

FORMA DE ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALIMENTO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR		MUNICIPIO		AFROCOLOMBIANO/PALENGUESES		AFROCOLOMBIANO/PALENGUESES SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
DEPARTAMENTO		INDÍGENA		CONCURRENTE/PUERTO		INDÍGENA		CONCURRENTE/PUERTO		INDÍGENA			
GRUPO ÉTNICO		RAÍZAL		ROM		ROM		ROM		ROM			
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Traducción)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
ALIMENTO PROTEÍCO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	7	7	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mm)	
		Arveja cocida	B029	12.5	5	31.9	2.4	0.1	0.275	5.4	8.0	0.5	0.4
		Arveja cocida con sal	B103	12.5	10	1.4	0.08	0.005	0.33	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arveja cocida con sal y aceite	L015	9.5	0.5	1.8	0.09	0.01	0	45.6	0.15	0	193.9
		Arveja cocida con sal y aceite	B004	65	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	69.5	193.9
CEREAL	ARROZ BLANCO	Huevo de gallina	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.9	0
		Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz blanco cocido	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.63	4.55	0.28	0.6	0.6
		Arroz blanco cocido con sal	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz blanco cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
VERDURA FRÍA O CALIENTE	MONEDITAS DE PLÁTANO	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
AZÚCAR	TOTAL MENÚ	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	RECOMENDACIÓN	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	% ADECUACIÓN	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	FIRMA	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal y aceite	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.9
LÁCTEOS	MATRÍCULA PROFESIONAL	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
		Arroz de soja cocido	B028	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.8	0.8
		Arroz de soja cocido con sal	D015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193

FORMA DE ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALIMENTO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR									
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO									
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /							
		RAZAL		ROMA		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 2													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	GALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHOLÉSTEROL (mg)	GLUCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	carne de pollo	F085	50	40	99	12.42	5.92	0	6.0	0.42	26.2	
		Arroz, verde, crudo	B019	25	10	12	0.82	0.03	2.11	3.0	0.24	0.5	0
		Cebolla, cebolla	B027	5	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	0
		Tomate, tomate	B103	8.75	7	1.28	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	0
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5	0
CEREAL	ARROZ CON PIMENTOS	Arroz de soja	D012	5	5	45	0	0	0	0	0	3.15	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz blanco, crudo	A010	30	30	124.15	2.345	0.14	27.93	4.85	0.28	0.6	0
		Cebolla, verde, crudo	B028	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	0
		Pimentón rojo	B060	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.64	23.7	0.39	0.4	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DIFERENTES DE CEREAL	YUCA COCIDA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	0	0	0	0	0	0
		Yuca, cruda	P024	68	50	107.1	0.63	0.07	26.97	4.9	0.49	7	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Lechuga, cruda	B029	54.8	30	24	0.24	0.03	0.35	13.2	3.27	1.2	0
VERDURA FRÍO O CALIENTE	JUGO DE NARANJA	Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7	0
		Naranja	C082	99.6	55	24	0.42	0.18	5.23	19.8	0.78	1.3	0
		Arroz, blanco	K003	8	8	37.7	0	0	8.93	0	0.01	0	0
		TOTAL MENÚ				914.66	17.468	16.047	70.471	124.22	3.169	633.085	0
		% ADECUACIÓN				1300	45.3	182	700	5.6	1133	56%	0
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL				1143451729				

FORMULARIO ANÁLISIS NUTRICIONAL									
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR		MUNICIPIO		TARRO/CONTENEDOR/PAQUETE	
DEPARTAMENTO		MUNICIPIO		MUNICIPIO		MUNICIPIO		MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		INDÍGENA		INDÍGENA		INDÍGENA	
		RAZAL		RAZAL		RAZAL		RAZAL	
MENÚ No. 3		MENÚ No. 3		MENÚ No. 3		MENÚ No. 3		MENÚ No. 3	
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES
ALIMENTO PROTEICO	FRÍJOL	Frijol seco	T011	7	7	32.2	2.28	0.15	17.5
		Cebolla roja, lámina	R028	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.273
		Tomate, salsa	R103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0
		Carne molida	P012	55	50	50	7.55	8.48	0.42
CEREA	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	D012	3	3	27	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.63
		Cebolla roja, lámina	R028	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.273
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	2	2	18	0	0	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - TUBERÍFICOS	PATACONES	Patata	R028	95.6	50	110.6	0.64	0.14	26.46
		Tomate, salsa	D012	8	8	45	0	0	0
		Mani	R103	59.5	50	9	0.45	0.05	1.65
		Jugo de mango en leche	C022	12.28	65	114	0.24	0.08	28.14
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, estéril	G008	13	13	54	3.2	3.2	129
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, estéril	G008	13	13	54	3.2	3.2	129
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
		Arroz, blanco	R028	5	5	39.7	0	0	9.93
TOTAL MENÚ		TOTAL MENÚ		TOTAL MENÚ		TOTAL MENÚ		TOTAL MENÚ	
RECOMENDACIÓN		RECOMENDACIÓN		RECOMENDACIÓN		RECOMENDACIÓN		RECOMENDACIÓN	
% ADECUACIÓN		% ADECUACIÓN		% ADECUACIÓN		% ADECUACIÓN		% ADECUACIÓN	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	
FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA		FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL		MATRÍCULA PROFESIONAL		MATRÍCULA PROFESIONAL		MATRÍCULA PROFESIONAL		MATRÍCULA PROFESIONAL	

442451729

FORMA DE ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALIMIENTOS PREPARADOS EN SITIO												
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR	OPERADOR										
DEPARTAMENTO		INDIGENA	RAIZAL	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ROM	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	ROM	SERVICIO COMUNITARIO / PAQUIDUCADO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
GRUPO ÉTNICO												
MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHOL (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍDO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, maza	F011	50	45	182	13.05	5.95	1.35	0	0	20.4
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, cocido	A010	30	30	124.15	2.345	0.14	27.93	4.55	0.28	0.6
		Cebolla blanca, maza	B028	12.5	5	7.4	0.05	0.055	0.275	1.75	0.025	0.75
		Zanahoria, cruda	B110	23.5	20	7.4	0.14	0.02	1.65	5.4	0.08	7
		SAL	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.955
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CRIOLLA SALADA	Papa criolla, con cascara, cruda	B071	50	50	80.2	1.54	0.07	13.23	0.7	0.7	9
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y PEPINO	Tomate, salado	B103	31.25	25	4.5	0.225	0.025	0.825	114	0.375	1.5
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, maduro, dulce	C031	79.8	85	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.55
ADICIONES		Azúcar blanco	K003	8	8	38.7	0	0	9.83	0	0.01	0
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3.2	3.2	3.2	120	0.3	0
TOTAL MENÚ				452.25	452.25	1461.5	63.79	289.45	3.425	299.45	3.425	235.605
RECOMENDACIÓN				1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133	61%	21%
% ADECUACIÓN				29%	40%	34%	35%	35%	35%	35%	61%	21%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FRMA							MATRÍCULA PROFESIONAL					
							C-1143451329					

FORMULARIO ANALISIS NUTRICIONAL												
ALIMENTO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /						
		RAZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍDO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F065	55	40	99	12.42	5.52	0	6.6	0.42	25.2
		Cebolla cabezona	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.055	0.328	3.2	0.035	0
		Tomate, papa	B103	8.75	7	1.28	0.063	0.037	0.231	31.82	0.105	0.42
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.955
		Acidete de soya	D012	10	10	80	0	10	0	0	0	0
CEREAL	ESPAQUETI	Pasta al dente	A072	50	30	105.2	3.51	0.12	22.77	8.3	0.3	1.5
		Tomate, papa	B103	8.75	7	1.28	0.063	0.037	0.231	31.82	0.105	0.42
		Cebolla lxxa, lalla	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.056	0.275	1.75	0.028	0.75
		Acidete de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
		Pilano harto, maduro, comiso	B089	66	50	105.7	0.77	0.14	25.41	0	0	2
VERDURA FRÍO CALIENTE	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	B089	46.4	30	1.8	0.18	0.02	0.24	8.8	0.18	1.5
		Tomate, papa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.9	0.15	0.6
		Cebolla cabezona	B027	11.1	10	3.3	0.14	0.01	0.65	8.4	0.07	0
		Mango tomy, maduro, papa	C052	52.28	55	114	0.24	0.08	28.14	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	6	8	39.7	0	0	9.53	0	0.01	0
FRUTA	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3.2	3.2	3.2	120	0.3	0
AZÚCARES LÁCTEOS	LECHE ENTERA											
TOTAL MENÚ						710.9	20.8	25.1	91.73	282.5	1.7	226.255
RECOMENDACIÓN						1300	45.5	45.3	182	790	5.6	1133
% ADECUACIÓN						55%	46%	67%	50%	37%	30%	20%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS										MATRÍCULA PROFESIONAL		
FIRMA										9143451774		

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		DEMANOR		ALIMENTO PREPARADO EN SITIO							
DEPARTAMENTO		INDIGENA	INDIGENA RURAL	COMUNIDAD / PUEBLO	MUNICIPIO	AFROCOLOMBIANO / PALEMBLESO	AFROCOLOMBIANO / PALEMBLESO EN PERTENENCIA ÉTNICA						
GRUPO ÉTNICO													
MENÚ No. 7													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55	50	30	7.95	8.48	0.42	31.8	1.02	69.5	
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acolla de soya	D012	4	4	39	0	0	4	0	0	0	0
		Frijol canchamero	T011	7	7	32.2	2.28	0.15	5.44	17.5	0.47	0.7	0.7
		Cebolla lisa, blanca	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.006	0.275	1.75	0.025	0.75	0.75
FRUOL	Tomate pulpa	Sel	B103	12.5	10	1.8	0.08	0.01	0.33	45.9	0.15	0.8	0.8
		Arroz blanco, crudo	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Cebolla lisa, blanca	A010	50	30	126.15	2.345	0.14	27.93	4.65	0.28	0.8	0.8
		Sel	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.006	0.275	1.75	0.025	0.75	0.75
		Acolla de soya	D012	2	2	18	0	0	2	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz blanco, crudo	B092	85.6	50	110.6	0.84	0.14	28.48	5.6	0.35	1.3	1.3
		Acolla de soya	D012	4	4	39	0	0	4	0	0	0	0
		Tomate pulpa	B103	27.75	25	7.75	0.523	0	1.4	15	0.25	1.5	1.5
		Zanahoria, cruda	B110	29.5	25	9.23	0.173	0.025	2.1	8.75	0.1	8.75	8.75
FRUTA	JUGO DE PAPAYA	Papaya, maduro, pulpa	C085	85.2	65	18	0.3	0.06	4.08	14.4	0.18	3.25	3.25
		Arroz blanco, crudo	K003	8	8	39.7	0	0	0	0	0	0	0
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz blanco, crudo	B092	85.6	50	110.6	0.84	0.14	28.48	5.6	0.35	1.3	1.3
		Tomate pulpa	B103	27.75	25	7.75	0.523	0	1.4	15	0.25	1.5	1.5
AZÚCARES	TOTAL MENÚ	Arroz blanco, crudo	C085	85.2	65	18	0.3	0.06	4.08	14.4	0.18	3.25	3.25
		Arroz blanco, crudo	K003	8	8	39.7	0	0	0	0	0	0	0
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz blanco, crudo	B092	85.6	50	110.6	0.84	0.14	28.48	5.6	0.35	1.3	1.3
		Tomate pulpa	B103	27.75	25	7.75	0.523	0	1.4	15	0.25	1.5	1.5
		RECOMENDACIÓN		TOTAL MENÚ		1300	45.5	45.3	192	700	5.6	1133	
		% ADECUACIÓN		TOTAL MENÚ		40%	37%	39%	43%	21%	57%	60%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS													
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL							

1143451779

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL										
PREESCOLAR			OPERADOR		MUNICIPIO					
GRUPO DE EDAD	DEPARTAMENTO	INDIGENA	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	INDIGENA	
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	RAZAL	RAZAL	RAZAL	RAZAL	RAZAL	RAZAL	RAZAL	RAZAL	
MENÚ No. 8										
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	HIJOS Y NUTRIENTES
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN CUADROS	F085	55	40	59	1242	5.62	0	0	26.2
		B029	12.5	5	1.4	0.05	0.275	1.75	0.025	0.75
		B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.6
		L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.905
		B029	12.5	5	1.4	0.05	0.275	1.75	0.025	0.75
CEREAL	ARROZ CON BLANCO	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.93	4.85	0.28
		D012	2	2	18	0	2	0	0	0
		L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.905
		P024	55	50	107.1	0.63	0.07	26.97	4.9	0.49
		D012	4	4	35	0	4	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y PERNO	B103	31.25	25	4.5	0.225	0.025	0.625	114	0.275
		B077	33.25	25	2.5	0.125	0.025	0.45	12.75	0.175
		C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48
		K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01
		G008	13	13	54	3.2	3.2	120	0.3	0
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	TOTAL MENÚ				411.65	27.78	8.66	24.106	37.1
		RECOMENDACIÓN				1300	45.5	43.3	192	790
		% ADECUACIÓN				32%	16%	20%	41%	48%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS										
FIRMA										
MATRÍCULA PROFESIONAL										

1143451725



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
ALIMENTO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OFENDADOR								
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO / PALAFRANCO / DIAZ						
GRUPO ÉTNICO		RAZAL		ROM		AFROCOLOMBIANO / DIAZ						
MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CAÍCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍDO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHITA	Carne de cerdo, magro	F011	56	40	99	10.05	5.95	1.35	2.5	1	20.5
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.83	4.55	0.28	0.6
		Cebolla blanca, dulce	B008	12.5	5	1.4	0.08	0.006	0.275	1.75	0.023	0.75
		Arroz de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
TUBERCULOSOS	PATATAS	Sol	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	195.905
		Patata hervida, mediana	B089	96.6	50	105.7	0.77	0.14	28.41	0	0	0
VERDURAS	TOMATE Y CEBOLLA EN CUADROS	Tomate, dulce	B103	31.23	25	4.5	0.223	0.028	0.623	114	0.375	1.5
FRUTA	LIMONADA	Cebolla blanca, dulce	B008	27.75	25	8.28	0.35	0.028	1.623	16	0.175	0
		Limon, dulce	C044	120	65	24.8	0.18	0.18	6.68	0	0	2.6
AZÚCAR		Agúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	8.63	0	0.01	0
		TOTAL MENÚ										
RECOMENDACIÓN				450.3	13.88	11.465	72.025	138.8	1.865	222.155		
% ASEGURACIÓN				100	45.5	35	31%	25%	40%	70%	3%	87%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS										MATRÍCULA PROFESIONAL		
FIRMA										1143451729		

FORMATO ANALISIS NO FORMAL												
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR		MUNICIPIO						
DEPARTAMENTO						MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		ROM		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA						
		RAZAL				PARROQUIA / COMUNIDAD INDIGENA						
						SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	GLÚCICO (g)	HIJERO (g)	HIJERO (g)	HIJERO (g)
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja	L028	7	7	32.2	2.35	0.08	0.75	5.95	7	0.05
		Cebolla, laca, salsa	B028	12.5	5	14	0.08	0.005	0.75	1.75	0.025	0.75
		Tomate, salsa	B103	12.5	10	18	0.08	0.01	0.83	4.8	0.15	0.8
		Salsa	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.855
		Carne molida	F012	50	50	50	7.88	8.48	0.82	31.8	1.02	59.3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.855
		Arroz blanco, guiso	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.85	4.55	0.28	0.6
		Cebolla, laca, salsa	B028	12.5	5	14	0.08	0.005	0.75	1.75	0.025	0.75
		Arroz de soja	D012	2	2	15	0	0	0	0	0	0
		Salsa	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.855
VERDURAS - PLATANOS - DERRIVADOS DE VERDURA FRÍA O CALIENTE	PAPA SALADA	Papa común, sin azúcar, aceite	B065	50	50	65.1	1.33	0.07	14.77	2.8	0.77	3
		Arroz de soja	D012	4	4	36	0	0	0	0	0	0
		Tomate, salsa	B103	31.25	25	45	0.225	0.025	0.825	114	0.375	1.5
		Zanahoria, caldo	B110	20.5	20	9.25	0.175	0.025	2.1	6.15	0.1	8.75
		Maca de cañilla, salsa	C081	85.5	85	37.8	0.6	0.08	8.78	25.2	1.02	0.65
FRUTA AZÚCARES LÁCTEOS	JUGO DE MORA EN LECHE	Arroz blanco	K003	8	8	39.7	0	0	8.83	0	0.01	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3.2	3.2	3.2	120	0.3	0
		TOTAL MENÚ				549.6	17.685	20.08	74.465	381.2	5.625	688.705
		RECOMENDACIÓN				1300	45.5	43.3	182	790	5.6	1133
		% ADECUACIÓN				42%	40%	46%	41%	62%	99%	59%
HOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL						

11434517-29

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR		MUNICIPIO		TARRO/COMBIBO/PAI INDIENOS		TARRO/COMBIBO/PAI INDIENOS		
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD/PUERTO		INDIGENA		COMUNIDAD/PUERTO		INDIGENA		
GRUPO ÉTNICO		RAZAL		ROM		INDIGENA		COMUNIDAD/PUERTO		INDIGENA		
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PRECIO BRUTO (g)	PRECIO NETO (g)	MENÚ No. 11						
ALIMENTO PROTEIDO	FRUJO	Frijol	T011	7	7	32.2	2.28	0.15	5.44	17.5	0.47	0.7
		Cebolla, papa, leche	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, salsa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.8	0.15	0.75
		Salsa	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.805	0
CEREA	CARNE MOLIDA	Carne molida	E012	59	59	50	7.58	5.48	0.42	31.8	1.02	89.9
		Asado de soja	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	0
		Arroz blanco, queso	A010	30	30	12.15	2.545	0.14	27.85	4.55	0.88	0.8
		Cebolla, papa, leche	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ARROZ BLANCO	Arroz de soja	D012	2	2	18	0	0	0	0	0	0
		Salsa	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.805
		Papa cocida, en caldara	B065	50	50	65.1	1.33	0.07	14.77	2.8	0.77	3
		Salsa	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.805
FRUTA	PAPA COCIDA	Lechuga, cebolla	B059	30	30	2.4	0.34	0.03	0.38	13.2	0.27	1.5
		Zanahoria, cebolla	B110	20	20	7.4	0.14	0.02	1.68	9.4	0.08	7
		Mango, en pedacitos	C032	85	85	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0
		Asado, blanco	K003	8	8	38.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCAR	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3.2	3.2	3.2	120	0.3	0
		Asado, blanco	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	0
		Asado, blanco	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	0
		Asado, blanco	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	0
LÁCTEOS	GRASAS	TOTAL MENÚ										
		RECOMENDACIÓN										
		% ADECUACIÓN										
		621.55 17.545 20.17 92.76 244.35 3.4 686.115 1300 45.5 49.3 182 700 5.6 1133 48% 39% 47% 51% 39% 61% 59%										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL										
FIRMA		1143451929										

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		DEPARTAMENTO		MUNICIPIO		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS		SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		RAÍZAL		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		ROM					
MENÚ No. 13													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mmol)	
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	con oil	F085	55	40	68	12.42	5.52	0.13	2.11	3.8	0.24	
		Aviata verde, crudo	B019	25	10	12	0.82	0.07	0.005	0.335	3.2	0.035	0
		Cebolla calabaz	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Tomate, calab	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.007	0.08	6.7	0.04	3.5
		Zanahoria, crudo	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.007	0.007	0.08	6.7	0.04	3.5
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz de soja	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	0	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	30	30	122.15	2.545	0.14	27.85	4.55	0.28	0.6	193.905
		Cebolla, ajo, laurel	B059	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.5	0
		Arroz de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
TUBERCULOSOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DESMIGRADO DE	DEITOS DE YUCA FRITOS	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	
		Yuca, crudo	P094	67	50	107.1	0.63	0.07	25.57	4.9	0.49	7	193.905
		Arroz de soja	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	0	0
		Lechuga, crudo	B059	91.0	50	4	0.4	0.06	0.6	22	0.45	2.6	0
		Papa, maduro, papa	C072	108.6	65	28.8	0.36	0.06	6.72	9.6	0.3	1.95	0
FRUTA	JUGO DE PÍRA	Arroz, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.53	0	0.01	0	
		TOTAL MENÚ											
AZÚCARES	RECOMENDACIÓN	50.78											
		17.238											
	% ADECUACIÓN	45.3											
		39%											
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL												

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
ALIMENTO PREPARADO EN SITO												
GRUPO DE EDAD	PREESCOLAR	DEPORTE		MUNICIPIO		AFRODESCENDIENTE / PALESIENSE / SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
DEPARTAMENTO		INDIGENA	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO								
GRUPO ÉTNICO	RURAL											
MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍDO	SARIBI DE CERDO A LA PLANCH	Carne de cerdo, magra	F011	55	40	149.4	10.32	12	0	3.6	1.62	20.4
		Asela de soya	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	0
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.805
		Pasta alimenticia	A072	30	30	108.2	3.81	0.12	22.77	8.3	0.3	1.8
		Tomate adosa	B103	8.75	7	128	0.063	0.027	0.231	31.92	0.105	0.42
		Cebolla luya, 19623	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.009	0.275	1.75	0.025	0.75
		Cudo	B052	87	50	110.6	0.84	0.14	28.48	5.6	0.35	13
		Asela de soya	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	0
		Tomate adosa	B103	31.25	26	4.6	0.223	0.026	0.853	114	0.375	1.5
		Zanahoria cruda	B110	28.5	26	9.26	0.175	0.026	2.1	6.75	0.1	8.75
		Namora, madero, papa	C056	200	66.0	36.4	0.9	0.3	7.2	5.4	1.0	3.8
		Asucar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	8.53	0	0.01	0
		TOTAL MENÚ				529.71	16.083	20.822	89.791	176.32	3.805	244.125
		RECOMENDACIÓN				1300	45.8	43.3	182	700	5.6	1133
		% ADECUACIÓN				41%	35%	49%	38%	25%	70%	22%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL		11 93 451729					

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		DRENADOR		MUNICIPIO						
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /						
GRUPO ÉTNICO		RAZAL		ROMA		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	55	40	99	12.42	5.52	0	6.6	0.42	25.2
		Cebolla blanca, lámpa	B028	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.273	1.75	0.023	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.8	3.15	0.8
		Sol	L015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	153.955
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.83	4.65	0.28	0.8
		Cebolla blanca, lámpa	B028	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.273	1.75	0.023	0.75
		Pimentón Rojo	B090	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4
		Sol	L015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	153.955
TUBERCULOS Y DERIVADOS DE	PAPA CRIOLLA SALADA	Arroz de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
		Arroz	B071	50	50	60.2	1.54	0.07	13.23	0.7	0.7	9
		Sol	L015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	153.955
		Sol	L015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	153.955
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Tomate, pulpa	B103	62.5	50	9	0.45	0.05	1.65	228	0.75	3
		Mora de casilla, dulce	C061	65.6	65	37.8	0.6	0.08	8.76	23.2	1.02	0.65
		Asúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3.2	3.2	3.2	120	0.3	0
TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN												
% ADECUACIÓN												
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA												
MATRÍCULA PROFESIONAL												

[Firma]

4143451729

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR		MUNICIPIO						
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /						
GRUPO ÉTNICO		RAZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	4004	85	80	30	7.58	8.68	0.34	31.8	1.02	89.5
		Chichilón, línea	8028	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.73	1.73	0.023	0.73
		Tomate, roja	8103	12.5	10	1.8	0.08	0.01	0.33	45.8	0.15	0.8
		Sin	0013	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905
		Agulla de soja	0012	2	2	18	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	1003	2	2	31.9	2.4	0.1	5.4	6.0	0.5	1.05
		Chichilón, línea	8028	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.73	1.73	0.023	0.73
		Tomate, roja	8103	12.5	10	1.8	0.08	0.01	0.33	45.8	0.15	0.8
		Sin	0013	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905
		Arroz blanco, cuido	4010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.83	4.55	0.28	0.8
TUBERCULOS * RAÍCES - PLATANOS - desmenuzados	ARROZ BLANCO	Chichilón, línea	8028	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.73	1.73	0.023	0.73
		Sin	0013	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905
		Arroz blanco, cuido	4010	4	4	38	0	0	0	0	0	0
		Agulla de soja	0012	4	4	38	0	0	0	0	0	0
		Sin	0013	4	4	38	0	0	0	0	0	0
VERDURA FRIA O CALIENTE	TAJADA DE MADURO	Arroz blanco, cuido	4010	4	4	38	0	0	0	0	0	0
		Agulla de soja	0012	4	4	38	0	0	0	0	0	0
		Tomate, roja	8103	31.25	25	4.5	0.223	0.025	0.828	114	0.375	1.5
		Papino cocinado, sin salazon	8077	33.25	25	2.5	0.125	0.025	0.45	12.75	0.175	0.5
		Guayaba, maduro, roja	0031	79.3	85	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Arroz, blanco	4003	8	8	39.7	0	0	9.83	0	0.01	0
		Leche de vaca, entera	0008	13	13	54	3.2	3.2	3.2	120	0.3	0
		TOTAL MENÚ										
		RECOMENDACIÓN										
		% ADECUACIÓN										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA												
MATRÍCULA PROFESIONAL												

119345179

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
ALIMENTO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROECUATORIANO /						
		RAZAL		ROM		SU PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍDO	LENTEJAS	Lenteja	L028	7	5	32.0	2.35	0.05	0.69	7	0.05	1.89
		Cebolla blanca, lisa	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.273	1.75	0.025	0.75
		Tomillo, hoja	B103	12.5	10	1.8	0.08	0.01	0.33	45.8	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.965
		Carne molida	F072	55	50	90	7.86	8.48	0.42	31.8	1.02	69.5
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz de soja	D072	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.83	4.85	0.28	0.6
		Cebolla blanca, lisa	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.273	1.75	0.025	0.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.965
		Arroz de soja	D072	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CER. PLATANOS, BER. Y ENZOFANTO	PLATANO MADURO COCIDO	Arroz blanco, crudo	B029	96	50	105.7	0.77	0.14	26.41	0	0	2
		Lechuga común	B088	91	50	4	0.4	0.05	0.8	22	0.45	2.5
		Limón, fruta	C044	120	85	24.8	0.18	0.18	5.68	0	0	2.6
		Panela	K033	8	8	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0
		TOTAL MENÚ					483.4	13.818	17.07	71.438	114.48	2.865
FRUTA	AZÚCARES	RECOMENDACIÓN		1300	45.3	182	700	5.6	113	3.6	413	
		% ADECUACIÓN		38%	30%	38%	16%	82%	41%			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL						
						1123451729						



GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		DISEÑADOR			
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO			
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO /	
		RAZAL		ROMA		SANTANDEREA	
						SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	Carre de pollo con piel	E085	65	40	99	12.42	5.52	0	6.6	0.42	25.2	
		Ayaca verde cruda	B019	5	5	12	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.25	
		Calabilla calabaza	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	
		Torujo, papa	B103	8.75	7	1.26	0.053	0.007	0.231	31.82	0.105	0.42	
		Zanahoria cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	133.905	
		Arroz blanco crudo	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.83	4.55	0.28	0.8	
		Calabilla blanca	B028	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Zanahoria cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.89	5.4	0.08	2.7	
		Agua de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
VERDURAS - FRUTAS	DIDITOS DE YUCA FRITOS	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	133.905	
		Yuca cruda	P094	65.5	50	107.1	0.63	0.07	25.97	4.9	0.49	7	
		Agua de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Habanera cruda	B052	27.75	25	7.75	0.595	0	1.4	15	0.25	1.5	
		Calabilla blanca	B028	50	25	2.8	0.12	0.01	0.65	3.5	0.05	3.75	
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Mora de cañilla, dulce	C081	65.8	65	37.8	0.6	0.06	8.78	25.2	1.02	0.65	
		Arroz, blanco	K003	8	8	38.7	0	0	9.83	0	0.01	0	
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	54	3.2	3.2	3.2	120	0.3	0	
		TOTAL MENÚ											
RECOMENDACIÓN													
% ADECUACIÓN													
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL											

1143951729

GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR								
DEPARTAMENTO		INDIGENA	RAZAL	COMUNIDAD / PUEBLO	MUNICIPIO							
GRUPO ÉTNICO				ARROCCOMBIANO /	SI PERTENECE A ÉTNICA							
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
Menú No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55	50	105	6.52	7.56	0.49	37.1	1.19	95.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0
	FRUOL	Asado de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
		Fríol con queso	T011	7	7	32.2	4.28	0.15	5.44	17.5	0.47	0.7
		Cebolla blanca, dulce	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.008	0.273	1.75	0.028	0.75
CEREAL	ARROZ BLANCO	Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.9	0.15	0.8
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	
	PATACONES	Arroz blanco, crudo	A010	30	30	122.15	2.345	0.14	27.83	4.55	0.28	0.8
		Cebolla blanca, dulce	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.008	0.273	1.75	0.028	0.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERRIVADOS DE VERDURA FRIA O CALIENTE	JUGO DE PAPA	Asado de soja	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	
		Asado de soja	B029	97	50	110.6	0.84	0.14	28.48	5.6	0.35	1.3
	PATACONES	Asado de soja	D012	4	4	38	0	4	0	0	0	
		Lechuga común	B049	54.6	30	24	0.24	0.03	0.36	13.2	0.27	1.5
		Zucchini, crudo	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
FRUTA AZÚCARES	JUGO DE PAPA	Papa, mediana, esbelta	C072	108.6	85	28.8	0.36	0.06	6.72	9.6	0.3	
		Asado de soja	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	
TOTAL MENÚ RECOMENDACIÓN % ADECUACIÓN												
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FRMA												
MATRÍCULA PROFESIONAL												

1143451729

FORMULARIO ANALISIS NUTRICIONAL												
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR		MUNICIPIO						
DEPARTAMENTO						COMUNIDAD / PUEBLO		TRANSICIONARIO / PALEQUEROS				
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		RAZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	MENÚ No. 19						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	GLÚC (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUBIADA	Carne de res, Miera	F099	55	40	99	12.42	5.52	0	8.8	0.42	25.2
		Cebolla fresca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate pulpa	R103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	48.8	0.15	0.6
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aroz blanco, crudo	A010	50	30	122.15	2.345	0.14	27.53	4.55	0.28	0.6
CEREAL	ARROZ VERDE	Cebolla fresca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Azolla de soja	D012	4	4	35	0	4	0	0	0	0
		Ensalada, queso	B044	85.9	40	8	1.18	0.08	0.64	49.2	0.86	28
		Papa común, sin cáscara, cuba	B055	66	50	65.1	1.33	0.07	14.77	2.8	0.77	3
TUBERCULOS - RAÍCES - PLANTAS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA SUDADA	Cebolla fresca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate pulpa	R103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	48.8	0.15	0.6
		Azolla de soja	D012	4	4	35	0	4	0	0	0	0
		Tomate pulpa	R103	31.25	25	4.5	0.223	0.025	0.828	114	0.375	1.5
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y PEPINO	Pepino cohombro, sin cáscara	B077	33.25	25	2.6	0.125	0.025	0.45	12.75	0.175	0.5
		Mango torrey, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0
		Asador, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entero	G008	13	13	54	3.2	3.2	3.2	120	0.3	0
ADICIONES						588.8	21.4	17.2	87.4	406.4	3.7	446.1
LÁCTEOS						1300	45.5	45.3	182	700	5.6	1133
						48%	47%	40%	46%	68%	65%	40%
TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN												
% ADECUACIÓN												
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL						
						1443451729						

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
GRUPO DE EDAD		PREESCOLAR		OPERADOR		ALMUERZO PREPARADO EN SITIO							
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO		AFROCOLOMBIANO / PALENCIENOS	AFROCOLOMBIANO / PALENCIENOS						
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA RAZA		COMUNIDAD / PUEBLO		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 20													
COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CODIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SCODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	P011	55	40	118.8	7.14	1.62	0	0	0	183.905	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	
		Acolla de soya	D012	4	4	38	0	0	0	0	0	0	
		Pasta alimenticia	A072	30	30	108.2	3.51	0.12	22.77	6.3	0.3	1.5	
		Tomate cubo	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905	
		Cebolla larga, blanca	B028	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		200g	B065	77.5	60	65.1	1.33	0.07	14.77	2.8	0.77	3.6	
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREALES	PAPA A LA FRANCESA	Acolla de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Tomate cubo	B103	82.5	50	8	0.45	0.05	1.65	228	0.75	3	
VERDURA FRUTA O GALLETE	TOMATE EN RODAJAS	Guayaba, madura, común	C031	70.8	85	23.4	0.54	0.18	4.82	7.8	0.48	1.65	
		Ador. blanco	X033	8	8	39.7	0	0	0	0	0	0	
		Leche, tipo A, entera	G028	13	13	48.9	3.2	3.2	3.2	120	0	0	
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE					488.9	21.2	10.8	69.4	401.6	3.9	419.8	
AZÚCARES						1300	45.5	45.3	182	700	5.6	1133	
LACTEOS						38%	47%	46%	33%	57%	70%	37%	
TOTAL MENÚ													
RECOMENDACIÓN													
% ADECUACIÓN													
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS										MATRÍCULA PROFESIONAL			
FIRMA										1143451724			

GRUPO DE EDAD

DEPARTAMENTO

PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA

OPERADOR

INDIGENA

RAZAS

GRUPO ÉTNICO

COMUNIDAD / PUEBLO

AFROCOLOMBIANO / PALERQUENOS

SIN PERTENENCIA ÉTNICA

COMPONENTE

PREPARACION

CODIGO

PRECIO BRUTO

PRECIO NETO

CALORIAS Y NUTRIENTES

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

D003

12

12.0

99.7

7.2

0.2

16.2

18.0

1.4

0.4

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

0.75

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B103

12.5

10

1.8

0.09

0.01

0.33

46.6

0.15

0.48

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

D012

0.5

0.5

0

0

0

0

0

0

0

193.500

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B009

0.5

0.5

106

8.87

7.8

0.69

37.1

1.19

183.500

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

D012

5

5.0

45.0

3.0

0.0

6.0

0.0

0.0

0.0

0.0

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

A010

40

40

137.05

3.015

0.18

38.91

6.85

0.46

0.8

0.8

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025

1.875

1.875

ALIMENTO PROTEICO

ARVEJA GUABADA

B029

12.5

5

1.4

0.08

0.005

0.275

1.75

0.025</



La educación es de todos

[illegible]



Coey

[illegible]



11 43451729

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL											
ALIMENTO PREPARADO EN ITIO											
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA	OPERADOR									
DEPARTAMENTO											
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	AFROECUATORIANO / PALENGUÉS								
	RACIAL	ROM	EN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENÚ No. 7											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHOL	CALCIO	HEMERO	SODIO
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	1001	100	80	100	100	100	100	100	100	100
		1015	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
		1012	5	5	5	5	5	5	5	5	5
		1011	12	12	12	12	12	12	12	12	12
		1029	12.5	5	1.4	0.03	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
FRÍJOL	1013	12.5	10	1.8	0.02	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6	
	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	
	1012	40	40	15.05	3.015	0.18	33.81	3.85	0.38	0.8	
	1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
	1011	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
CEREAL	ARROZ BLANCO	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0
		1012	40	40	15.05	3.015	0.18	33.81	3.85	0.38	0.8
		1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		1011	12	12	12	12	12	12	12	12	12
		1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE VERDURAS DE VERDADERO CALIENTE	PATACONES	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0
		1012	40	40	15.05	3.015	0.18	33.81	3.85	0.38	0.8
		1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		1011	12	12	12	12	12	12	12	12	12
		1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
FRUTA	ZANAHORIA Y TOMATE	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0
		1012	40	40	15.05	3.015	0.18	33.81	3.85	0.38	0.8
		1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		1011	12	12	12	12	12	12	12	12	12
		1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
ADICIONES	JUGO DE PAPAYA	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0
		1012	40	40	15.05	3.015	0.18	33.81	3.85	0.38	0.8
		1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		1011	12	12	12	12	12	12	12	12	12
		1029	12.5	8	1.4	0.02	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
TOTAL MENÚ											
RECOMENDACIÓN											
% ADECUACIÓN											
NOMBRE NUTRICIONISTA - DISTRITA QUE ELABORA EL ANALISIS											
FIRMA									MATRÍCULA PROFESIONAL		
									1193451729		

[Signature]

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ALIMENTO PREPARADO EN SITE													
GRUPO DE EDAD	PRIMERO	SEGUNDO	TERCERO DE PRIMARIA	OPERADOR									
DEPARTAMENTO					MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA	INDIGENA	INDIGENA	AFROECUATORIANO / PALENGUERO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
	RAZAL												
MENÚ No. 9													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	DEL ALIMENTO (mg)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASIA	CHO	CALCO	HEMO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHITA	Carne de cerdo, media	F011	40	40	118.8	12.65	7.14	1.02	0	0	0	
		Carne de cerdo, media	D012	5	5	45	0	0	0	0	0	0	
		Arroz blanco, cocido	A010	40	40	157.05	3.015	0.18	35.91	0.85	0.38	0.8	
		Cebolla blanca, media	B028	12.5	5	1.4	0.03	0.005	0.275	1.78	0.025	0.75	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, cocido	D012	5	5	45	0	0	0	0	0	0	
		Arroz blanco, cocido	L015	9.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz blanco, cocido											
		Arroz blanco, cocido											
TUBERCULOS - RAÍCES - LEGUMINOSAS - DERIVADOS DE CEREALES	PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano maduro, mediano	B038	120	60	151	1.1	0.2	38.3	0	0	2.4	
		Tomate, cubito	B103	37.5	30	8.3	0.315	0.035	1.155	159.8	0.525	1.8	
		Cebolla blanca, media	B027	32.7	30	8.28	0.33	0.025	1.625	18	0.175	0	
		Lechuga, cubito	C044	120	60	24.8	0.18	0.18	5.55	0	0	2.4	
FRUTA	LIMONADA	Agua, cubito	K003	8	8	80.7	17.48	1.768	82.38	108.2	2.25	224.855	
		Agua, cubito											
		Agua, cubito											
		Agua, cubito											
AZÚCAR	TOTAL ALIMENTO	Agua, cubito	K003	8	8	80.7	17.48	1.768	82.38	108.2	2.25	224.855	
		Agua, cubito											
		Agua, cubito											
		Agua, cubito											
RECOMENDACIÓN													
% ADECUACIÓN													
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIFERENTE QUE EL ANALISIS													
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL								

1142451726

[illegible]

GRUPO DE EDAD		PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA		OPERADOR		FORMA DE ANALISIS NUTRICIONAL									
DEPARTAMENTO		INDIGENIA		MUNICIPIO		ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO									
GRUPO ÉTNICO		INDIGENIA	RAZAL	COMUNIDAD / PUEBLO	INDIGENIA	AFROCOLOMBIANO / PAL ENQUERO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
				MENU No. 12											
COMPONENTE	PREPARACION	IDE ALIMENTO	Repres	CODIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS	PROTEINA (g)	GRASIA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HERINO (mg)	SODIO (mg)	INOSI (mg)	PROTE (g)
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	24.43 pollo, deshuesado	500	7285	50	50	192	0.08	0.003	2.11	3.2	0.035	0	0	0
		100g de carne de pollo	500	8027	50	50	165	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	0	0
		100g de cebolla	500	8103	75	7	126	0.003	0.007	0.231	21.92	0.105	0.42	0	0
		100g de tomate	500	8110	15.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	3.7	0.04	3.5	0	0
		100g de zanahoria	500	8012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, cocido	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	153.905	0	0
		Arroz blanco, seco	500	4010	40	40	157.03	4.015	0.18	35.81	5.55	0.36	0.8	0	0
		Cebolla blanca, fresca	500	8029	19.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	0	0
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
FRUTAS	JUGO DE PAPA	Yuca, cocida	500	2084	77	50	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	8.4	0	0
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	2012	108.3	66	28.9	0.35	0.06	8.72	6.6	0.3	1.95	0	
AZÚCAR	JUGO DE PAPA	Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
TOTAL MENU	TOTAL MENU	Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
TOTAL MENU	TOTAL MENU	Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	1015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	153.905	
		Arroz de arroz	500	2012	5	5	48	0	0	0	0	0	0	0	
		Arroz de arroz	500	1015</											

CURSADO ANALISIS NUTRICIONAL											
ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA	OPERADOR									
DEPARTAMENTO		MUNICIPIO									
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	CONSUMIDOR / PUEBLO INDIGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENGUENOS								
	RASAL	NON	SIN PERTENENCIA ÉTNICA								
MENÚ No. 13											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (KJ)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHD (g)	CALCIO (mg)	NIÑO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTÉGICO	PAÑE DE CERDO A LA PLANCH	PS11	50	50	224.11	16.48	5	0	62	4.13	26.61
		PS12	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS13	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS14	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS15	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS16	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS17	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS18	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS19	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS20	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS21	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS22	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS23	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS24	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS25	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS26	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS27	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS28	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS29	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS30	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS31	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS32	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS33	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS34	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS35	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS36	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS37	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS38	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS39	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS40	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS41	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS42	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS43	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS44	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS45	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS46	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS47	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS48	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS49	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS50	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS51	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS52	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS53	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS54	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS55	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS56	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS57	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS58	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS59	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS60	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS61	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS62	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS63	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS64	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS65	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS66	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS67	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS68	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS69	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS70	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS71	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS72	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS73	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS74	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS75	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS76	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS77	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS78	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS79	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS80	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS81	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS82	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS83	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS84	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS85	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS86	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS87	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS88	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS89	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS90	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS91	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS92	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS93	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS94	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS95	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS96	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS97	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS98	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS99	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS100	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS101	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS102	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS103	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS104	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS105	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS106	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS107	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS108	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS109	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS110	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS111	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS112	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS113	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS114	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS115	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS116	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS117	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS118	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS119	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS120	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS121	5	5	54.03	0.38	0	0	15.6	0.95	6.15
		PS122	5	5	54.03	0.					

FORMULARIO PARA EL ANÁLISIS NUTRICIONAL											
ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA	OPERADOR									
DEPARTAMENTO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO									
GRUPO ÉTNICO	RACIAL	INDIGENA	AFROCOLOMBIANO / PALERQUEÑO								
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO BUDADO	Carre de pollo, peduga	85	50	115.5	14.03	0.44	0	7.7	0.49	31.5
		Carre de pollo, peduga	85	50	115.5	14.03	0.44	0	7.7	0.49	31.5
		Carre de pollo, peduga	85	50	115.5	14.03	0.44	0	7.7	0.49	31.5
		Carre de pollo, peduga	85	50	115.5	14.03	0.44	0	7.7	0.49	31.5
		Carre de pollo, peduga	85	50	115.5	14.03	0.44	0	7.7	0.49	31.5
CEREAL	ARROZ CON PIMIENTO	Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE	PAPA CREOLA SALADA	Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
VERDURA FRUO CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
FRUTA AZÚCAR	JUGO DE NORA EN LECHE	Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
LÁCTEOS		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
		Arroz blanco, cuscú	40	40	157.08	3.415	0.18	33.31	8.85	0.38	0.8
TOTAL MENÚ			13	13	553.8	31.248	4.8	4.8	180	0.45	0
RECOMENDACIÓN			13	13	1828	57	54.3	225.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN			33%	33%	54%	54%	22%	39%	71%	78%	53%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA											

11-12-2019

FORMA DE ANALISIS NUTRICIONAL																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
ANÁLISIS NUTRICIONAL EN TIPO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
GRUPO DE EDAD	PRIMER, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA	OPERADOR																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
DEPARTAMENTO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	NO INDIGENA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	RURAL	URBANA																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
MENÚ No. 15																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CÓDIGO	PESO		PESO		PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
			BRUTO	NETO	BRUTO	NETO	BRUTO	NETO																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																			
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PIERCO	J001	55.1	50	15	10	15	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		J002	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		J003	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		J004	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		J005	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUIRADA	T001	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		T002	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		T003	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		T004	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		T005	12.5	10	1.8	1.4	1.8	1.4	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
CEREAL	ARROZ BLANCO	A001	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		A002	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		A003	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		A004	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		A005	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
TUBERCULOS • RAICES • PLANTANOS • DERIVADOS DE VERDURAS Y FRUTAS	TAJADA DE MAJURO	M001	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		M002	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		M003	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		M004	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		M005	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
FRUTA • ADOCES • LÁCTEOS	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	G001	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		G002	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		G003	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		G004	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
		G005	137.00	125	12	10	12	10	133,000																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
LECHE DESNATADA ENTERA			13	13	0	0	0	2.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

4143 45129

[illegible]

9143451729

FORMULARIO ANALISIS NUTRICIONAL ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO											
GRUPO DE EDAD	PRIMER, SEGUNDO, TERCERO DE PRIMARIA	OPERADOR									
DEPARTAMENTO											
GRUPO ETNICO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLOMBIANO /								
	RURAL	URBANA	SANTAFÉ DE BUENIA ETNICA								
MENÚ No. 18											
COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CODIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUINADA	Carne de res, Mena	R089	85	80	115.5	14.48	6.44	0	2.7	0.40
		Carne de res, Mena	R029	12.5	5	1.4	0.08	0.008	0.270	1.70	0.025
		Tomate, dulce	R103	12.5	10	1.8	0.08	0.01	0.33	46.8	0.15
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.505
CEREAL	ARROZ VERDE	Arroz blanco, crudo	A010	40	40	187.05	3.615	0.18	35.91	6.89	0.38
		Carne de res, Mena	R029	12.5	5	1.4	0.08	0.008	0.270	1.70	0.025
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.505
		Arroz de agua	R012	5	5	48	0	8	0	0	0
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA SIUDADA	Papa cocida, en cubitos	R041	82.2	40	8	1.18	0.08	0.84	45.2	0.95
		Papa cocida, en cubitos	R065	78	60	93	1.9	0.1	21.1	4	1.1
		Carne de res, Mena	R029	12.5	5	1.4	0.08	0.008	0.270	1.70	0.025
		Tomate, dulce	R103	12.5	10	1.8	0.08	0.01	0.33	46.8	0.15
VERDURA Y/O CALABRE	TOMATE Y PEPINO	Acolla de agua	D012	5	5	46	0	5	0	0	0
		Tomate, dulce	R103	37.5	30	5.4	0.27	0.03	0.89	138.8	0.48
		Pepino colombiano, sin	R077	38.9	30	3	0.15	0.03	0.64	15.3	0.21
		Trinajo de papa	C052	52.28	65	114	0.24	0.08	26.14	0	0
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Arroz, blanco	K003	8	8	36.7	0	0	8.63	0	0.01
		Arroz, blanco	G008	13	13	61	4.6	4.8	4.8	140	0.45
		Leche de vaca, entera									
		TOTAL MENÚ			714.45	24.385	21.758	103.835	495.3	4.005	455.68
AZÚCAR	LÁCTEOS	RECOMENDACIÓN									
		1028	87	64.3	28.1	800	9.2	1200			
		44%	48%	40%	49%	85%	71%				
NOMBRE INTRINSECA - DIFERENCIA QUE ELABORAR EL MENÚ											
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL						

1123451724

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

MENÚ No. 70													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (kg/ha)	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
			BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Cerdo de 20,050 libras	P011	65	50	50	178.2	18.06	-10.71	2.43	4.5	1.8	28
		SEM	L010	5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0
		Ascar de agua	A072	40	40	40	0	0	0	0	0	0	0
		Proteína, cubos	P013	40	40	141.6	4.68	-0.16	30.36	8.4	0.4	0	0
CERVAL	ESPAQUET1	Torreón, cubos	B103	8.75	7	128	0.053	0.007	0.231	31.92	0.108	0.42	0
		SEM	L010	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	0
		Caballo loco, salmón	B020	12.5	8	1.4	0.109	0.005	0.274	1.75	0.028	0.75	0
		Las cometas, sin cáscara, sin	B008	85	80	93	1.9	0.1	21.1	4	1.1	3.6	0
TUBERCULOS - PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	Ascar de agua	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		Torreón, cubos	B103	75	60	10.8	0.5	0.1	2.0	273.6	0.9	3.6	0
		Guanajuato, medio, ascar	G031	75	65	28.4	0.54	0.18	4.52	7.8	0.48	1.96	0
		Ascar, blanco	K003	8	30.7	0	0	0	9.53	0	0.01	0	0
JUGO DE GUAYABA EN LECHE	LECHE	Leche de vaca, ascar	G008	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0
		Torreón, cubos	B103	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13	0
		Ascar, blanco	K003	13	13	10.8	0.5	0.1	2.0	273.6	0.9	3.6	0
		Ascar, blanco	K003	13	13	10.8	0.5	0.1	2.0	273.6	0.9	3.6	0
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6	0	1.80	0.45	0	0	
		TOTAL MENÚ	13	13	640.36	26.622	38.873	71.026	811.97	5.37	248.13		
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES								
		BRUTO	NETO	CALORÍAS (Kcal/l)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ADICIONES	LACTOS	TOTAL MENÚ	13	13	81	-6.6	4.6						

HOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

11A3951729

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		CUARTO Y QUINTO DE PRIMARIA		OPERADOR									
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO									
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
		RAIZAL		ROM									
MENÚ No. 1													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingrid	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEÍCO	ARVEJA GUIBADA	Arveja seca	T003	20	20,0	95,7	7,2	0,2	16,2	18,0	1,4	1,0	
		Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,08	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
		Huevo de gallina	J004	55,5	50	105	8,82	7,56	0,49	37,1	1,19	69,5	
CEREAL	HUEVO REVUELTO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	183,905	
		Acelote de soja	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157,05	3,015	0,18	35,91	5,85	0,36	1	
		Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	1,875	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
VERDURAS - FRUTAS	MONEDITAS DE PLÁTANO	Acelote de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Plátano hartón, verde, crudo	B092	130	80	151	1,1	0,2	38,3	0	0	33,8	
		Acelote de soja	D012	5	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	
		Lechuga común	B059	115	65	4,8	0,48	0,06	0,72	26,4	0,54	3,25	
		Mora de castilla, pulpa	C061	70	65	37,8	0,6	0,06	8,76	25,2	1,02	0,65	
AZÚCARES	JUGO DE MORA EN LECHE	Azúcar, blanco	K003	8	8	38,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4,8	4,8	4,8	180	0,45	0	
LACTEO													
TOTAL MENÚ						811,7	26,2	28,1	114,0	341,7	5,2	694,1	
RECOMENDACIÓN						1994	69,8	66,5	279,2	1100	6,7	1500	
% ADECUACIÓN						41%	38%	42%	41%	31%	59%	46%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS													
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL							
						11193451729							

MENÚ No. 2												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (ingred	CÓDIGO	PESO		CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	me de pollo, pechuga con	F085	65	50	132	17.56	7.36	0	8.8	0.56	31.5
		Arveja verde, cruda	B019	25	10	12	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.5
		Cebolla cabeza	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREAL	ARROZ DE PIMENTON	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	4.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Pimentón rojo	B080	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4
		Sal	L015	0.5	0.5	4	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Yuca, cruda	P094	105	80	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	11.2
FRUTA AZÚCARES	YUCA COCIDA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Lechuga común	B059	72.8	45	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2.25
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
		Naranja	C062	99.6	65	24	0.42	0.18	5.28	19.8	0.78	1.3
		Asúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
		TOTAL MENÚ					588.56	24.628	12.967	94.701	131.32	3.885
RECOMENDACIÓN						1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN						30%	35%	19%	34%	12%	42%	43%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL											

MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingred	CÓDIGO	PESO		CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRÍJOL	Frijol cargamento	T011	20	20	96.6	6.84	0.45	16.32	52.5	1.41	2
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Carne molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	69.5
CEREAL	CARNE MOLIDA	Acelle de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.95	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acelle de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	PATACONES	Plátano hartón, verde, crudo	B092	130.0	80.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0	0.5	20.8
		Acelle de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	80	65	10.8	0.5	0.1	2.0	273.6	0.9	3.9
		Mango tomy, maduro, pulpa	C952	92.28	65	114	0.24	0.08	28.14	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCARES LÁCTEOS	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	180	0.45	0	0
		TOTAL MENÚ										
		RECOMENDACIÓN										
		% ADECUACIÓN										
		44% 35% 41% 49% 55% 56% 32%										
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA												
MATRICULA PROFESIONAL												

11-07-2020

[Signature]

MENÚ No. 4												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingréd	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	132	16.56	7.36	0	8.8	0.56	31.5
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Acelite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	50	50	141.6	4.68	0.16	30.36	8.4	0.4	2.5
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Plátano harón, maduro, crudo	B089	105	80	151	1.1	0.2	38.3	0	0	3.2
		Acelite de soja	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	Amolacha, sin cáscara, cru	B088	37.5	30	13.2	0.42	0	2.88	9.6	0.24	21.3
		Zanahoria, cruda	B110	28.6	25	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	8.75
		Cebolla cabezona	B027	11.1	10	3.3	0.14	0.01	0.65	6.4	0.07	0
		Limón, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.6
		Panela	K033	8	8	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0
AZÚCARES	LIMONADA DE PANELA	TOTAL MENÚ				633.81	23.493	22.957	83.526	119.62	1.66	266.275
		RECOMENDACIÓN				1984	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
		% ADECUACIÓN				32%	34%	35%	30%	11%	19%	18%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA						MATRICULA PROFESIONAL						

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingrid)	CÓDIGO	PESO		CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCH	Carne de cerdo, magra	F011	85	50	99	10.05	5.95	1.35	2.5	1	25.5
		Acelite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CRIOLLA SALADA	Papa criolla, con cáscara, cruda	B071	80	80	86	2.2	0.1	18.9	1	1	14.4
		Tomate, pulpa	B103	42.5	35	5.4	0.27	0.03	0.99	138.8	0.45	2.1
VERDURA FRIA O CALIENTE	TOMATE Y PEPINO	Pepino cohombre, sin cáscara	B077	39.9	30	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.798
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0
TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN												
% ADECUACIÓN												
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL											

11-13-95 (720)

[Signature]

MENÚ No. 6													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingréd con piel	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	132	16.56	7.36	0	8.8	0.56	31.5	
		Cebolla cabeza	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Acetate de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0	
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	50	50	141.6	4.68	0.16	30.36	8.4	0.4	2.5	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Acetate de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0	
		Plátano hartón, maduro, crudo	B089	105	80	151	1.1	0.2	36.3	0	0	3.2	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	Lechuga común	B059	55.5	30	2	0.2	0.025	0.3	11	0.225	1.5	
		Tomate, pulpa	B103	31.25	25	4.5	0.225	0.025	0.825	114	0.375	1.5	
		Cebolla cabeza	B027	11.1	10	3.3	0.14	0.01	0.65	6.4	0.07	0	
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Mango tomy, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0	
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
AZÚCARES	LÁCTEOS	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	180	0.45	0	0	
TOTAL MENÚ						854.67	28.201	32.664	112.367	397.39	2.36	235.695	
RECOMENDACIÓN						1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500	
% ADECUACIÓN						43%	40%	49%	40%	38%	27%	16%	

MENÚ No. 7													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingréd	CODIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	105	8.82	7.56	0.49	37.1	1.19	69.5	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		Frijol cargamanto	T011	20	20	96.6	6.84	0.45	16.32	52.5	1.41	2	2
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	0.75
CEREAL	ARROZ BLANCO	Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	0.75
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - VERDURA FRÍA O CALIENTE	PATACONES	Plátano hartón, verde, Sal	B052	130.0	100.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0	0.5	26	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	38.3	35	9.3	0.63	0	1.68	18	0.3	2.1	2.1
		Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	10.5	10.5
		Papaya, maduro, pulpa	C065	85.2	65	18	0.3	0.06	4.08	14.4	0.18	3.25	3.25
FRUTA AZÚCARES	JUGO DE PAPAYA	Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	0
						734.4	21.2	23.5	109.6	193.1	4.3	686.2	686.2
						1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500	1500
						37%	30%	35%	39%	18%	49%	47%	47%
TOTAL MENÚ													
RECOMENDACIÓN													
% ADECUACIÓN													
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS													
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL									

1143451729

MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingrid	CÓDIGO	PESO		CALORÍAS (Kcal)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
				BRUTO (g)	NETO (g)		PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO EN CUADRITOS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	99	12.42	5.52	0	6.6	0.42	31.5
		Cebolla lunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
CEREAL	ARROZ BLANCO	Cebolla lunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	5.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1
		Acetate de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
VERDURA FRÍA O CALIENTE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Yuca, cruda	P094	105	80	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	11.2
		Acetate de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	42.5	35	5.4	0.27	0.03	0.99	136.8	0.45	2.1
		Papino cohombro, sin cáscara	B077	39.9	30	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.6
FRUTA AZÚCARES LACTEO	JUGO DE GAYABA EN LECHE	Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0
		TOTAL MENÚ					557.15	11.885	15.34	95.07	401.85	2.86
				RECOMENDACIÓN		1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
				% ADECUACIÓN		28%	17%	23%	34%	37%	33%	27%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL											

MENÚ No. 9												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (ingred)	CÓDIGO	PESO		CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES			
				BRUTO (g)	NETO (g)				CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	F011	85	50	118.8	12.08	7.14	1.82	3	1.2	26
		Acetate de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Acetate de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo										
VERDURA FRÍA O CALIENTE FRUTA AZÚCARES	TOMATE Y CEBOLLA EN CUADROS LIMONADA	Tomate, pulpa	B089	130	80	151	1.1	0.2	36.3	0	0	3.2
		Cebolla cabeza zona	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	2.1
		Limón, pulpa	B027	32.7	30	8.25	0.35	0.025	1.825	16	0.175	0
		Azúcar, blanco	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.98	0	0	2.6
			K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
TOTAL MENÚ						597.1	17.08	17.765	92.395	186.2	2.295	229.555
RECOMENDACIÓN						1984	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN						30%	24%	27%	33%	17%	28%	15%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL											

1143451729

MENÚ No. 10														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingréd	CÓDIGO	PESO		CALORIAS Y NUTRIENTES								
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUIADAS	Lenteja	T028	20	20	97.5	7.05	0.18	16.95	21	2.85	5.4		
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6		
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Carne molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	69.5		
CARNE MOLIDA		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1		
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
CEREA	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Papa comun, sin cascara, cruda	B065	80.0	80.0	93.0	1.9	0.1	21.1	4.0	1.1	4.8		
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
		Tomate, pulpa	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.8	0.525	2.1		
		Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	10.5		
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Mora de castilla, pulpa	C081	68.6	65	37.8	0.8	0.06	8.76	25.2	1.02	0.85		
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0		
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0		
		TOTAL MENÚ							753.05	25.66	26.865	102.425	484.65	7.655
		RECOMENDACIÓN							1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7
% ADECUACIÓN							38%	37%	40%	37%	44%	88%	45%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
FIRMA	

MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (ingred	CÓDIGO	PESO		CALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	FRÍJOL	Frijol cargamento	T011	20	20	96,6	6,84	0,45	16,32	52,5	1,41	2
		Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
		Carne molida	F012	55	50	90	7,56	6,48	0,42	31,8	1,02	69,5
CEREAL	CARNE MOLIDA	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157,05	3,015	0,18	35,91	5,85	0,36	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRÍA O CALIENTE	PAPA COCIDA	Papa común, sin cáscar, cruda	B065	80	80	93	1,9	0,1	21,1	4	1,1	4,8
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
		Lechuga común	B059	72,8	40	3,2	0,32	0,04	0,48	17,6	0,36	2
		Zanahoria, cruda	B110	28,6	25	7,4	0,14	0,02	1,68	5,4	0,08	8,75
		pulpa	C052	92,28	65	114	0,24	0,06	28,14	0	0	0
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Azúcar blanco	K003	8	8	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4,8	4,8	4,8	180	0,45	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES LÁCTEOS GRASAS	TOTAL MENÚ					821,55	25,025	27,15	119,66	346,25	4,99	671,865
						1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
						41%	36%	41%	43%	31%	57%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
FIRMA	

1143451779

MENÚ No. 12												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingréd	CÓDIGO	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	me de pollo, pechuga con	F085	65	50	132	16,56	7,36	0	8,8	0,66	31,5
		Arveja verde, cruda	B019	25	10	12	0,82	0,03	2,11	3,6	0,24	0,5
		Cebolla cabazona	B027	5,55	5	1,65	0,07	0,005	0,325	3,2	0,035	0
		Tomate, pulpa	B103	8,75	7	1,28	0,063	0,007	0,231	31,92	0,105	0,42
		Zanahoria, cruda	B110	11,8	10	3,7	0,07	0,01	0,84	2,7	0,04	3,5
		Acelite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sel	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157,06	4,015	0,18	35,91	5,85	0,36	1
		Cebolla junca, tallos	B028	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75
		Acelite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sel	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Yuca, cruda	P094	110	80	153	0,9	0,1	37,1	7	0,7	11,2
		Acelite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		LECHUGA EN TIRITAS	B059	116	65	4	0,4	0,05	0,6	22	0,45	3,25
FRUTA	JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	C072	108,6	65	28,8	0,36	0,06	6,72	9,6	0,3	1,95
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
AZÚCARES	TOTAL MENÚ											
	RECOMENDACIÓN											
	% ADECUACIÓN											
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL											

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingréd	CÓDIGO	PESO		CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
				BRUTO (g)	NETO (g)							
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO A LA PLANCH	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	224.1	15.48	18	0	5.4	2.43	25.5
		Acelite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	50	50	141.6	4.68	0.16	30.36	8.4	0.4	2.5
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.28	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Cebolla lunca, tallos	B028	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
VERDURAS Y ZANAHORIA CALIENTE	MONEDITAS DE PLÁTANO FRITAS	Plátano harón, verde, crudi	B092	140.0	80.0	158.0	1.2	0.2	37.8	8.0	0.5	20.8
		Acelite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	2.1
FRUTA	JUGO DE MARACUYA	Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	10.5
		Maracuyá, maduro, pulpa	C056	200	65.0	35.4	0.9	0.3	7.2	5.4	1.0	3.9
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCARES	TOTAL MENÚ					706.86	22.908	26.737	89.471	228.57	5.135	260.375
		RECOMENDACIÓN				1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
		% ADECUACIÓN				36%	33%	43%	32%	21%	59%	17%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL								

1143451726

MENÚ No. 14															
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingrid	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	115.5	14.49	6.44	0	7.7	0.49	31.5			
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75			
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6			
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905			
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1			
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75			
		Pimentón rojo	B080	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4			
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905			
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - VERDURA FRÍA O CALIENTE	PAPA CRIOLLA SALADA	Acelote de soja	D012	5	45	0	5	0	0	0	0	0			
		Papa criolla, con cáscara, cruda	B071	80	80	86	2.2	0.1	18.9	1	1	14.4			
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905			
		Tomate, pulpa	B103	80	65	10.8	0.5	0.1	2.0	273.6	0.9	3.9			
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.06	8.76	25.2	1.02	0.65			
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0			
AZÚCARES		LÁCTEOS	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	4.8	180	0.45	0		
			TOTAL MENÚ					535.65	31.045	11.69	81.7	566.15	4.82	635.665	
RECOMENDACIÓN					1994					69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN					27%					44%	18%	29%	51%	55%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS									
FIRMA									
MATRICULA PROFESIONAL									

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingrid	CÓDIGO	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	69.5
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	20	20	31.9	2.4	0.1	5.4	6.0	0.5	3.0
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRÍO O CALIENTE	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Sal	L015	0.5	0	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Plátano hartón, maduro, crudo	B089	130	80	151	1.1	0.2	36.3	0	0	3.2
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Tomate, pulpa	B103	42.5	35	5.4	0.27	0.03	0.98	136.8	0.45	2.1
		espino cohombro, sin cáscara	B077	39.9	30	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.6
		Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	81	180	0.45	0
TOTAL MENÚ						710.25	18.325	25.935	100.625	474.7	3.645	666.515
RECOMENDACIÓN						1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500
% ADECUACIÓN						36%	27%	39%	36%	43%	42%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS									
FIRMA									
MATRICULA PROFESIONAL									

94-43-451726

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingred	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS	Lenteja	T026	20	20	97.5	7.05	0.18	16.95	21	2.85	5.4
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Carné molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	69.5
CEREAL	ARROZ BLANCO	Acelle de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	1
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acelle de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	LIMONADA DE PANELA	Plátano maduro cocido	B089	130	80	151	1.1	0.2	36.3	0	0	3.2
		Lechuga común	B059	116	65	4	0.4	0.05	0.6	22	0.45	3.25
		Limon, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.6
		Panela	K033	8	8	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0
		Panela	K033	8	8	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0
AZÚCARES	TOTAL MENÚ					638.6	19.515	17.29	101.605	129.75	4.885	474.86
	RECOMENDACIÓN					1994	68.8	86.5	279.2	1100	8.7	1500
	% ADECUACIÓN					32%	28%	26%	36%	12%	56%	32%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS											MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA												

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingred	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	me de pollo, pechuga con	F085	65	50	115.5	14.49	5.44	0	7.7	0.49	31.5
		Aneja verde, cruda	B019	25	10	12	0.92	0.03	2.11	3.6	0.24	0.5
		Cebolla cabazona	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.135	0
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.42	0.42
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157.05	3.015	0.18	35.91	5.85	0.36	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
		Acelle de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TUBERCULOSOS + RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRÍA O CALIENTE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Yuca, cruda	P094	95	80	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	11.2
		Acelle de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Habichuela, cruda	B052	38.3	35	9.3	0.63	0	1.68	18	0.3	2.1
		Cebolla junca, tallos	B029	55	30	2.8	0.12	0.01	0.55	3.5	0.05	4.5
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.06	8.76	25.2	1.02	0.65
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCARES LÁCTEOS		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4.8	4.8	180	0.45	0	0
		TOTAL MENÚ					713.56	25,778	21.667	104,191	295.82	3.905
		RECOMENDACIÓN		1994		68.5	279.2	1100	8.7	1500	30%	45%
		% ADECUACIÓN		36%		37%	33%	37%	27%	45%	30%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

11-13-11-12-13

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingred	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55,5	50	120	10,08	8,64	0,58	42,4	1,38	69,5
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Acelite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	FRUOL	Frijol carcamanto	T011	20	20	96,6	7,84	0,45	16,32	52,5	1,41	2
		Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75
CEREAL	ARROZ BLANCO	Tomate pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157,05	3,015	0,18	35,91	5,85	0,36	1
		Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
TUBEROSOS + TUBEROSOS - PLATANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRÍA O CALIENTE	PATACONES	Acelite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Pidano hartón, verde, crud	B092	130,0	80,0	158,0	1,2	0,2	37,8	8,0	0,5	20,8
	LECHUGA Y ZANAHORIA	Acelite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Lechuga común	B059	72,8	40	3,2	0,32	0,04	0,48	17,6	0,36	2
		Zanahoria, cruda	B110	28,6	25	7,4	0,14	0,02	1,68	5,4	0,08	8,75
FRUTA AZÚCARES	JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	C072	108,6	65	28,8	0,36	0,06	6,72	9,6	0,3	1,95
		Azuicar, blanco	K003	8	8	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
TOTAL MENÚ						780,35	23,165	24,61	110,28	190,45	4,58	689,815
RECOMENDACIÓN						1984	69,8	65,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN						38%	33%	37%	38%	17%	53%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA			

MENÚ No. 19													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO		CALORÍAS (Kcal)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)		PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUIADA	Carne de res, Magra	F099	65	50	115,5	14,49	6,44	0	7,7	0,49	31,5	
		Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
		Arroz blanco, crudo	A010	50	50	157,05	3,015	0,18	35,91	5,85	0,36	1	
CEREAL	ARROZ VERDE	Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
		Acelote de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Espinaca, cruda	B044	66,8	40	8	1,16	0,08	0,64	49,2	0,96	26	
		cruda	B065	96	80	93	1,9	0,1	21,1	4	1,1	4,8	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA SUDADA	Cebolla junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Acelote de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Tomate, pulpa cáscara	B103	42,5	35	5,4	0,27	0,03	0,99	136,8	0,45	2,1	
		Mango tomy, maduro, pulpa	B077	39,9	30	3	0,15	0,03	0,54	15,3	0,21	0,6	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	JUGO DE MANGO EN LECHE	Azúcar, blanco	C052	8	8	39,7	0	0	9,83	0	0,01	0	
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4,8	4,8	180	0,45	0	0	
		TOTAL MENÚ					714,45	26,385	21,795	103,555	495,3	4,405	457,26
		RECOMENDACIÓN					1994	69,8	33%	279,2	1100	8,7	1500
		% ADECUACIÓN					36%	37%	33%	37%	45%	81%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA			

11 43 95 1724

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	E DEL ALIMENTO (Ingrid	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						GALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carné de cerdo, magra	F011	65	50	178,2	13,09	10,71	2,43	0	1,8	26
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Acelite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL	ESPAGUETTI	Pasta alimenticia	A072	50	50	141,6	4,68	0,16	30,36	8,4	0,4	2,5
		Tomate, pulpa	B103	8,75	7	1,26	0,063	0,007	0,231	31,92	0,105	0,42
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	183,905
		Cebollita junca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75
		pa común, sin cáscara, cr	B065	105	80	93	1,9	0,1	21,1	4	1,1	4,8
VERDURAS - - PLATANOS - VERDURAS DE HERBARIAS DE	PAPA A LA FRANCESA	Acelite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	TOMATE EN RODAJAS	Tomate, pulpa	B103	80	65	10,8	0,5	0,1	2,0	273,6	0,9	3,9
	FRUTA	Guayaba, maduro, pulpa	C031	79,8	65	23,4	0,54	0,18	4,92	7,8	0,48	1,95
		Azúcar, blanco	K003	8	8	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	AZÚCARES	LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	81	4,8	4,8	4,8	180	0,45
LÁCTEOS	TOTAL MENÚ					660,36	30,673	26,022	76,026	511,97	5,27	428,13
RECOMENDACIÓN												
% ADECUACIÓN						33%	44%	39%	27%	47%	61%	29%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL						
						1143451729						

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA	RAZAL	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	AFROCOLOMBIANO / PALENOLEJOS	SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
<p align="center">MENÚ No. 1</p>												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	30	30	127.6	9.6	0.3	21.6	24.0	1.8	1.5
		Cebolla lincra, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	89.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5.0	45.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
CEREAL	ARROZ BLANCO	Cebolla lincra, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	1.875
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	B092	160	100	226.5	1.65	0.3	54.45	0	0	41.6
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - VERDURAS DE VERDURA FRUÍTO	MONEDITAS DE PLÁTANO	Arroz blanco, crudo	D012	8	8.0	72.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		Acetate de soya	D012	8	8.0	72.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		Lechuga común	B059	127.4	70	5.6	0.56	0.07	0.84	30.8	0.63	3.5
		Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	60	37.8	0.6	0.06	8.76	25.2	1.02	0.6
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
LACTEO												
TOTAL MENÚ						996.2	29.3	30.8	151.1	403.4	5.6	702.8
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN						40%	34%	37%	43%	37%	59%	47%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						MATRÍCULA PROFESIONAL						
FIRMA						71143451729						



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR		MUNICIPIO							
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		PALEQUEROS /							
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 2													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	Arveja verde, cruda con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.63	31.5	
		Cebolla cabeza	B019	25	10	12	0.82	0.03	2.11	0	3.6	0.24	0.5
		Cebolla cabeza	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	0	3.2	0.035	0
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	0	31.92	0.105	0.42
		Acelito de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0	0
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5	133.905
CEREAL	ARROZ DE PIMENTON	Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.68	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla lince, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Pimentón rojo	B080	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905	
		Acelito de soya	D012	8	8.0	72.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0	
		Yuca, cruda	P084	137	100	229.5	1.35	0.15	55.85	10.5	1.05	14	
TUBERCULOS - PLATANOS - DEBIDAMENTE	YUCA COCIDA	Yuca, cruda	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905	
FRUTAS	JUGO DE NARANJA	Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2	
		Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	10.5	
AZÚCARES		Naranja	C062	99.6	65	24	0.42	0.18	5.28	19.8	0.78	1.3	
		Azulcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
TOTAL MENÚ						850.61	26.223	27.007	126.061	140.57	4.265	647.785	
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500	
% ADECUACIÓN						34%	30%	33%	36%	13%	45%	43%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS													
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL							

11193451729

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	
DEPARTAMENTO		MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLOMBIANO / PALENGÜEROS
	RAIZAL	ROMI	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 3											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL	Frijol cardenado	T011	30	30	128.8	9.12	0.6	21.76	70	1.88
		Cebolla lujica, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0
		Carne molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02
CEREAL	CARNE MOLIDA	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48
		Cebolla lujica, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
FRUTA	PATACONES	Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	87.5	70	12.6	0.63	0.07	2.31	319.2	1.05
		Mango tomy, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01
AZÚCARES	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6
		TOTAL MENÚ				1106.1	29.98	32.17	174.42	729.9	501.61
		RECOMENDACIÓN				2481	87.2	83	348.7	1100	9.5
		% ADECUACIÓN				44%	34%	39%	50%	66%	33%
		NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS									
FIRMA											

11-12-15-17-29

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR	
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA	RAIZAL	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	ROMI
				PROTECTORADO / BALNEARIO	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carné de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.63	31.5
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.8	0.15	0.8
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	60	60	194.7	6.435	0.22	41.745	11.55	0.55	3
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.82	0.105	0.42
		Acetate de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Plátano hartón, maduro, crudo	B089	137	100	225.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4
TUBERCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE MADURO	Acetate de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Limón, pulpa	C044	120	85	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.8
FRUTA AZÚCARES	LIMONADA DE PANELA	Panela	K033	10	10	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0
TOTAL MENÚ						813.61	28.148	27.047	114.671	133.47	2.03	272.925
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN						33%	32%	33%	33%	12%	21%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA		1992451724	

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL										
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO										
GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR		MUNICIPIO				
DEPARTAMENTO										
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO / PALENGÜEROS				
		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MENÚ No. 5										
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	GALORÍAS Y NUTRIENTES	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCH	Cerdo de cerdo, magra	F011	65	50	99	10,05	5,95	CHO (g) 1,35 CALCIO (mg) 2,5 HIERRO (mg) 1 SODIO (mg) 25,5	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz de arroz	D012	8	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209,4	4,02	0,24	47,88	7,8
		Cebolla blanca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75
		Zanahoria, cruda	B110	23,6	20	7,4	0,14	0,02	1,68	5,4
TUBERCULOSOS Y LEGUMINOSAS	PAPA CRIOLLA SALADA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	
		Papa cruda	B071	100	100	129	3,3	0,15	28,35	1,5
		Tomate, pulpa	B103	43,75	35	6,3	0,315	0,035	1,155	159,6
		Tomate, cáscara	B077	46,55	35	3,5	0,175	0,035	0,63	17,85
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, mediano, pulpa	C031	79,8	85	23,4	0,54	0,18	4,92	
AZÚCARES		Azúcar, blanco	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6,4	6,4	240	
TOTAL MENÚ						699,1	25	21,015	102,87	
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83	348,7	
% ADECUACIÓN						28%	28%	25%	29%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS										
FIRMA					MATRÍCULA PROFESIONAL					

119241724

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
AL MUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	
DEPARTAMENTO		MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	
	RAIZAL	ROM	
		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 6											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES	CHO (g)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	0	31.5
		Cebolla cabezona	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	60	60	194.7	6.435	0.22	41.745	11.55	0.55
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105
		Cebolla lujica, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025
		Platano harto, verde, crudo	B092	137	100	226.5	1.65	0.3	54.45	0	4
		Acetate de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE	MONEDITAS DE PLATANO FRITAS	Lechuga común	B059	127.4	50	5.6	0.56	0.07	0.84	30.8	0.63
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15
		Cebolla cabezona	B027	11.1	10	3.3	0.14	0.01	0.65	6.4	0.07
		Mango tomy, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01
VERDURA FRIA O CALIENTE	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6
		TOTAL MENU				1027.67	34.401	35.374	143.547	413.04	2.91
		RECOMENDACION				2491	87.2	83	348.7	1100	9.5
		% ADECUACIÓN				41%	39%	43%	41%	38%	31%
											16%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS											
FIRMA											MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR		MUNICIPIO	
DEPARTAMENTO				COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS	
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
		RAIZAL					

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	MENÚ No. 7		CALORÍAS Y NUTRIENTES							
				PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	69.5	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	193.905		
		Aceto de soya	D012	5	5	45	0	0	0	0	0		
		Frijol carrañanto	T011	30	30	128.8	9.12	0.6	21.76	70	1.88	3	
		Cebolla lujica, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
	FRUOL	Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	193.905		
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla lujica, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Aceto de soya	D012	5	5	45	0	0	0	0	0		
CEREAL	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	193.905		
			B092	160.0	100.0	237.0	1.8	0.3	56.7	12.0	0.75	26	
		Aceto de soya	D012	8	8.0	72.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0	
		Tomate, pulpa	B103	38.3	35	9.3	0.63	0	1.68	18	0.3	2.1	
		Zanahoria, cruda	B110	40.4	35	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	12.25	
FRUTA	JUGO DE PAPAYA	Papaya, maduro, pulpa	C065	85.2	65	18	0.3	0.06	4.08	14.4	0.18	3.25	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
AZÚCARES													
TOTAL MENÚ						894.9	22.59	24.65	145.78	205.9	4.77	701.115	
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500	
% ADECUACIÓN						36%	26%	30%	42%	19%	50%	47%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	MATRICULA PROFESIONAL
<i>[Firma]</i>	41 43 45 1726

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR		ALMUERZO PREPARADO EN SITIO							
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO									
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS							
RAZAL				ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 8													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN CUADRITOS	Carné de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	99	12,42	5,52	0	6,8	0,42	31,5	
		Cebolla, lúcula, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75	
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	183,905	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Cebolla, lúcula, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75	
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209,4	4,02	0,24	47,88	7,8	0,48	1,2	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Yuca, cruda	P094	137	100	153	0,9	0,1	37,1	7	0,7	14	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Tomate, pulpa	B103	47,5	40	5,4	0,27	0,03	0,99	136,8	0,45	2,4	
		Cáscara	B077	39,9	30	3	0,15	0,03	0,54	15,3	0,21	0,6	
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, maduro, pulpa	C031	79,8	65	23,4	0,54	0,18	4,92	7,8	0,48	1,95	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
LÁCTEO		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6,4	6,4	6,4	240	0,6	0	
TOTAL MENÚ				636,5									
RECOMENDACIÓN				12,49									
% ADECUACIÓN				2491									
				87,2									
				14%									
				20%									
				31%									
				42%									
				33%									
				27%									
FIRMA		NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL		71143451729							

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL									
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO									
GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA		OPERADOR						
DEPARTAMENTO			MUNICIPIO						
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLONISADO /		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
	RAIZAL	INDÍGENA	RAIZAL						

MENÚ No. 9													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	138.67	14.07	8.3	1.86	3.5	1.4	28	
		Aceto de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	0.48	1.2	0	0
		Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	0
CEREAL	ARROZ BLANCO	Aceto de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0	
		Plátano maduro, cocido	B089	160	100	228.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4	
		Tomate, pulpa	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	2.1	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y CEBOLLA EN CUADROS	Cebolla cabazona	B027	38.85	35	11.55	0.49	0.035	2.275	22.4	0.245	0	
		Limón, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.68	0	0	2.6	
FRUTA	LIMONADA	Limón, pulpa	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
		Azúcar, blanco											
AZÚCARES		TOTAL MENÚ				748.12	20.785	19.095	123.405	195.05	2.685	230.555	
		RECOMENDACIÓN				2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500	
		% ADECUACIÓN				30%	24%	23%	38%	18%	28%	15%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
		11 A3 451 729	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	
DEPARTAMENTO		MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLOMBIANO /
	RAIZAL	ROM	PALENGUEÑOS
			SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 10									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUIADAS	Lenteja	T028	30	30	130	9.4	0.24	22.6
		Cebolla, lúca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33
	CARNE MOLIDA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0
		Carne molida	F012	55	50	90	7.58	6.48	0.42
CEREAL	ARROZ BLANCO	Acetite de soya	D012	5	5	45	0.0	5	0.0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0.0	0	0.0
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	208.4	4.0	0.24	47.9
	TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRÍA O CALIENTE	Cebolla, lúca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.1	0.005	0.3
		Acetite de soya	D012	5	5	45	0.0	5	0.0
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Sal	L015	0.5	0.5	0	0.0	0	0.0
		Papa común, sin cáscara, cruda	B065	100.0	100.0	138.5	2.9	0.2	31.7
		Tomate, pulpa	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155
	LÁCTEOS	Zanahoria, cruda	B110	39.4	35	11.1	0.21	0.03	2.52
		Mora de castilla, pulpa	C081	66.6	65	37.8	0.6	0.06	8.8
TOTAL MENÚ	RECOMENDACIÓN % ADECUACIÓN	Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.9
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4
						886.4	31.565	23.655	132.2
						2491	87.2	83	348.7
						35%	36%	29%	0.4

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRICULA PROFESIONAL
<i>[Firma]</i>	1143451728

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR		MUNICIPIO		APTOCOLIMBANO / BALENQUEROS				
DEPARTAMENTO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		INDÍGENA		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA		
GRUPO ÉTNICO		RAZAL										
MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL	Frijol cocido	T011	30	30	128.8	9.12	0.6	21.76	70	1.88	3
		Cebolla lince, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905
CEREA	CARNE MOLIDA	Carne molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	26
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Cebolla lince, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	ARROZ BLANCO	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905
		Papa común, sin cáscara, cruda	B055	100	100	139.5	2.85	0.15	31.65	6	1.85	6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905
VERDURA FRÍA O CALIENTE	LECHUGA Y ZANAHORIA	Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2
		Zanahoria, cruda	B110	33.6	30	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	10.5
		Mango tomy, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.83	0	0.01	0
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
GRASAS	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TOTAL MENÚ 979.6 30.86 29.01 149.22 427.7 6.28 632.515 2491 87.2 83 348.7 1100 9.5 1500 39% 35% 35% 43% 39% 66% 42%												
RECOMENDACIÓN % ADECUACIÓN												
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA												
MATRÍCULA PROFESIONAL												

7142451724

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL AL MUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR		MUNICIPIO		APROCCOMBANDO / BALENDUJEROS					
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD / POBLO		INDIGENA		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		ROM									
MENÚ No. 12													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	Arveja verde, cruda con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.63	31.5	
		Cebolla cabeza	B019	25	10	12	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.5	
		Tomate, pulpa	B027	5.55	5	1.85	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	
		Zanahoria, cruda	B103	8.75	7	1.26	0.083	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Acetate de soja	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5	
		Sal	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Cebolla lince, talca	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Acetate de soja	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Sal	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Yuca, cruda	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Acetate de soja	P084	125	100	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	14	
TUBERCULOS Y RAÍCES - PLÁTANOS - DEBANDOS DE FRUTA	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Yuca, cruda	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Acetate de soja	B059	120	70	4	0.4	0.05	0.6	22	0.45	3.5	
		Lechuga común	C072	108.6	65	28.8	0.36	0.06	6.72	9.6	0.3	1.95	
		Piña, maduro, pulpa	K003	10	10	39.7	0	0	9.83	0	0.01	0	
AZÚCARES	JUGO DE PIÑA	Acúcar, blanco											
TOTAL MENÚ													
RECOMENDACIÓN													
% ADECUACIÓN													
738.41 25.393 23.787 108.011 98.47 3.015 445.13													
2491 87.2 83 348.7 1100 9.5 1500													
30% 29% 29% 30% 9% 32% 30%													
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA													
MATRÍCULA PROFESIONAL													
1143751724													

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR		MUNICIPIO						
DEPARTAMENTO												
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS						
		RAZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 13												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	224.1	15.48	18	0	5.4	2.43	25.5
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL	ESPAGUETI	Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	183.905
		Pasta alimenticia	A072	60	60	194.7	6.435	0.22	41.745	11.55	0.55	3
TUBERCULOS • TUBEROS • PLATANOS •	MONEDITAS DE PLÁTANO FRITAS	Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.083	0.007	0.231	31.82	0.105	0.42
		Cebolla, julena, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.08	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y ZANAHORIA	Acetate de soya	B092	190.0	100.0	237.0	1.8	0.3	56.7	12.0	0.75	26
		Tomate, pulpa	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	JUGO DE MARACUYA	Tomate, pulpa	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.8	0.525	2.1
		Zanahoria, cruda	B110	40.4	35	11.1	0.21	0.03	2.62	8.1	0.12	12.25
AZÚCARES		Maracuyá, maduro, pulpa	C056	200	65.0	35.4	0.9	0.3	7.2	5.4	1.0	3.9
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.83	0	0.01	0
TOTAL MENÚ				840.98	25.263	28.897	119.758	235.72	5.535	267.825		
RECOMENDACIÓN				2491	87.2	83	346.7	1100	9.5	1500		
% ADECUACIÓN				34%	29%	35%	34%	21%	58%	18%		
NOMBRE NUTRICIONISTA • DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL						
						1143451729						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO		COMUNIDAD / PUEBLO	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	INDIGENA	
	RAZAL	ROM	
		PAPOCUCOMBARO / PALENGUEROS	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.63	31.5
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Pimentón rojo	B080	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Acetate de soya	D012	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		PAPA CRIOLLA SALADA	B071	100	100	129	3.3	0.15	28.35	1.5	1.5	18
FRUTA	TOMATE EN RODAJAS	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Tomate, pulpa	B103	82	70	9	0.45	0.05	1.65	228	0.75	4.2
		Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.06	8.8	25.2	1.0	0.65
		Azucar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
		LÁCTEOS		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240
TOTAL MENÚ						689.2	38.8	15.23	104.39	585.2	5.58	639,765
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN						28%	44%	18%	30%	53%	59%	43%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL			11-93-451729			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	
DEPARTAMENTO		MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	
	RAZAL	INDÍGENA	
		ROM	
		AFRICO-CARIBEÑO / PALESTINÉS	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 15														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES								
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	69.5		
		Cebolla lunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6		
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Aceto de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
CEREAL	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	30	30	127.6	9.6	0.3	21.6	24.0	1.8	4.5		
		Cebolla lunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6		
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2		
TUBERCULOS Y TUBERES - PLATANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRÍA O CALIENTE	ARROZ BLANCO	Cebolla lunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75		
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905		
		Aceto de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
		Arroz	B089	200	100	226.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4		
		Aceto de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0		
FRUTA	TOMATE Y PEPINO	Tomate, pulpa	B103	42.5	35	5.4	0.27	0.03	0.99	136.8	0.45	2.1		
		Cáscara	B077	44.9	35	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.7		
		Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95		
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0		
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0		
AZÚCARES	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	TOTAL MENÚ						960.8	29.25	27.935	148.545	554.65	5.295	669.115
		RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
		% ADECUACIÓN						39%	34%	34%	43%	50%	56%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
<i>[Firma]</i>	11 43 451724

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO		COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLOMBIANO / PALENIQUEROS
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	MENÚ No. 16		GALORIAS Y NUTRIENTES						
				PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUISADA	Lenteja	T028	30	30	130	9.4	0.24	22.6	28	3.8	8.1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.8	0.15	0.8
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Carne molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	68.5
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	PLÁTANO MADURO COCIDO	Arroz de soja	B089	210	100	226.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4
		Lechuga común	B059	120	80	4	0.4	0.05	0.6	22	0.45	4
		Limón, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.8
		Panela	K033	10	10	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0
		TOTAL MENÚ				788.95	23.42	17.51	137.375	138.7	5.955	479.31
AZÚCARES	LIMONADA DE PANELA	Panela				2481	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
		% ADECUACIÓN				32%	27%	21%	39%	13%	63%	32%
		NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS										
		FIRMA										
		MATRÍCULA PROFESIONAL										

1173451724

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	
DEPARTAMENTO		MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLOMBIANO / PALENGÜEROS
	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 17										
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9
		Aneja verde, cruda	B019	25	10	12	0.82	0.03	2.11	0.83
		Cebolla cabeza	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	0.24
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	0.035
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	0.105
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	2.7
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	0
		Cebolla lunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	7.8
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	0.48
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	1.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	5.4
		Yuca, cruda	P094	120	100	153	0.9	0.1	37.1	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	HABICHUELA GUISADA	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0
		Habichuela, cruda	B052	38.3	35	7.75	0.525	0	1.4	0
		Cebolla lunca, tallos	B029	60	35	2.8	0.12	0.01	0.55	0.25
		Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.08	8.8	0.05
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	1.0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	117.481	25.2
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	TOTAL MENÚ								
		RECOMENDACIÓN								
		% ADECUACIÓN								
		33%								
		37%								
		30%								
AZÚCARES LÁCTEOS		33%								
		37%								
		30%								
		33%								
		37%								
		30%								

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
<i>Deay</i>	11 43 451 729

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO		COMUNIDAD / PUEBLO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	INDÍGENA	
	RAIZAL	ROM	
		AFROCOLOMBIANO / PALENGÜEROS	
		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	89.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Frijol carcamanto	T011	30	30	128.8	9.12	0.6	21.75	70	1.88	3
		Cebolla lujca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
CEREAL	FRUJOL	Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.8	0.15	0.8
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Cebolla lujca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
TUBERCULOS Y FRUTOS - PLATANOS - DESMAYADOS DE VERDURA FRIA O CALIENTE	PATACONES	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Acetate de soya	B092	160.0	100.0	237.0	1.8	0.3	56.7	12.0	0.75	28
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2
		Zanahoria, cruda	B110	33.6	30	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	10.5
FRUTA	JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	C072	108.6	85	28.8	0.36	0.08	6.72	9.6	0.3	1.95
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCARES	TOTAL MENÚ					868.9	22.27	21.88	146.38	198	4.91	697.965
	RECOMENDACIÓN					2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
	% ADECUACIÓN					35%	26%	26%	42%	18%	52%	47%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
	C. 114345179
FIRMA	

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL										
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO										
GRUPO DE EDAD		SECUNDARIA		OPERADOR		MUNICIPIO				
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLORADO / PAL ENQUEJEROS				
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MENÚ No. 19										
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	Carne de res, Magra	F099	65	50	148.5	18.63	8.28	CHO (g)	
		Cebolla Junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	HIJERO (mg)
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	CALCIO (mg)
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	SODIO (mg)
CEREAL	ARROZ VERDE	Arroz blanco, crudo	11	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	0
		Cebolla Junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0.48
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA SUDADA	Espinaca, cruda	B044	56.8	40	8	1.16	0.08	0.64	0.96
		Papa común, sin cáscara, cruda	B085	115	100	139.5	2.85	0.15	31.85	8
		Cebolla Junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6
FRUTAS	JUGO DE MANGO EN LECHE	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0
		Tomate, pulpa	B103	42.5	35	5.4	0.27	0.03	0.99	136.8
		Mango tomy, maduro, cáscara	B077	44.9	35	3	0.15	0.03	0.54	15.3
		Pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO EN LECHE	Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240
		TOTAL MENÚ					873.3	34.08	25.305	127.655
		RECOMENDACIÓN					2491	87.2	83	348.7
% ADECUACIÓN						35%	39%	30%	37%	51%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS						MATRÍCULA PROFESIONAL				
FIRMA						11 93 451729				



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	SECUNDARIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO		COMUNIDAD / PUEBLO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	INDÍGENA	
	RAZAL	ROM	
		PAPEL EN LA PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Carne de cerdo, magra	F011	65	50	178.2	18.09	10.71	2.43	4.5	1.8	69.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.905	0
		Acelte de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	60	60	194.7	6.435	0.22	41.745	11.55	0.55	3
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.905	0
		Cebolla lince, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Acelte de soya	B065	137	100	139.5	2.85	0.15	31.65	6	1.65	6
FRUTA	PAPA A LA FRANCESA	Acelte de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	85	70	9	0.45	0.05	1.65	228	0.75	4.2
		Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
AZÚCARES	JUGO DEGUAYABA EN LECHE	Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
LÁCTEOS	LECHE	TOTAL MENÚ										
		RECOMENDACIÓN										
		% ADECUACIÓN										

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
<i>Coey</i>	1143451729

FIRMA	
-------	--

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR		MUNICIPIO		AFROCOLOR/BIANCO / PALENIQUEROS		AFROCOLOR/BIANCO / SIN PERTENENCIA ÉTNICA			
DEPARTAMENTO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		ROM							
GRUPO ÉTNICO		RAZAL											
MENÚ No. 1													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJA GUISADA	Arveja seca	T003	30	30	127.6	9.6	0.3	21.6	24.0	1.8	1.5	
		Cebolla Junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.8	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	89.5	
CEREAL	HUEVO REVUELTO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Acetate de soya	D012	5	5.0	45.0	0.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla Junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	1.875	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
VERDURAS DE CALIENTE	ARROZ BLANCO	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Arroz blanco, crudo	B092	160	100	226.5	1.65	0.3	54.45	0	0	41.6	
		Acetate de soya	D012	8	8.0	72.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
		Lechuga común	B059	127.4	70	5.6	0.58	0.07	0.84	30.8	0.63	3.5	
		Mora de castilla, pulpa	C081	86.6	80	37.8	0.6	0.06	8.76	25.2	1.02	0.8	
AZÚCARES	JUGO DE MORA EN LECHE	Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0	
LÁCTEO		TOTAL MENÚ				995.2	29.3	30.8	151.1	403.4	5.6	702.8	
		RECOMENDACIÓN % ADECUACIÓN				2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA													
MATRÍCULA PROFESIONAL													

11-43-951729

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR		MUNICIPIO							
DEPARTAMENTO													
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		INDÍGENA		ROM		AFROCOLONBIANO / PALENIQUEROS		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
RAIZAL													
MENÚ No. 2													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCHO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.8	0.63	31.5	
		Arveja verde, cruda	B019	25	10	12	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.5	
		Cebolla cabeza	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Aceto de soja	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0	
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Aroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla lujosa, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Pimentón rojo	B080	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4	
CEREAL	ARROZ DE PIMENTON	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Aceto de soja	D012	8	8.0	72.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0	
		Yuca, cruda	P094	137	100	229.5	1.35	0.15	55.65	10.5	1.05	14	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2	
		Zanahoria, cruda	B110	35.4	30	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	10.5	
		Naranja	C082	99.6	65	24	0.42	0.18	5.28	19.8	0.78	1.3	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
		TUBERÍCULOS - TUBEROSAS - PLÁTANOS - DESMIGADO DE											
		VERDURA FRÍA O CALIENTE	YUCA COCIDA										
FRUTA	JUGO DE NARANJA												
AZÚCARES													
TOTAL MENÚ													
RECOMENDACIÓN													
% ADECUACIÓN													
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA	MATERICULA PROFESIONAL										14 43 451 729		



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR									
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO									
GRUPO ÉTNICO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO / PALENGÜEROS							
		RAZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
MENÚ No. 3													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
ALIMENTO PROTEICO	FRUJOL	Frijol cargamento	T011	30	30	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
		Cebolla lunca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75	3
		Tomate, pulpa	B103	12,5	10	1,8	0,09	0,01	0,33	45,6	0,15	0,6	0,75
		Sai	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	0,8
		Carne molida	J004	55	50	90	7,56	6,48	0,42	31,8	1,02	89,5	0,8
CEREAL	CARNE MOLIDA	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209,4	4,02	0,24	47,88	7,8	0,48	1,2	0,75
		Cebolla lunca, tallos	B029	12,5	5	1,4	0,06	0,005	0,275	1,75	0,025	0,75	0,75
		Sai	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	193,905	0,8
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	0
VERDURAS - FRUTAS	PATACONES	Arroz blanco, crudo	B092	137,0	130,0	237,0	1,8	0,3	56,7	12,0	0,75	33,8	0
		Acetate de soya	D012	8	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
		Tomate, pulpa	B103	87,5	70	12,6	0,63	0,07	2,31	319,2	1,05	4,2	0
		Mango tommi, maduro, pulpa	C052	92,28	85	114	0,24	0,06	28,14	0	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	0
LÁCTEOS	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6,4	6,4	6,4	240	0,6	0	0
		TOTAL MENÚ											
		RECOMENDACIÓN											
		% ADECUACIÓN											
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL		11 434517 29					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR		MUNICIPIO							
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PAL ENQUJEROS		AFROCOLOMBIANO / PAL ENQUJEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA					
GRUPO ÉTNICO		RAIZAL		ROM									
MENÚ No. 4													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Carné de pollo, pochuga con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.83	31.5	
		Cebolla lúncu, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.8	
		Aceto de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
CEREAL	ESPAGUETI	Pasta alimenticia	A072	60	60	194.7	6.435	0.22	41.745	11.55	0.55	3	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Aceto de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
		Cebolla lúncu, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Plátano hartón, maduro, crudo	B089	137	100	225.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4	
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE MADURO	Aceto de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0	
		Gruda	B098	50	40	17.6	0.59	0	3.84	12.8	0.32	28.4	
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	Cebolla cabezaña	B027	22.2	10	6.6	0.28	0.02	1.3	12.8	0.14	0	
		Limón, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.6	
FRUTA AZÚCARES	LIMONADA DE PANELA	Panela	K033	10	10	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0	
TOTAL MENÚ													
						813.61	28.148	27.047	114.671	133.47	2.03	272.925	
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500	
% ADECUACIÓN						33%	32%	33%	33%	12%	21%	18%	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA								MATRÍCULA PROFESIONAL					
								1113 451324					

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO			
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	PAQUICOMBIANO / PALENGUEROS
	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCH	Cerdo de cerdo, magra	F011	65	50	99	10.05	5.95	1.35	2.5	1	25.5
		Aceto de soja	D012	8	8.0	72.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Cebolla lince, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Papa	B071	100	100	129	3.3	0.15	28.35	1.5	1.5	18
		cruda	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	2.1
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y PEPINO	Tomate, pulpa	B077	46.55	35	3.5	0.175	0.035	0.63	17.85	0.245	0.931
		cáscara										
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCARES												
LÁCTEOS	LECHE ENTERA											
TOTAL MENÚ				13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
RECOMENDACIÓN						699.1	25	21.015	102.37	444.2	4.945	251.336
% ADECUACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
						28%	29%	25%	29%	40%	52%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
<i>[Firma]</i>	1143951729

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
AL MUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO	INDIGENA	COMUNIDAD / POEBLO	PROCESADOR
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 6												
COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.63	31.5
		Cebolla cabeza	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aceto de soja	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
CEREAL	ESPAGUETTI	Pasta alimenticia	A072	60	60	194.7	6.435	0.22	41.745	11.55	0.55	3
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Cebolla lince, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Platano hario, verde, crudo	B092	137	100	226.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4
		Aceto de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRIA O CALIENTE	MONEDITAS DE PLATANO FRITAS	Lechuga común	B059	127.4	50	5.6	0.56	0.07	0.84	30.8	0.63	2.5
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Cebolla cabeza	B027	11.1	10	3.3	0.14	0.01	0.65	6.4	0.07	0
		Mango tomy, maduro, pulpa	C052	92.28	85	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
FRUTA AZÚCARES	JUGO DE MANGO EN LECHE											
LÁCTEOS	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
TOTAL MENÚ						1027.67	34.401	35.374	143.547	413.04	2.91	237.095
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
						41%	39%	43%	41%	36%	31%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
FIRMA	11-43-751726

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIO	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLOMBIANO /
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	ROM	PALENGUERO
			SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	89.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	FRÍJOL	Frijol camarianto	T011	30	30	128.8	9.12	0.6	21.76	70	1.88	3
		Cebolla lujca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
CEREAL	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Cebolla lujca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
	PATACONES	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Arroz blanco, crudo	B092	160.0	100.0	237.0	1.8	0.3	56.7	12.0	0.75	26
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ZANAHORIA Y TOMATE	Acetate de soya	D012	8	8.0	72.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	38.3	35	9.3	0.63	0	1.68	18	0.3	2.1
		Zanahoria, cruda	B110	40.4	35	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	12.25
FRUTA	JUGO DE PAPAYA	Papaya, maduro, pulpa	C085	85.2	65	18	0.3	0.06	4.08	14.4	0.18	3.25
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCARES	TOTAL MENÚ					894.9	22.59	24.65	145.78	205.9	4.77	791,115
						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
RECOMENDACIÓN						36%	26%	30%	42%	19%	50%	47%
% ADECUACIÓN												

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
<i>Corey</i>	11 43 45 729
FIRMA	

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLORADO / PALENGUEROS						
		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN CUADRITOS	Carné de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	99	12.42	5.52	0	6.8	0.42	31.5
		Cebolla lujca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.8	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Cebolla lujca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.09	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Acéite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Yuca, cruda	P094	137	100	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	14
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Acéite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	47.5	40	5.4	0.27	0.03	0.89	136.8	0.45	2.4
		Calaca	B077	39.9	30	3	0.15	0.03	0.54	19.3	0.21	0.8
		Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
AZÚCARES												
LACTEO												
TOTAL MENÚ						635.5	12.49	17	108.84	463.8	3.13	410.08
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
% ADECUACIÓN						26%	14%	20%	31%	42%	33%	27%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS										MATRÍCULA PROFESIONAL		
FIRMA										71193951729		

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	PROCESADOR / PALENGUEADOR
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 9													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO		CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
				BRUTO (g)	NETO (g)								
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Cerdo de cerdo, magra	F011	85	50	138.67	14.07	8.3	1.86	3.5	1.4	28	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
CEREAL	ARROZ BLANCO												
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
CES - PLÁTANOS - DERI	PLÁTANO MADURO COCIDO	Plátano hartón, maduro, crudo	B089	160	100	228.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4	
		Tomate, pulpa	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	2.1	
		Cebolla calabazona	B027	38.85	35	11.55	0.49	0.035	2.275	22.4	0.245	0	
		Limón, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.6	
FRUTA	LIMONADA												
		Limón, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.6	
AZÚCARES	TOTAL MENÚ	Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.83	0	0.01	0	
RECOMENDACIÓN													
% ADECUACIÓN													

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	MATRICULA PROFESIONAL
<i>Cecy</i>	11 43 95 1 720



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SÍTIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLORADO / PALENGUEROS
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 10												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				(g)	(g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUIADAS	Lenteja	T028	30	30	130	9.4	0.24	22.6	28	3.8	8.1
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
		Carne molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	69.5
CEREA	CARNE MOLIDA	Acetate de soya	D012	5	5	45	0.0	5	0.0	0	0.0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	193,905
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.0	0.24	47.9	7.8	0.5	1.2
		Cebolla junca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.1	0.005	0.3	1.75	0.0	0.75
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0.0	5	0.0	0	0.0	0
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE	PAPA SALADA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0.0	0	0.0	0	0.0	193,905
		Papa común, sin cáscara, cruda	B065	100.0	100.0	139.5	2.9	0.2	31.7	6.0	1.7	6
		Tomate, pulpa	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	2.1
		Zanahoria, cruda	B110	39.4	35	11.1	0.21	0.03	2.52	8.1	0.12	12.25
		Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.06	8.8	25.2	1.0	0.65
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.9	0	0.01	0
AZÚCARES		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		TOTAL MENÚ				866.4	31,565	23,655	132.2	555.6	9,425	683,615
		RECOMENDACIÓN				2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
		% ADECUACIÓN				35%	36%	29%	0.4	51%	99%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRICULA PROFESIONAL
<i>[Firma]</i>	41 43 451729

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
ALIMUERTO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS						
		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 11												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOL	Frijol cardamomo	T011	30	30	128.8	9.12	0.6	21.76	70	1.88	3
		Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.8
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Carne molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	28
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Papa común, sin cáscara, cruda	B085	100	100	139.5	2.85	0.15	31.65	6	1.65	6
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2
		Zanahoria, cruda	B110	33.6	30	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	10.5
		Mango tomy, maduro, pulpa	C052	92.28	85	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
VERDURA FRÍA O CALIENTE	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera	Q008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
AZÚCARES LÁCTEOS GRASAS	JUGO DE MANGO EN LECHE	Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Arroz de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TOTAL MENÚ						979.6	30.86	29.91	149.22	427.7	6.28	632.515
RECOMENDACIÓN						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1900
% ADECUACIÓN						39%	35%	35%	43%	39%	66%	42%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS						MATRÍCULA PROFESIONAL						
FIRMA						1143451329						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR		MUNICIPIO		AFROCOLORADO / BALENQUEOS					
DEPARTAMENTO		INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		INDÍGENA		SIN PERTENENCIA ÉTNICA					
GRUPO ÉTNICO		RAZAL		ROM									
MENÚ No. 12													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	Arveja verde, cruda con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.63	31.5	
		Arveja verde, cruda	B019	25	10	12	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.5	
		Cebolla cabeza zona	B027	5.55	5	1.85	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla lince, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Yuca, cruda	P084	125	100	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	14	
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DEBILADOS DE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Lechuga común	B059	120	70	4	0.4	0.05	0.8	22	0.45	3.5	
		Piña, maduro, pulpa	C072	108.6	65	28.8	0.38	0.06	6.72	9.8	0.3	1.95	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	8.93	0	0.01	0	
		TOTAL MENÚ											
		RECOMENDACIÓN											
FRUTA	JUGO DE PIÑA												
AZÚCARES													
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA											MATRÍCULA PROFESIONAL	4143451729	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO	INDÍGENA	COMUNIDAD RURAL	COMUNIDAD URBANA
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	AFROCOLOMBIANO / PALENCIENSE	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PRÓTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHITA	Carne de cerdo, maza	F011	65	50	224.1	15.48	18	0	5.4	2.43	25.5
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193,905
CEREAL	ESPAGUETTI	Pasta alimenticia	A072	60	60	194.7	6.435	0.22	41.745	11.55	0.55	3
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42
		Cebolla lince, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
TUBERCULOS • TUBEROSAS • PLATANOS •	MONEDITAS DE PLÁTANO FRITAS	Arroz	B092	100.0	100.0	237.0	1.8	0.3	56.7	12.0	0.75	26
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	43.75	35	6.3	0.315	0.035	1.155	159.6	0.525	2.1
VERDURA FRÍA O CALIENTE	TOMATE Y ZANAHORIA	Zanahoria, cruda	B110	40.4	35	11.1	0.21	0.03	2.82	8.1	0.12	12.25
		Maracuyá, maduro, pulpa	C066	200	65.0	35.4	0.9	0.3	7.2	5.4	1.0	3.9
		Azulcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
FRUTA	JUGO DE MARACUYA					840.96	25.283	28.897	119.756	235.72	5.535	267.825
AZÚCARES						2481	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
TOTAL MENÚ						34%	28%	35%	34%	21%	58%	15%
RECOMENDACIÓN												
% ADECUACIÓN												

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
<i>[Firma]</i>	1143451725

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO	INDIGENA	COMUNIDAD/ PUEBLO INDIGENA	AFROCOLOMBIANO/ PALENGUEROS
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 14

MENÚ NO. 14													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO		CALORÍAS (Kcal)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)		PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO	Carne de pollo, pechuga con piel	F085	65	50	148.5	18.83	8.28	0	9.9	0.63	31.5	
		Cebolla lunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla lunca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Pimentón rojo	B080	11.8	10	3.2	0.19	0.03	0.54	23.7	0.39	0.4	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Acetate de soya	D012	5	45	0	5	0	0	0	0	0	
		PAPA CRIOLLA SALADA	B071	100	100	129	3.3	0.15	26.35	1.5	1.5	18	
FRUTA	TOMATE EN RODAJAS	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Tomate, pulpa	B103	82	70	9	0.45	0.05	1.65	228	0.75	4.2	
		Mora de castilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.06	8.8	25.2	1.0	0.65	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
AZÚCARES	JUGO DE MORA EN LECHE												
LÁCTEOS		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0	
						689.2	38.8	15.23	104.39	585.2	5.58	639.765	
						2491	87.2	9.3	348.7	1100	9.5	1500	
						28%	44%	18%	30%	53%	59%	43%	
		TOTAL MENÚ											
		RECOMENDACIÓN											
		% ADECUACIÓN											

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Coey

MATRÍCULA PROFESIONAL

9143751329

FIRMA

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR		ALMUERZO PREPARADO EN SITIO						
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA		AFROCOLOMBIANO / PAL ENRIQUEROS						
		RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO		GALORIAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	69.5
		Cebolla luncal, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arveja seca	T003	30	30	127.6	9.6	0.3	21.6	24.0	1.8	4.5
		Cebolla luncal, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
CEREAL	ARVEJA GUIBADA	Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.6
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Cebolla luncal, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Arveja de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
TUBERCULOS - TUBEROS - PLATANOS - DERIVADOS DE VERDURA FRIA O CALIENTE	TAJADA DE MADURO	Arveja de soja	B089	200	100	226.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4
		Arveja de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	42.5	35	5.4	0.27	0.03	0.99	136.8	0.45	2.1
		Sal	B077	44.9	35	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.7
		Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0
AZÚCARES	LÁCTEOS											
TOTAL MENÚ												
				960.8	29.25	27.935	148.545	554.65	5.295	689.115		
RECOMENDACIÓN				2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500		
% ADECUACIÓN				39%	34%	34%	43%	50%	56%	45%		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA						MATRÍCULA PROFESIONAL						
						11143451729						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SÍTIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO	INDIGENA	COMUNIDAD/ PUEBLO	PAIS/OCOCOMBIANO/ PAL ENQUEBOS
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 16													
COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJA GUIBADA	Lenteja	T028	30	30	130	9.4	0.24	22.6	28	3.8	8.1	
		Cebolla luncu, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.8	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Carne molida	F012	55	50	90	7.56	6.48	0.42	31.8	1.02	69.5	
CEREAL	ARROZ BLANCO	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla luncu, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
FRUTA	PLÁTANO MADURO COCIDO	Arroz blanco, crudo	B089	210	100	226.5	1.65	0.3	54.45	0	0	4	
		Lechuga común	B059	120	80	4	0.4	0.05	0.6	22	0.45	4	
		Limon, pulpa	C044	120	65	24.6	0.18	0.18	5.58	0	0	2.6	
		Panela	K033	10	10	19.85	0	0	4.965	0	0.005	0	
AZUCARES	LIMONADA DE PANELA												
TOTAL MENÚ													
RECOMENDACION													
% ADECUACIÓN													

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	MATRICULA PROFESIONAL
<i>Deey</i>	1143751729

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO													
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR		MUNICIPIO							
DEPARTAMENTO		INDIGENA		COMUNIDAD RURAL		PALEQUEROS / SIN PERTENENCIA ÉTNICA							
GRUPO ÉTNICO		RAZAL		ROM									
MENÚ No. 17													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE POLLO	Arveja verde, cruda con piel	F085	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.63	31.5	
		Cebolla cabeza	B019	25	10	12	0.82	0.03	2.11	3.6	0.24	0.5	
		Cebolla cabeza	B027	5.55	5	1.65	0.07	0.005	0.325	3.2	0.035	0	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Zanahoria, cruda	B110	11.8	10	3.7	0.07	0.01	0.84	2.7	0.04	3.5	
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Arroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2	
		Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Zanahoria, cruda	B110	23.6	20	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	7	
		Arroz con zanahoria	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
TUBERCULOS Y RAÍCES - PLATANOS - DESHIDRATADOS DE VERDURA FRÍA O CALIENTE	DEDITOS DE YUCA FRITOS	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905	
		Yuca, cruda	P094	120	100	153	0.9	0.1	37.1	7	0.7	14	
		Arroz con zanahoria	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
		Habichuela, cruda	B052	38.3	35	7.75	0.525	0	1.4	15	0.25	2.1	
		Cebolla blanca, tallos	B029	60	35	2.8	0.12	0.01	0.55	3.5	0.05	5.25	
FRUTA	JUGO DE MORA EN LECHE	Mora de casilla, pulpa	C061	66.6	65	37.8	0.6	0.08	8.8	25.2	1.0	0.65	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0	
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0	
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0	
TOTAL MENÚ		RECOMENDACIÓN 824.36 32.418 25.167 117.481 356.87 4.265 454.68 2491 87.2 83 348.7 1100 9.5 1500 33% 37% 30% 34% 32% 45% 30%											
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS										MATRÍCULA PROFESIONAL		1143451779	
FIRMA													

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA	OPERADOR	MUNICIPIO
DEPARTAMENTO	INDIGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	PAIS / COLOMBIANO / PALENGUEROS
GRUPO ÉTNICO	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				BRUTO (g)	NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina	J004	55.5	50	75	6.3	5.4	0.35	26.5	0.85	89.5
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Frijol carameño	T011	30	30	128.8	9.12	0.6	21.76	70	1.88	3
		Cebolla luncal, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
CEREAL	FRÍJOL	Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.8
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
		Aroz blanco, crudo	A010	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	1.2
		Cebolla luncal, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.75
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	193.905
TUBERCULOSOS - TUBEROSOS - PLATANOS - DESHIDRATADOS DE VERDURA FRIA O CALIENTE	PATACONES	Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		crudo	B092	160.0	100.0	237.0	1.8	0.3	56.7	12.0	0.75	28
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Lechuga común	B059	72.8	40	3.2	0.32	0.04	0.48	17.6	0.36	2
		Zanahoria, cruda	B110	33.6	30	7.4	0.14	0.02	1.68	5.4	0.08	10.5
FRUTA	JUGO DE PIÑA	Piña, maduro, pulpa	C072	108.6	65	28.8	0.38	0.08	6.72	9.6	0.3	1.95
		Asúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0
AZÚCARES	TOTAL MENÚ											
	RECOMENDACIÓN											
	% ADECUACIÓN											

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	MATRÍCULA PROFESIONAL
<i>[Signature]</i>	1143451729
FIRMA	

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL												
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO												
GRUPO DE EDAD		NIVEL MEDIA		OPERADOR								
DEPARTAMENTO				MUNICIPIO								
GRUPO ÉTNICO		INDIGENA		COMUNIDAD / PUEBLO		AFROCOLOMBIANO / PAL ENQUEROS						
		RAZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA						
MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	Carne de res, Magra	F099	65	50	148.5	18.63	8.28	0	9.9	0.63	0.63
		Cebolla luncal, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.025
		Tomate, pulpa	B103	12.5	10	1.8	0.09	0.01	0.33	45.6	0.15	0.15
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0
		Arroz blanco, crudo	11	60	60	209.4	4.02	0.24	47.88	7.8	0.48	0.48
CEREAL	ARROZ VERDE	Cebolla luncal, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.025
		Sel	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	0	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Espinaca, cruda	B044	66.8	40	8	1.16	0.08	0.64	49.2	0.96	0.96
		Papa común, sin cáscara, cruda	B085	115	100	139.5	2.85	0.15	31.65	6	1.85	1.85
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA SUDADA	Cebolla luncal, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.005	0.275	1.75	0.025	0.025
		Tomate, pulpa	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
		Tomate, pulpa	B103	42.5	35	5.4	0.27	0.03	0.99	136.8	0.45	2.1
		Cáscara	B077	44.9	35	3	0.15	0.03	0.54	15.3	0.21	0.7
FRUTA	JUGO DE MANGO EN LECHE	Mango tommi, maduro, pulpa	C052	92.28	65	114	0.24	0.06	28.14	0	0	0
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0.01
AZÚCARES	LÁCTEOS	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0.6
		TOTAL MENÚ										
						873.3	34.06	25.305	127.655	561.45	5.365	7.505
						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500
						35%	39%	30%	37%	51%	56%	1%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS												
FIRMA		<i>Deey</i>				MATRÍCULA PROFESIONAL						
						1143951726						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL
ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO DE EDAD	NIVEL MEDIA		OPERADOR	
DEPARTAMENTO			MUNICIPIO	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	COMUNIDAD / PUEBLO	AFROCOLOMBIANO / PALENGUEROS	
	RAZAL	ROM	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	

MENÚ No. 20													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCHO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	Cerdo de cerdo, magra	F011	65	50	178.2	18.09	10.71	2.43	4.5	1.8	89.5	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.905	183.905	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
CEREAL	ESPAGUETTI	Pasta alimenticia	A072	60	60	194.7	6.435	0.22	41.745	11.55	0.55	3	
		Tomate, pulpa	B103	8.75	7	1.26	0.063	0.007	0.231	31.92	0.105	0.42	
		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0	183.905	183.905	
		Cebolla lincea, tallos	B029	12.5	5	1.4	0.06	0.006	0.275	1.75	0.025	0.75	
		Acetate de soya	B065	137	100	139.5	2.85	0.15	31.65	6	1.85	6	
		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
FRUTA	JUGO DEGUAYABA EN LECHE	Tomate, pulpa	B103	85	70	9	0.45	0.05	1.65	228	0.75	4.2	
		Guayaba, maduro, pulpa	C031	79.8	65	23.4	0.54	0.18	4.92	7.8	0.48	1.95	
		Azúcar, blanco	K003	10	10	39.7	0	0	9.93	0	0.01	0	
AZÚCARES	LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	108	6.4	6.4	6.4	240	0.6	0	
						785.16	34.888	27.722	99.231	531.52	393.78	473.63	
						2491	87.2	83	348.7	1100	9.5	1500	
LÁCTEOS	TOTAL MENÚ					32%	40%	33%	28%	48%	4145%	32%	
		RECOMENDACIÓN											
		% ADECUACIÓN											

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		MATRÍCULA PROFESIONAL	
		1143751724	

LISTA DE INTERCAMBIOS ALMUERZO RACION PREPARADA EN SITIO					
GRUPO DE EDAD DEPARTAMENTO	TODOS		OPERADOR MUNICIPIO		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS
	RAIZAL		ROM		SIN PERTENENCIA ÉTNICA
COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO				
ALIMENTO PROTEICO	Came de res, pechuga de pollo, huevo, carne de cerdo				
CEREAL	Arroz, pasta				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa comun, papa criolla, yuca, papa, ñame, plátano verde, maduro, arracacha, arepa, pan.				
VERDURAS	Maíz tierno, acelgas, ahuyama, apio, berenjena, brócoli, calabaza, cebolla cabezona, coliflor, espinaca, habichuela, lechuga, pepino cohombro, pepino criollo, pimentón, rábano, remolacha-repollo - repollo morado, tomate, zanahoria, cebollín				
FRUTA	Aguacate, banano, curuba, fresa, guanábana, guayaba, limón, lulo, mandarina, mango, maracuyá, mora, tomate de árbol, naranja, papaya, sandía, malon				
AZÚCARES	Azúcar, panela				
GRASAS	Aceite - margarina				
LÁCTEOS	Leche entera pasteurizada - leche en polvo, queso				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA MINUTA Y LISTA DE INTERCAMBIOS POR PARTE DE LA ENTIDAD TERRITORIAL					
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	11 43 45176	



SECRET

[illegible]

WEND 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR(g)	PESO BRUTO PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL COMPLET	PREPARACIONES
ALIMENTO PROTESO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHITA	Carne de cerdo, magra	F011	65	65	65	65	75	Lavar la carne de cerdo, picar en una sartén al fuego y la carne, tapar la sartén y dejar en cocción hasta que adonde. Servir con el diente adecuado.
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz de arroz, crudo	D012	5	12,5	12,5	6	8	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría, luego escurrir. Añadir los demás ingredientes (leche y sal). Añadir la zanahoria y cocinar la zanahoria, lavar y lavar la zanahoria por el lado grueso del rallador, rallarla, escurrirla en la sección, mezclarla con el arroz, en una sartén, agregar el agua previamente medida, dejar en cocción a fuego bajo hasta que se cocine el arroz. Servir con el diente adecuado.
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS -	PAPA COCIDA SALADA	Papa cocida, con cáscara, cruda	L015	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	Lavar la papa de acuerdo al procedimiento establecido en el libro. Lavar la papa, en un recipiente con agua, limpiar las papas, poner a cocer y retirar cuando estén blandas.
FRUTA	TOMATE Y PEPINO	Tomate, papa	B103	31,2	37,5	42,5	43,7	53,7	Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido en el libro. Cortar en tiras y servir.
FRUTA	JUO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, madura, papa	B077	33,2	39,5	39,4	46,5	59,5	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo al procedimiento establecido en el libro. Pelar, cortar en trozos y lavar en leche y cantidad de azúcar establecida, colar. Servir.
LAZCARES	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	13	13	
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS									
FIRMA									
MATRÍCULA PROFESIONAL									

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR(g)	PESO BRUTO PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL COMPLET	PREPARACIONES
ALIMENTO PROTESO	POLLO EN TIRITAS	Carne de pollo, pechuga con piel	F045	65	65	65	65	75	Lavar la pechuga de pollo, quitarle la piel y poner a cocer. Picar el pollo, lavar, desinfectar, pelar y picar el tomate y la cebolla. En un recipiente con aceite adonde la cebolla y la cebolla y el tomate, y la sal, sofreírlos hasta que estén blandos. Añadir el pollo y cocinar hasta que empiece a hervir. Servir con el diente adecuado.
CEREAL	ESPAQUETTI	Arroz de arroz, crudo	D012	2	2	2	3	3	Poner a hervir agua, dependiendo la cantidad de pasta que se va a cocinar (1 litro por 250 g de pasta), cuando el agua empiece a hervir agregar la pasta, previamente lavada; dejar cocer por aproximadamente 15 minutos. Añadir la salsa. Desinfectar y lavar inmediatamente las verduras a utilizar para el guiso, una vez transcurrido los 15 minutos pasar la pasta por un colador y poner sobre el guiso realizado previamente. Dejar cocer por 5 minutos más, espolvorear. Servir.
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano maduro, vaina, crudo	B092	65	65	105	137	157	Lavar y desinfectar. Pelar y cortar las plátanos en rodajas delgadas. Colocar el aceite en una sartén y agregar la mantequilla. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar las rodajas de plátano y cocinar hasta que estén doradas por ambos lados. Retirar y escurrir para eliminar el exceso de grasa, adonde.
VERDURA FRÍA O CALENTE	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	Lechuga común	L016	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	Lavar y desinfectar las verduras de acuerdo al procedimiento establecido en el libro. Para las verduras que se servirán en preparaciones frescas, lavar cada una por separado, realizar las respectivas mezclas adonde con gulas limpias y servir.
FRUTA	JUO DE MANGO EN LECHE	Mango común, maduro,	C052	92,28	92,28	92,28	92,28	92,28	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo al procedimiento establecido en el libro. Pelar, cortar en trozos y lavar con agua y cantidad de azúcar establecida, colar. Servir.
LAZCARES	LECHE ENTERA	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	13	13	
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS									
FIRMA									
MATRÍCULA PROFESIONAL									

1193451929

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIORSCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLETMENT	PREPARACIONES
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de pollina	J004	55.5	55.5	55.5	55.5	Asar las ingreditas. Limpiar y desinfectar las bandejas y la cacerola antes de servirlos a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar finalmente la cacerola limpia y en un sartén venir cocido para servirlo, agregar el huevo previamente batido en crudo, remover hasta que asale. Adicionar sal al gusto. Servir con el alimento.
		Asada de soja	D012	4	5	5	5	En un recipiente limpio y seco se coloca la soja previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
		Proteína de soja	T011	7	12	30	6	En un recipiente limpio y seco se coloca la soja previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
	FRIJOL	Cebolla mach. salsa	B028	12.5	12.5	12.5	12.5	En un recipiente limpio y seco se coloca la cebolla previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
		Tomato, papa	B103	12.5	12.5	12.5	12.5	En un recipiente limpio y seco se coloca la papa previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
CEREAL	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría hasta que escumir. Asar las dondas ingreditas (cebolla, lenteja, etc.). Limpiar y desinfectar la cacerola antes de servirlos a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Poner en una olla limpia y servir la cacerola previamente cocida. Posteriormente, se adiciona el arroz (por cada taza de arroz se agregan dos tazas de agua) y se sal al gusto, al hervir agregar el arroz, dejar cocinar hasta que se cocine el arroz.
		Arroz blanco, crudo	A010	30	40	60	60	En un recipiente limpio y seco se coloca el arroz previamente lavado y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
		Cebolla mach. salsa	B028	12.5	12.5	12.5	12.5	En un recipiente limpio y seco se coloca la cebolla previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
	PATACONES	Asada de soja	D012	2	5	5	5	En un recipiente limpio y seco se coloca la soja previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
		Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	En un recipiente limpio y seco se coloca la sal previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
VERDURA FRÍA D CALIENTE	ZANAHORIA Y TOMATE	Plumón hervido, verde, crudo	B092	99.6	130.0	130.0	130.0	En un recipiente limpio y seco se coloca el plumón previamente lavado y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
		Asada de soja	D012	4	5	5	5	En un recipiente limpio y seco se coloca la soja previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
		Tomato, papa	B103	27.7	35.3	38.3	48.3	En un recipiente limpio y seco se coloca la papa previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
	JUGO DE PAPAYA	Zanahoria, crudo	B110	28.5	35.4	38.4	50.4	En un recipiente limpio y seco se coloca la zanahoria previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
		Papaya, mediana, papa	C065	88.2	85.2	85.2	85.2	En un recipiente limpio y seco se coloca la papaya previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
FRUTA AZUCARAS	NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	En un recipiente limpio y seco se coloca la sal previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.
		Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	En un recipiente limpio y seco se coloca la sal previamente lavada y se cocina en agua. Limpiar y desinfectar la cacerola, el horno, de acuerdo al programa de limpieza y desinfección implementado en sitio. Pesar la cacerola, el horno, en un sartén.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PRIORICOLAR(g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SEGUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES
ALIMENTO PROTEICO	POLLO BUDADO	Carne de pollo, picadiza con sal	F005	65	65	65	65	75	Lavar la pechuga de pollo, quitando la piel y desmenuarla. Ponerle en un recipiente con agua fría, luego escorrer. Agregar la carne y picar finamente el pimiento y la cebolla, agregarle la carne y la cebolla picada en cuadros y poner agua hasta tapar el pollo con sal. Tapar la olla y cocinar hasta que el pollo este tierno. Servir con el diente adecuado.
		Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	
		Tomate, papa	B103	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	
		Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
		Arroz blanco, crudo	A010	30	40	50	60	65	
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	Lavar muy bien el arroz en un recipiente limpio y con agua fría. Luego escorrer. Agregar la carne y picar finamente el pimiento y la cebolla, agregarle la carne y la cebolla picada en cuadros y poner agua hasta tapar el pollo con sal. Tapar la olla y cocinar hasta que el pollo este tierno. Servir con el diente adecuado.
		Pimentón rojo	B000	11.8	11.8	11.8	11.8	11.8	
		Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
		Arroz blanco, crudo	A010	30	40	50	60	65	
		Arroz blanco, crudo	D012	2	5	5	5	5	
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CROULLA SALADA	Papa croulla con cebolla, cebolla	S071	50	60	80	100	120	Lavar las papas de acuerdo al procedimiento establecido en libro. Retirar residuos visibles de las papas, poner en un recipiente con agua a cocinar, adicionar sal y servir con el diente adecuado.
		Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	
FRUTA	TOMATE EN RODAJES	Tomate, papa	B103	62.5	75	80	82	102	Lavar y desinfectar el tomate de acuerdo al procedimiento establecido en libro. Cortar en tirita poner gotas limón y servir.
		Mora de castilla, papa	C051	60.8	68.8	68.8	68.8	68.8	
AZÚCAR	JUGO DE MORA EN LECHE	Arroz, blanco	K003	8	8	8	10	10	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo al procedimiento establecido en libro. Poner en una taza y faltar con leche y cantidad de azúcar establecida, color. Servir.
		Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	13	13	
LÁCTEOS	NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS								
FIRMA									
MATRICULA PROFESIONAL									

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO NIVEL PRIORICOLAR(g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	MEÑÚ 16 (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SEGUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENT	PREPARACIONES	
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERCO	Huevo de gallina	J004	65	65.8	65.5	65.5	65.5	Asitar las leguminosas. Limpiar y desinfectar los huevos y la cebolla blanca y tomate de acuerdo a lo establecido en el programa de limpieza y desinfección implementado en libro. Pisar finamente la cebolla blanca y tomate, en una sartén verter aceite para sofrito, agregar el huevo previamente batido en crudo, remover hasta que seque. Adicionar sal al gusto. Servir con el Menú de la semana.	
		Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5		
		Tomate, papa	B103	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5		
		Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
		Arroz blanco, crudo	D012	2	5	5	5	5		
	ARVEJA GUSADA	Arveja seca	T003	7	12	20	30	50	Lavar y desinfectar la papa de acuerdo al procedimiento establecido en libro. Poner en una taza y faltar con leche y cantidad de azúcar establecida, color. Servir.	
		Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5		
		Tomate, papa	B103	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5		
		Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
		Arroz blanco, crudo	A010	30	40	50	60	65		
CEREAL	ARROZ BLANCO	Cebolla blanca, tallos	B029	12.5	12.5	12.5	12.5	12.5	Lavar y desinfectar la papa de acuerdo al procedimiento establecido en libro. Poner en una taza y faltar con leche y cantidad de azúcar establecida, color. Servir.	
		Sal	L015	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5		
		Arroz blanco, crudo	A010	30	40	50	60	65		
		Arroz blanco, crudo	D012	4	5	5	5	5		
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE MADURO	Plumón hervido, maduro, cebolla	B098	108	137	160	210	210	Lavar y desinfectar. Pesar y poner el plumón en latas. Fritar las tajadas en suficiente aceite, retirar del fuego y servir.	
		Arroz de EGYPTO	D012	4	5	5	5	5		
		Arroz de EGYPTO	B103	31.28	38.2	42.5	42.5	51.5		
	VERDURA FRÍA O CALENTE	Tomate, papa, ajo, un pepino, cilantro	B077	33.28	38.8	39.9	39.9	48	Lavar y desinfectar el tomate y pepino de acuerdo al procedimiento establecido en libro. Cortar ambos en rodajas con gotas limón y servir.	
		Guayaba, maduro, papa	C031	79.8	79.8	79.8	79.8	79.8		
	FRUTA	Arroz, blanco	K003	8	8	8	10	10	Lavar y desinfectar la fruta de acuerdo al procedimiento establecido en libro. Pesar, cortar en trozos y lavar con leche y cantidad de azúcar establecida, color. Servir.	
		Arroz, blanco	K003	8	8	8	10	10		
	AZÚCAR	LECHE	Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	13	13	
			Leche de vaca, entera	G008	13	13	13	13	13	
	LACTEOS	NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS								
FIRMA										
MATRICULA PROFESIONAL										

443451729

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CODIGO	PESO BRUTO NIVEL PREESCOLAR (g)	PESO BRUTO (g) NIVEL PRIMARIO, SECUNDARIO	PESO BRUTO (g) NIVEL CUARTO Y QUINTO	PESO BRUTO (g) NIVEL SECUNDARIA	PESO BRUTO (g) NIVEL BOLSO	PREPARACIONES
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE VACUNO Y OCA NO SUPLEN	Carne de cerdo, resaca Sal	F011 L015	65 0.5	65 0.5	65 5	65 5	72 0.5	Lavar la carne, porcionar y esobar con ajo, cebolla y sal. Calentar la pancha o la sartén, agregar el aceite y saar la carne (resaca) por todo y lado. Servir.
		Acacia de leña	D012	4	5	5	5	6	
		Pasta alimenticia	A072	30	40	50	50	55	Poner a hervir agua, dependiendo la cantidad de pasta que se vaya a cocinar (1 litro por 250 gr pasta). Cuando el agua empiece a hervir agregar la pasta, previamente lavada (dejar cocer por aproximadamente 15 minutos). Aguardar lavar, desinfectar y lavar finalmente todas las verduras a utilizar para el guiso. Una vez transcrito las 15 minutos pasar la pasta por un colador y poner sobre guiso resultando previamente, dejar cocer por 5 minutos mas, espaguetar. Servir
CEREAL	ESPAQUETTI	Tornito, papa Sal	B103 L018	6.75 0.5	6.75 0.5	6.75 0.5	6.75 12.5	8.75 0.5	Lavar las papas de acuerdo al procedimiento establecido en anexo. Cortar las papas en un recipiente con agua agregar las papas y retirar cuando están doradas, adicionar sal y servir con el dienteado adecuado.
	PAPA A LA FRANCESA	Caballo Jerez, tallos Papa conchita, sin cascara, cruda	B028 B065	12.5 77.5	12.5 6	12.5 6	12.5 6	12.5 6	Lavar y desinfectar la lechuga de acuerdo al procedimiento establecido en anexo. Cortar en tiras poner sobre limón y servir.
		Acacia de leña	D012	5	5	5	5	6	Lavar y desinfectar la hula de acuerdo al procedimiento establecido en anexo. Pelar, cortar en trozos y lavar en leche y cantidad de azúcar establecida. Colar. Servir.
	YOMATE EN RODAJAS	Tornito, papa	B103	62.5	75	80	85	105	
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN LECHES	Guayaba, resaca, papa	C031	79.8	79.8	79.8	79.8	79.8	
ADICIONALES		Acacia blanco	R033	6	6	6	10	10	
LACTEOS		Leche de vaca, crema	G038	13	13	13	13	13	
NOMBRE NUTRICIONISTA-DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS								MATRICULA PROFESIONAL	
								FIRMA	

FINAL

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.143.451.729**

MARTINEZ MIRANDA

APELLIDOS

GREYS ESMERALDA

NOMBRES

Greys Martinez Miranda

FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **13-JUN-1995**
BARRANQUILLA
(ATLANTICO)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.62

O+

F

ESTATURA

G.S. RH

SEXO

03-JUL-2013 BARRANQUILLA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

Carlos Ariel Sánchez Torres
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS AREL SÁNCHEZ TORRES



P.0300150-00542689-F-1143451729-20140131

0036962596A 2

40894580



La salud
es de todos

Minsalud



COLNUD

Collegio Colombiano de Nutricionistas Dietistas

Identificación Unica del Talento Humano en Salud
NUTRICIONISTA DIETISTA

GREYS ESMERALDA MARTINEZ MIRANDA

CC 1143451729

UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO
BARRANQUILLA

Fecha de expedición del diploma 2022-06-21

Fecha de Inscripción ReTHUS 2022-08-11



Olivia Esmeralda Gómez y su familia

Firma Titular

"Esta Tarjeta es un documento público y se expide de conformidad a la ley 1164 de 2007, el decreto 4192 de 2010 compilado en el Decreto Único Reglamentario 780 de 2016." Si es encontrada, favor devolverla al COLEGIO COLOMBIANO DE NUTRICIONISTAS DIETISTAS Carrera 15 No 76 – 67 oficina 401 Teléfono 3542322 Bogotá.

Juan E. M.T.

Firma Representante Legal

COLNUD-3742