FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: 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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	DEDITO DE HARINA DE TRIGO CON QUESO CAMPESINO FRITO	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		Harina de trigo fortificada todo propósito cruda	A040	45	45	162.0	5.6	0.8	32.5	6.8	1.9	0.9
	GRUPO V. GRASAS		Aceite mezcla vegetal	D013	4	4	36.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			Sal	L015	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	155.1
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE LULO	Lulo crudo	C045	83.3	50	24.0	0.5	0.1	4.5	5.0	0.3	0.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7.0	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	Papaya madura cruda	C065	86	60	24.0	0.3	0.1	4.9	14.4	0.2	3.0
TOTAL MENÚ							379.1	12.5	13.8	49.0	231.3	2.6	486.3
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	11%	13%	13%	21%	22%	32%

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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**2**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS													
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN INTEGRAL	Pan integral regular horneado	A069	60	60	167.4	5.6	1.9	30.2	30.0	1.6	268.8
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango Tommy Atkins crudo	C052	66	50	97.0	0.2	0.1	23.5	4.0	0.1	0.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	20	20	99.8	5.3	5.3	7.7	188.0	0.1	73.8
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina cruda	C050	86	60	32.4	0.5	0.1	6.8	21.0	0.2	1.2
TOTAL MENÚ							424.4	11.6	10.3	75.2	243.0	2.0	343.8
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							15%	11%	10%	20%	22%	17%	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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**3**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS 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	MANTECADA	Mantecada horneada	A054	50	50	202.5	4.0	12.1	19.4	44.0	1.5	253.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJADA	Naranja cruda	C062	83	50	20.5	0.4	0.2	4.4	16.5	0.7	1.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANGO MADURO	Mango Tommy Atkins crudo	C052	79	60	116.4	0.2	0.1	28.1	4.8	0.1	0.0
TOTAL MENÚ							472.5	10.7	21.2	58.9	270.4	2.3	581.3
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							16%	10%	20%	16%	25%	20%	39%

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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**4**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS 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	PAN DE LECHE	Pan de leche horneado	A064	60	60	168.6	5.2	2.9	29.8	49.8	1.8	211.2
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE PIÑA	Piña cruda	C072	91	50	28.0	0.3	0.1	6.2	8.0	0.3	1.5
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	BANANO COMÚN	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8
TOTAL MENÚ							390.3	12.5	11.9	56.5	267.7	2.7	541.8
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	11%	11%	15%	24%	23%	36%

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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS													
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	Tomate de árbol amarillo crudo	C081	83	50	29.0	0.9	0.1	6.3	5.0	0.4	0.5
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	20	20	99.8	5.3	5.3	7.7	188.0	0.1	73.8
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJA	Naranja cruda	C062	100	60	24.6	0.4	0.2	5.3	19.8	0.8	1.2
TOTAL MENÚ							417.2	10.7	15.4	59.7	231.8	2.3	228.5
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	10%	14%	16%	21%	19%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	DEDITO DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO DOBLE CREMA FRITO	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		Harina de maíz blanco precocida	A034	45	45	171.0	4.1	1.7	33.3	1.8	1.2	0.5
	GRUPO V. GRASAS		Aceite mezcla vegetal	D013	4	4	36.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			Sal	L015	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	155.1
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá cruda	C056	156.3	50	30.0	0.8	0.3	6.2	4.5	0.9	3.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7.0	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PIÑA	Piña cruda	C072	109	60	33.6	0.4	0.1	7.4	9.6	0.3	1.8
TOTAL MENÚ							398.5	13.4	12.5	55.9	157.7	2.5	326.6
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	12%	12%	15%	14%	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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**7**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS 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 CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE LULO	Lulo crudo	C045	83	50	24.0	0.5	0.1	4.5	5.0	0.3	0.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PATILLA	Sandía cruda	C079	150	60	10.2	2.4	0.0	2.2	2.4	0.2	0.6
TOTAL MENÚ							403.3	12.2	18.8	47.3	231.5	1.6	480.9
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	11%	18%	13%	21%	14%	32%

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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	DEDITO DE HARINA DE TRIGO CON QUESO DOBLE CREMA FRITO	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		Harina de trigo fortificada todo propósito cruda	A040	45	45	162.0	5.6	0.8	32.5	6.8	1.9	0.9
	GRUPO V. GRASAS		Aceite mezcla vegetal	D013	4	4	36.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			Sal	L015	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	155.1
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE PIÑA	Piña cruda	C072	90.9	50	28.0	0.3	0.1	6.2	8.0	0.3	1.5
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7.0	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PATILLA	Sandía cruda	C079	150	60	10.2	2.4	0.0	2.2	2.4	0.2	0.6
TOTAL MENÚ							364.1	16.5	11.4	50.0	159.0	2.5	324.4
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	15%	11%	13%	14%	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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**9**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS													
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DULCE	Pan de dulce regular horneado	A063	60	60	196.8	5.3	2.6	37.9	18.6	1.8	121.8
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango Tommy Atkins crudo	C052	66	50	97.0	0.2	0.1	23.5	4.0	0.1	0.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	20	20	99.8	5.3	5.3	7.7	188.0	0.1	73.8
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	Papaya madura cruda	C065	86	60	24.0	0.3	0.1	4.9	14.4	0.2	3.0
TOTAL MENÚ							445.4	11.1	11.0	80.9	225.0	2.1	198.6
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							15%	10%	10%	21%	20%	18%	13%

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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**10**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS 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	MANTECADA	Mantecada horneada	A054	50	50	202.5	4.0	12.1	19.4	44.0	1.5	253.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá cruda	C056	156	50	30.0	0.8	0.3	6.2	4.5	0.9	3.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	BANANO COMÚN	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8

TOTAL MENÚ		426.2	11.7	21.3	46.0	258.4	3.0	585.1
RECOMENDACIÓN		2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN		15%	11%	20%	12%	23%	25%	39%

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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**11**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS 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	PAN DE LECHE	Pan de leche horneado	A064	60	60	168.6	5.2	2.9	29.8	49.8	1.8	211.2
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE LULO	Lulo crudo	C045	83	50	24.0	0.5	0.1	4.5	5.0	0.3	0.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJA	Naranja cruda	C062	100	60	24.6	0.4	0.2	5.3	19.8	0.8	1.2
TOTAL MENÚ							345.1	14.2	10.7	48.6	216.4	3.1	378.7
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							12%	13%	10%	13%	20%	26%	25%

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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS													
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE	Tomate de árbol amarillo crudo	C081	83	50	29.0	0.9	0.1	6.3	5.0	0.4	0.5
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	20	20	99.8	5.3	5.3	7.7	188.0	0.1	73.8
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina cruda	C050	86	60	32.4	0.5	0.1	6.8	21.0	0.2	1.2
TOTAL MENÚ							425.0	10.9	15.2	61.3	233.0	1.7	228.5
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							15%	10%	14%	16%	21%	14%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	DEDITO DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO CAMPESINO FRITO	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		Harina de trigo fortificada todo propósito cruda	A040	45	45	162.0	5.6	0.8	32.5	6.8	1.9	0.9
	GRUPO V. GRASAS		Aceite mezcla vegetal	D013	4	4	36.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			Sal	L015	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	155.1
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA	Guayaba madura cruda	C031	66.7	50	35.5	0.5	0.2	6.7	6.5	0.2	1.5
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7.0	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	Papaya madura cruda	C065	86	60	24.0	0.3	0.1	4.9	14.4	0.2	3.0
TOTAL MENÚ							390.6	12.5	13.9	51.2	232.8	2.4	487.8
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	11%	13%	14%	21%	20%	33%

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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS 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 CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	LIMONADA	Limón crudo	C044	100	50	22.0	0.2	0.2	4.7	9.5	0.3	2.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PIÑA	Piña cruda	C072	109	60	33.6	0.4	0.1	7.4	9.6	0.3	1.8
TOTAL MENÚ							419.5	11.9	16.6	54.7	179.9	1.7	323.1
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	11%	16%	14%	16%	15%	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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	DEDITO DE HARINA DE TRIGO CON QUESO CAMPESINO FRITO	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		Harina de trigo fortificada todo propósito cruda	A040	45	45	162.0	5.6	0.8	32.5	6.8	1.9	0.9
	GRUPO V. GRASAS		Aceite mezcla vegetal	D013	4	4	36.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			Sal	L015	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	155.1
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE LULO	Lulo crudo	C045	83.3	50	24.0	0.5	0.1	4.5	5.0	0.3	0.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7.0	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	BANANO COMUN	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8

TOTAL MENÚ	415.7	13.1	13.8	57.4	221.7	2.9	485.1
RECOMENDACIÓN	2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN	14%	12%	13%	15%	20%	25%	32%

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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS													
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	MOJICÓN	Mojicón horneado	A058	60	60	186.0	5.6	1.1	38.2	15.0	1.8	0.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE CURUBA CON LECHE	Curuba cruda	C021	100	50	19.0	0.3	0.1	4.3	3.5	0.5	42.5
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	20	20	99.8	5.3	5.3	7.7	188.0	0.1	73.8
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANGO MADURO	Mango Tommy Atkins crudo	C052	79	60	116.4	0.2	0.1	28.1	4.8	0.1	0.0

TOTAL MENÚ		449.0	11.4	10.6	85.2	211.3	2.5	116.3
RECOMENDACIÓN		2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN		15%	10%	10%	23%	19%	21%	8%

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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**17**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS 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	PONQUÉ BLANCO	Ponqué blanco regular sin cubierta horneado	A077	50	50	201.5	2.7	9.6	25.9	32.5	0.6	196.5
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA	Guayaba madura cruda	C031	67	50	35.5	0.5	0.2	6.7	6.5	0.2	1.5
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANZANA ROJA	Manzana común cruda	C054	71	60	43.2	0.2	0.1	9.9	9.6	0.2	1.2
TOTAL MENÚ							413.3	11.4	18.8	49.5	253.7	1.2	526.5
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	10%	18%	13%	23%	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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**18**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS 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	MOGOLLA INTEGRAL	Mogolla integral horneada	A057	60	60	186.0	4.3	1.1	39.7	24.0	3.6	0.6
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO	Mango Tommy Atkins crudo	C052	66	50	97.0	0.2	0.1	23.5	4.0	0.1	0.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	BANANO COMÚN	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8
TOTAL MENÚ							476.7	11.5	10.2	83.5	237.9	4.3	329.7
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							16%	11%	10%	22%	22%	37%	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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**19**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS													
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE BANANO CON LECHE	Banano común crudo	C010	71	50	50.5	0.8	0.1	11.2	4.0	0.5	1.5
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	20	20	99.8	5.3	5.3	7.7	188.0	0.1	73.8
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PIÑA	Piña cruda	C072	109	60	33.6	0.4	0.1	7.4	9.6	0.3	1.8
TOTAL MENÚ							419.9	10.6	15.2	59.8	220.6	1.9	230.1
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	10%	14%	16%	20%	16%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	DEDITO DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO DOBLE CREMA FRITO	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		Harina de trigo fortificada todo propósito cruda	A040	45	45	162.0	5.6	0.8	32.5	6.8	1.9	0.9
	GRUPO V. GRASAS		Aceite mezcla vegetal	D013	4	4	36.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			Sal	L015	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	155.1
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	Tomate de árbol amarillo crudo	C081	83.3	50	29.0	0.9	0.1	6.3	5.0	0.4	0.5
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7.0	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina cruda	C050	86	60	32.4	0.5	0.1	6.8	21.0	0.2	1.2
TOTAL MENÚ							387.3	15.2	11.4	54.6	174.6	2.7	324.0
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	14%	11%	14%	16%	23%	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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 21

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	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 CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJADA	Naranja cruda	C062	83	50	20.5	0.4	0.2	4.4	16.5	0.7	1.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	Papaya madura cruda	C065	86	60	24.0	0.3	0.1	4.9	14.4	0.2	3.0
TOTAL MENÚ							413.6	11.0	18.9	49.9	255.0	2.0	484.3
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	10%	18%	13%	23%	17%	32%

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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**22**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	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 CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE LULO	Lulo crudo	C045	83	50	24.0	0.5	0.1	4.5	5.0	0.3	0.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJA	Naranja cruda	C062	100	60	24.6	0.4	0.2	5.3	19.8	0.8	1.2
TOTAL MENÚ							412.5	12.3	16.6	52.3	185.6	2.3	320.5
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	11%	16%	14%	17%	19%	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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**23**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS													
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	PAN DE LECHE	Pan de leche horneado	A064	60	60	168.6	5.2	2.9	29.8	49.8	1.8	211.2
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MARACUYÁ CON LECHE	Maracuyá cruda	C056	156	50	30.0	0.8	0.3	6.2	4.5	0.9	3.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	20	20	99.8	5.3	5.3	7.7	188.0	0.1	73.8
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	BANANO COMÚN	Banano común crudo	C010	86	60	60.6	0.9	0.1	13.4	4.8	0.5	1.8
TOTAL MENÚ							386.8	12.1	10.5	64.0	247.1	3.3	289.8
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	11%	10%	17%	22%	28%	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	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**24**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	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	PONQUÉ BLANCO	Ponqué blanco regular sin cubierta horneado	A077	50	50	201.5	2.7	9.6	25.9	32.5	0.6	196.5
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA	Guayaba madura cruda	C031	67	50	35.5	0.5	0.2	6.7	6.5	0.2	1.5
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina cruda	C050	86	60	32.4	0.5	0.1	6.8	21.0	0.2	1.2
TOTAL MENÚ							397.3	11.8	16.4	48.4	201.8	1.2	365.5
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	11%	15%	13%	18%	10%	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 para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	
NIVEL	**Media y Nivel Complementario**
MENÚ No.	**25**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	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	PAN INTEGRAL	Pan integral regular horneado	A069	60	60	167.4	5.6	1.9	30.2	30.0	1.6	268.8
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJADA	Naranja cruda	C062	83	50	20.5	0.4	0.2	4.4	16.5	0.7	1.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	Papaya madura cruda	C065	86	60	24.0	0.3	0.1	4.9	14.4	0.2	3.0
TOTAL MENÚ							339.8	14.5	10.6	48.6	202.7	2.6	439.1
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							12%	13%	10%	13%	18%	22%	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 Media y Nivel Complementario

MENÚ No. 26

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS													
DERIVADOS DE CEREAL	GRUPO I. CEREALES, RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	GALLETA CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE MANGO CON LECHE	Mango Tommy Atkins crudo	C052	66	50	97.0	0.2	0.1	23.5	4.0	0.1	0.0
	GRUPO III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		Leche de vaca entera en polvo	G008	20	20	99.8	5.3	5.3	7.7	188.0	0.1	73.8
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PATILLA	Sandía cruda	C079	150	60	10.2	2.4	0.0	2.2	2.4	0.2	0.6
TOTAL MENÚ							470.8	11.1	15.2	73.9	213.4	1.3	227.4
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							16%	10%	14%	20%	19%	11%	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 para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL Media y Nivel Complementario

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 III. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	DEDITO DE HARINA DE MAIZ BLANCO CON QUESO CAMPESINO FRITO	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		Harina de trigo fortificada todo propósito cruda	A040	45	45	162.0	5.6	0.8	32.5	6.8	1.9	0.9
	GRUPO V. GRASAS		Aceite mezcla vegetal	D013	4	4	36.0	0.0	4.0	0.0	0.0	0.0	0.0
			Sal	L015	0.4	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	155.1
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	JUGO DE GUAYABA	Guayaba madura cruda	C031	66.7	50	35.5	0.5	0.2	6.7	6.5	0.2	1.5
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7.0	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	Papaya madura cruda	C065	86	60	24.0	0.3	0.1	4.9	14.4	0.2	3.0
TOTAL MENÚ							390.6	12.5	13.9	51.2	232.8	2.4	487.8
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							13%	11%	13%	14%	21%	20%	33%

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	**Media y Nivel Complementario**
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	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 CASERA	Galletas dulces sin relleno	A023	50	50	236.0	3.2	9.8	33.6	19.0	1.0	153.0
BEBIDA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	NARANJADA	Naranja cruda	C062	83	50	20.5	0.4	0.2	4.4	16.5	0.7	1.0
	GRUPO VI. AZÚCARES		Azúcar blanco granulado	K003	7	7	27.8	0.0	0.0	7.0	0.0	0.0	0.0
FRUTA	GRUPO II. FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	Papaya madura cruda	C065	86	60	24.0	0.3	0.1	4.9	14.4	0.2	3.0
TOTAL MENÚ							413.6	11.0	18.9	49.9	255.0	2.0	484.3
RECOMENDACIÓN							2900.0	108.8	106.3	377.0	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN							14%	10%	18%	13%	23%	17%	32%

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