FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**1**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	BEBIDA DE AVENA	Bebida láctea semidescremada con avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) sabor Canela	AVE	200	200	112.0	4.6	3.2	16.4	178.0	0.6	106.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MANTECADA	Mantecada	MA	70	70	273.0	6.9	10.6	39.2	37.8	2.1	170.8
FRUTAS													
POSTRE	GRUPO VI. AZÚCARES	LECHE CONDENSADA	Leche condensada	LC	20	20	63.6	1.2	1.7	10.8	90.0	0.1	21.0
TOTAL MENÚ							448.6	12.7	15.6	66.4	305.8	2.8	297.8
RECOMENDACIÓN							1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							22%	25%	28%	21%	28%	32%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.
MATRÍCULA PROFESIONAL	**3743**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA	Leche Semidescremada UAT (UHT) con sabor a vainilla, fresa	LS	200	200	122.0	5.4	3.6	17.2	226.0	0.0	112.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA DE AVENA	Galleta de avena	GA	70	70	305.9	6.9	13.3	42.0	8.4	1.1	87.5
FRUTAS													
POSTRE	GRUPO VI. AZÚCARES	PANELITA DE LECHE	Panelita de leche	PA	20	20	74.4	1.0	0.6	16.3	36.0	0.1	29.2

TOTAL MENÚ	502.3	13.3	17.5	75.5	270.4	1.1	228.7
RECOMENDACIÓN	1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN	25%	27%	32%	23%	25%	13%	15%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA

FIRMA JOHAO A. COLMENARES P. **MATRÍCULA PROFESIONAL** 3743

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**3**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA	Leche Semidescremada UAT (UHT) con sabor a vainilla, fresa	LS	200	200	122.0	5.4	3.6	17.2	226.0	0.0	112.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE LECHE	Pan de leche	PL	70	70	251.3	8.3	8.8	35.5	14.1	2.1	204.4
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina cruda	C050	171	120	64.8	1.1	0.1	13.7	42.0	0.4	2.4
POSTRE													

TOTAL MENÚ	438.1	14.8	12.5	66.4	282.1	2.5	318.8
RECOMENDACIÓN	1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN	22%	30%	23%	20%	26%	28%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.
MATRÍCULA PROFESIONAL	**3743**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**4**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera, Larga vida	LE	200	200	118.0	6.8	6.2	8.6	246.0	0.4	108.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	BROWNIE	Brownie	BR	70	70	289.1	7.1	12.4	39.2	42.0	2.0	253.4
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	141	120	86.4	0.4	0.2	19.8	19.2	0.4	2.4
POSTRE													
TOTAL MENÚ							493.5	14.2	18.8	67.6	307.2	2.7	363.8
RECOMENDACIÓN							1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							25%	29%	34%	21%	28%	31%	24%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.
MATRÍCULA PROFESIONAL	**3743**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA	Leche Entera UAT (UHT) con sabor a Chocolate	LSCH	200	200	154.0	6.0	6.2	18.4	176.0	0.8	118.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUÉ	Ponqué	PO	70	70	280.0	7.4	12.0	35.0	52.5	2.5	225.4
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	BANANO COMÚN	Banano común crudo	C010	171	120	121.2	1.8	0.1	26.8	9.6	1.1	3.6
POSTRE													
TOTAL MENÚ							555.2	15.2	18.3	80.2	238.1	4.4	347.0
RECOMENDACIÓN							1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							28%	30%	33%	25%	22%	50%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA

FIRMA JOHAO A. COLMENARES P.

MATRÍCULA PROFESIONAL 3743

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**6**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera, Larga vida	LE	200	200	118.0	6.8	6.2	8.6	246.0	0.4	108.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE LECHE	Pan de leche	PL	70	70	251.3	8.3	8.8	35.5	14.1	2.1	204.4
FRUTAS													
POSTRE	GRUPO VI. AZÚCARES	BOCADILLO	Bocadillo de guayaba	BG	20	20	65.4	0.2	0.0	16.1	7.2	0.4	4.2
TOTAL MENÚ							434.7	15.3	15.0	64.2	267.3	2.9	316.6
RECOMENDACIÓN							1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							22%	31%	27%	20%	24%	34%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.
MATRÍCULA PROFESIONAL	**3743**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**7**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA	Leche Semidescremada UAT (UHT) con sabor a vainilla, fresa	LS	200	200	122.0	5.4	3.6	17.2	226.0	0.0	112.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA UVAS PASAS	Galleta uvas pasas	GU	70	70	328.3	8.4	13.7	43.3	78.4	2.7	163.8
FRUTAS													
POSTRE	GRUPO VI. AZÚCARES	COCADA	Cocada de leche	CL	20	20	82.4	1.3	1.9	15.2	33.4	0.1	16.0
TOTAL MENÚ							532.7	15.1	19.1	75.7	337.8	2.7	291.8
RECOMENDACIÓN							1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							27%	30%	34%	23%	31%	31%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.
MATRÍCULA PROFESIONAL	**3743**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**8**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	BEBIDA DE AVENA	Bebida láctea semidescremada con avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) sabor Canela	AVE	200	200	112.0	4.6	3.2	16.4	178.0	0.6	106.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE QUESO	Pan de queso	PQ	70	70	247.1	7.6	8.3	35.6	63.7	2.2	197.4
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA	Manzana común cruda	C054	141	120	86.4	0.4	0.2	19.8	19.2	0.4	2.4
POSTRE													
TOTAL MENÚ							445.5	12.6	11.8	71.8	260.9	3.2	305.8
RECOMENDACIÓN							1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							22%	25%	21%	22%	24%	37%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.
MATRÍCULA PROFESIONAL	**3743**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL META

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE SABORIZADA	Leche Semidescremada UAT (UHT) con sabor a vainilla, fresa	LS	200	200	122.0	5.4	3.6	17.2	226.0	0.0	112.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MUFFINS	Muffins	MU	70	70	287.7	5.5	11.6	40.0	57.4	2.1	180.6
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina cruda	C050	171	120	64.8	1.1	0.1	13.7	42.0	0.4	2.4
POSTRE													
TOTAL MENÚ							474.5	11.9	15.3	70.9	325.4	2.5	295.0
RECOMENDACIÓN							1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							24%	24%	28%	22%	30%	28%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA

FIRMA JOHAO A. COLMENARES P.

MATRÍCULA PROFESIONAL 3743

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**10**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	BEBIDA DE AVENA	Bebida láctea semidescremada con avena Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) sabor Canela	AVE	200	200	112.0	4.6	3.2	16.4	178.0	0.6	106.0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MANTECADA	Mantecada	MA	70	70	273.0	6.9	10.6	39.2	37.8	2.1	170.8
FRUTAS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	BANANO COMÚN	Banano común crudo	C010	171	120	121.2	1.8	0.1	26.8	9.6	1.1	3.6
POSTRE													
TOTAL MENÚ							506.2	13.3	14.0	82.4	225.4	3.8	280.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	49.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							25%	27%	25%	25%	20%	43%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**JOHAO ALEXANDER COLMENARES PEDRAZA**
FIRMA	JOHAO A. COLMENARES P.
MATRÍCULA PROFESIONAL	**3743**