,024	0,002	0,136	1,14	0,01	0,3
ENSALADA O VERDURAS CALIENTES	GRUPO II	ENSALADA DE ESPINACA CON FRESA, MANGO Y CREMA DE LECHE	B044	Espinaca, cruda	40	24	60	8	0,696	0,048	0,912	29,52	0,576	15,84
			C025	Fresa, madura, cruda	25	23,75	95	11	0,19	0,11875	1,97125	4,9875	0,11875	0,475
			C051	Mango común, crudo	25	12,5	50	10	0,075	0	2,1375	1,875	0,0625	0,5
			G001	Crema de leche	6	6	100	20	0,126	2,1	0,102	4,08	0	2,76
BEBIDAS	GRUPO III	SORBETE DE BANANO	C010	Banano común, crudo	86	60,2	70	61	0,903	0,0602	13,4246	4,816	0,5418	1,806
	GRUPO II		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	13	13	100	65	3,419	3,458	4,992	122,2	0,065	47,97
		EN LAS PREPARACIONES	L015	Sal	1	1	100	0	0	0	0	0,24	0,003	387,81
AZÚCARES	GRUPO VI	EN LAS PREPARACIONES	K003	Azúcar blanco, granulado	7	7	100	28	0	0	6,951	0	0,007	0
GRASAS	GRUPO V	EN LAS PREPARACIONES	D012	Aceite de soya	15	15	100	135	0	15	0	0	0	0
				Total				685,2	20,2	25,4	91,9	182,6	2,4	488,9
RECOMENDACIÓN DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, MEDIA Y CICLOS COMPLEMENTARIOS								2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
Adecuación								24%	20%	26%	23%	17%	20%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS LILY YOHANNA MORALES BERMUDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 2097