FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**GOBERNACIÓN DEL META**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
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 LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS TIPO CRACKER	Galletas saladas tipo cracker	A026	28	28	130.5	2.4	4.8	19.1	30.0	0.7	198.2
TOTAL MENÚ							240.3	8.1	10.7	27.5	236.8	0.8	279.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							12%	11%	15%	11%	22%	10%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

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 LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE CURUBA CON LECHE	Curuba cruda	C021	120	60	22.8	0.4	0.1	5.1	4.2	0.6	51.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MANTECADA	Mantecada horneada	A054	40	40	162.0	3.2	9.7	15.5	35.2	1.2	202.4
TOTAL MENÚ							322.4	9.3	15.6	36.0	246.2	1.9	334.6
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							16%	12%	21%	14%	22%	22%	22%

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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

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 LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MOJICÓN	Mojicón horneado	A058	50	50	155.0	4.7	1.0	31.9	12.5	1.5	0.0
TOTAL MENÚ							325.4	11.3	7.9	53.7	224.1	2.2	83.0
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							16%	15%	11%	21%	20%	25%	6%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
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 LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco semiduro semimagro tipo doble crema	G021	35	35	100.1	8.2	6.5	2.1	141.8	0.2	166.3
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DE SODA	Galletas saladas tipo soda	A027	28	28	118.7	2.7	2.7	20.4	10.6	1.6	264.3
TOTAL MENÚ							218.8	10.9	9.3	25.5	152.4	1.7	430.6
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							11%	15%	13%	10%	14%	20%	29%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
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 LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE LECHE	Pan de leche horneado	A064	50	50	140.5	4.3	2.4	24.9	41.5	1.5	176.0
TOTAL MENÚ							250.3	10.1	8.3	33.3	248.3	1.6	257.2
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	13%	11%	13%	23%	19%	17%

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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

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 LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	Tomate de árbol amarillo crudo	C081	100	60	34.8	1.0	0.1	7.5	6.0	0.5	0.6
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUÉ BLANCO	Ponqué blanco regular sin cubierta horneado	A077	40	40	161.2	2.1	7.7	20.7	26.0	0.5	157.2
TOTAL MENÚ							333.6	8.9	13.6	43.6	238.8	1.1	239.0
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							17%	12%	19%	17%	22%	12%	16%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
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 LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA WAFFER	Galletas dulces tipo wafer	A025	25	25	113.8	1.4	3.8	18.3	12.0	0.8	97.0
TOTAL MENÚ							223.5	7.1	9.7	26.7	218.8	0.9	178.2
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							11%	10%	13%	10%	20%	10%	12%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
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 LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DE SODA	Galletas saladas tipo soda	A027	28	28	118.7	2.7	2.7	20.4	10.6	1.6	264.3
TOTAL MENÚ							228.5	8.5	8.6	28.9	217.4	1.7	345.5
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							11%	11%	12%	11%	20%	19%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

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 LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUÉ BLANCO	Ponqué blanco regular sin cubierta horneado	A077	40	40	161.2	2.1	7.7	20.7	26.0	0.5	157.2
TOTAL MENÚ							331.6	8.8	13.6	42.5	237.6	1.1	240.2
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							17%	12%	19%	16%	22%	13%	16%

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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

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 LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE CURUBA CON LECHE	Curuba cruda	C021	120	60	22.8	0.4	0.1	5.1	4.2	0.6	51.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE QUESO	Pan de queso horneado	A065	50	50	183.5	5.2	10.4	16.8	45.0	1.0	375.0
TOTAL MENÚ							343.9	11.3	16.3	37.2	256.0	1.7	507.2
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							17%	15%	22%	14%	23%	20%	34%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**11**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	QUESO CAMPESINO	Queso fresco semiduro semigraso tipo campesino	G017	35	35	105.4	6.1	8.9	0.1	205.1	0.1	327.3
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS TIPO CRACKER	Galletas saladas tipo cracker	A026	28	28	130.5	2.4	4.8	19.1	30.0	0.7	198.2
TOTAL MENÚ							235.8	8.5	13.7	25.2	235.1	0.9	525.5
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							12%	11%	19%	10%	21%	10%	35%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**12**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DULCE	Pan de dulce regular horneado	A063	50	50	164.0	4.5	2.2	31.6	15.5	1.5	101.5
TOTAL MENÚ							273.8	10.2	8.0	40.0	222.3	1.6	182.7
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	14%	11%	15%	20%	19%	12%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**13**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MANTECADA	Mantecada horneada	A054	40	40	162.0	3.2	9.7	15.5	35.2	1.2	202.4
TOTAL MENÚ							332.4	9.8	15.6	37.3	246.8	1.8	285.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							17%	13%	21%	14%	22%	21%	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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**14**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA WAFFER	Galletas dulces tipo wafer	A025	25	25	113.8	1.4	3.8	18.3	12.0	0.8	97.0
TOTAL MENÚ							223.5	7.1	9.7	26.7	218.8	0.9	178.2
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							11%	10%	13%	10%	20%	10%	12%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**15**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS TIPO CRACKER	Galletas saladas tipo cracker	A026	28	28	130.5	2.4	4.8	19.1	30.0	0.7	198.2
TOTAL MENÚ							240.3	8.1	10.7	27.5	236.8	0.8	279.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							12%	11%	15%	11%	22%	10%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Guayaba madura cruda	C031	80	60	42.6	0.5	0.2	8.0	7.8	0.2	1.8
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MANTECADA	Mantecada horneada	A054	40	40	162.0	3.2	9.7	15.5	35.2	1.2	202.4
TOTAL MENÚ							342.2	9.5	15.7	38.9	249.8	1.5	285.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							17%	13%	21%	15%	23%	17%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE LECHE	Pan de leche horneado	A064	50	50	140.5	4.3	2.4	24.9	41.5	1.5	176.0
TOTAL MENÚ							310.9	11.0	8.3	46.7	253.1	2.2	259.0
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							16%	15%	11%	18%	23%	25%	17%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**18**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	QUESO DOBLE CREMA	Queso fresco semiduro semimagro tipo doble crema	G021	35	35	100.1	8.2	6.5	2.1	141.8	0.2	166.3
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA WAFFER	Galletas dulces tipo wafer	A025	25	25	113.8	1.4	3.8	18.3	12.0	0.8	97.0
TOTAL MENÚ							213.9	9.5	10.3	25.4	153.8	0.9	263.3
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							11%	13%	14%	10%	14%	11%	18%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**19**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE QUESO	Pan de queso horneado	A065	50	50	183.5	5.2	10.4	16.8	45.0	1.0	375.0
TOTAL MENÚ							293.3	11.0	16.3	25.2	251.8	1.1	456.2
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							15%	15%	22%	10%	23%	13%	30%

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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE CURUBA CON LECHE	Curuba cruda	C021	120	60	22.8	0.4	0.1	5.1	4.2	0.6	51.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUÉ BLANCO	Ponqué blanco regular sin cubierta horneado	A077	40	40	161.2	2.1	7.7	20.7	26.0	0.5	157.2
TOTAL MENÚ							321.6	8.3	13.6	41.2	237.0	1.2	289.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							16%	11%	19%	16%	22%	14%	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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**21**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DE SODA	Galletas saladas tipo soda	A027	28	28	118.7	2.7	2.7	20.4	10.6	1.6	264.3
TOTAL MENÚ							228.5	8.5	8.6	28.9	217.4	1.7	345.5
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							11%	11%	12%	11%	20%	19%	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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**22**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS TIPO CRACKER	Galletas saladas tipo cracker	A026	28	28	130.5	2.4	4.8	19.1	30.0	0.7	198.2
TOTAL MENÚ							240.3	8.1	10.7	27.5	236.8	0.8	279.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							12%	11%	15%	11%	22%	10%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 23

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE CURUBA CON LECHE	Curuba cruda	C021	120	60	22.8	0.4	0.1	5.1	4.2	0.6	51.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PONQUÉ BLANCO	Ponqué blanco regular sin cubierta horneado	A077	40	40	161.2	2.1	7.7	20.7	26.0	0.5	157.2
TOTAL MENÚ							321.6	8.3	13.6	41.2	237.0	1.2	289.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							16%	11%	19%	16%	22%	14%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 24

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango Tommy Atkins crudo	C052	79	60	116.4	0.2	0.1	28.1	4.8	0.1	0.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE QUESO	Pan de queso horneado	A065	50	50	183.5	5.2	10.4	16.8	45.0	1.0	375.0
TOTAL MENÚ							437.5	11.2	16.3	60.3	256.6	1.2	456.2
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							22%	15%	22%	23%	23%	14%	30%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**25**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	QUESO CAMPESINO	Queso fresco semiduro semigraso tipo campesino	G017	35	35	105.4	6.1	8.9	0.1	205.1	0.1	327.3
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA WAFFER	Galletas dulces tipo wafer	A025	25	25	113.8	1.4	3.8	18.3	12.0	0.8	97.0
TOTAL MENÚ							219.1	7.5	12.7	25.4	217.1	0.9	424.3
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							11%	10%	17%	10%	20%	10%	28%

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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**26**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE LECHE	Pan de leche horneado	A064	50	50	140.5	4.3	2.4	24.9	41.5	1.5	176.0
TOTAL MENÚ							250.3	10.1	8.3	33.3	248.3	1.6	257.2
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	13%	11%	13%	23%	19%	17%

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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Primaria:Cuarto y Quinto

MENÚ No. 27

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 LÁCTEOS	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MANTECADA	Mantecada horneada	A054	40	40	162.0	3.2	9.7	15.5	35.2	1.2	202.4
TOTAL MENÚ							332.4	9.8	15.6	37.3	246.8	1.8	285.4
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							17%	13%	21%	14%	22%	21%	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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Primaria:Cuarto y Quinto**
MENÚ No.	**28**

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 LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	LECHE ENTERA UHT	Leche de vaca entera en polvo	G008	22	22	109.8	5.8	5.9	8.4	206.8	0.1	81.2
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETAS DE SODA	Galletas saladas tipo soda	A027	28	28	118.7	2.7	2.7	20.4	10.6	1.6	264.3
TOTAL MENÚ							228.5	8.5	8.6	28.9	217.4	1.7	345.5
RECOMENDACIÓN							1994.0	74.8	73.1	259.2	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN							11%	11%	12%	11%	20%	19%	23%

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