FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN REDONDO	Pan blanco, regular, horneado	A060	100	100	268	8,9	3,4	48,8	54	3	541
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	195	136,5	54,6	0,6825	0,1365	11,193	32,76	0,4095	6,825
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							539,4	13,6175	14,8285	84,665	228,27	3,5615	665,905
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							22%	16%	18%	24%	21%	37%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	C031	180	135	95,85	1,215	0,405	18,09	17,55	0,405	4,05
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	62	62	218,86	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							592,836	15,9414	19,1117	84,9807	194,802	1,9543	519,846
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							24%	18%	23%	24%	18%	21%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Nugets de Pollo	CXX	135	135	230,0262	28,68399	12,74844	0,13857	15,2427	0,96999	87,2991
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS CHIPS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	B074	181	181	161,09	3,801	0,181	34,209	21,72	1,448	10,86
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							628,0462	38,45799	26,81944	55,74357	184,4427	3,04099	153,8691
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							25%	44%	32%	16%	17%	32%	10%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	14	14	87,08	0,686	5,964	6,902	11,2	0,504	2,38
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO SALTEADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	172	172	240,8	36,808	10,32	0,344	29,24	1,376	89,44
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	135	135	513	12,285	4,995	99,765	5,4	3,645	1,35
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							1035,03	53,8505	34,28375	122,15675	192,3	6,10575	346,515
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							42%	62%	41%	35%	17%	64%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN MOGOLLA	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,9	4,3	63,1	31	3	203
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							549,72	14,927	16,48	84,496	178,75	3,632	320,36
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							22%	17%	20%	24%	16%	38%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE BANANO	Banano común, crudo	C010	190	133	134,33	1,995	0,133	29,659	10,64	1,197	3,99
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ATÚN GUISADO	Atún, enlatado en agua	E004	140	140	177,8	33,88	4,2	1,26	19,6	1,4	527,8
			Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	62	62	218,86	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							726,08	44,251	17,5965	95,6725	180,78	3,2875	977,53
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							29%	51%	21%	27%	16%	35%	65%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**7**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	100	100	268	8,9	3,4	48,8	54	3	541
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							484,8	12,935	14,692	73,472	195,51	3,152	659,08
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							19%	15%	18%	21%	18%	33%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**GLORIA INES SILVA ZORRILLA**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**915**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	TAJADA DE PLATANO MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	225	162	213,84	1,782	0,324	49,086	4,86	0,81	6,48
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							530,506	14,1654	19,6672	71,7092	183,372	2,7733	330,051
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							21%	16%	24%	21%	17%	29%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	14	14	87,08	0,686	5,964	6,902	11,2	0,504	2,38
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN DULCE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,9	4,3	63,1	31	3	203
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PIÑA	Piña, cruda	C072	246	135,3	75,768	0,8118	0,1353	16,7772	21,648	0,6765	4,059
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	663,248	14,3968	21,6793	100,4832	205,118	4,2725	326,439
RECOMENDACIÓN	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	27%	17%	26%	29%	19%	45%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	149	138,57	230,0262	28,68399	12,74844	0,13857	15,2427	0,96999	87,2991
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	135	135	513	12,285	4,995	99,765	5,4	3,645	1,35
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS												
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							980,9312	45,07599	30,75869	125,74882	165,4377	4,80774	342,1491
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							39%	52%	37%	36%	15%	51%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	14	14	87,08	0,686	5,964	6,902	11,2	0,504	2,38
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	NUGETS DE POLLO	Nugets de Pollo	CXX	135	135	230,0262	28,68399	12,74844	0,13857	15,2427	0,96999	87,2991
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAPAS DORADAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	B074	181	181	161,09	3,801	0,181	34,209	21,72	1,448	10,86
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							670,4462	37,17599	31,89344	56,02957	193,3627	3,48699	159,7891
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							27%	43%	38%	16%	18%	37%	11%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**12**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	100	100	268	8,9	3,4	48,8	54	3	541
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	193	135,1	72,954	1,2159	0,1351	15,4014	47,285	0,4053	2,702
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							562,674	16,1429	15,7151	85,5974	249,035	4,0373	661,062
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							23%	19%	19%	25%	23%	42%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**GLORIA INES SILVA ZORRILLA**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**915**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	CERDO EN JULIANAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	172	172	240,8	36,808	10,32	0,344	29,24	1,376	89,44
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	62	62	218,86	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							697,565	45,069	23,58325	75,85125	179,735	2,06625	538,085
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							28%	52%	28%	22%	16%	22%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE MANGO EN LECHE	Mango común, crudo	C051	270	135	106,65	0,81	0	23,085	20,25	0,675	5,4
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50,4	75,096	6,3504	5,4432	0,1512	26,712	0,8568	70,056
			Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	135	135	513	12,285	4,995	99,765	5,4	3,645	1,35
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							889,836	23,6674	23,4537	138,0927	197,202	5,3698	327,401
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							36%	27%	28%	40%	18%	57%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**15**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	14	14	87,08	0,686	5,964	6,902	11,2	0,504	2,38
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN MOGOLLA	Pan blanco, regular, horneado	A060	100	100	268	8,9	3,4	48,8	54	3	541
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	178	135,28	262,4432	0,54112	0,13528	63,44632	10,8224	0,13528	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							794,5632	14,18612	20,78928	133,92832	221,4924	4,21328	664,28
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							32%	16%	25%	38%	20%	44%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**GLORIA INES SILVA ZORRILLA**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **915**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	PECHUGA SALTEADA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	149	138,57	230,0262	28,68399	12,74844	0,13857	15,2427	0,96999	87,2991
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ESPAGUETTIS GUISADOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	68	68	252,28	8,84	1,02	50,796	17	2,652	4,08
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							719,9562	41,70999	26,78794	76,66607	176,7227	3,83649	536,4791
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							29%	48%	32%	22%	16%	40%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SORBETE DE BANANO EN LECHE	Banano común, crudo	C010	190	133	134,33	1,995	0,133	29,659	10,64	1,197	3,99
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	ATÚN GUISADO	Atún, enlatado en agua	E004	135	135	171,45	32,67	4,05	1,215	18,9	1,35	508,95
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	1	1	9	0	1	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	62	62	218,86	4,154	0,248	49,662	5,58	0,496	1,24
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							688,99	42,9025	14,43375	94,93375	178,172	3,18265	880,448
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							28%	49%	17%	27%	16%	34%	59%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDIA MUNICIPAL**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT
NIVEL	**Secundaria**
MENÚ No.	**18**

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	Almidón de maíz, crudo	A001	12	12	44,4	0,036	0,012	10,968	0,24	0,06	1,08
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN DULCE	Pan de dulce, regular, horneado	A063	100	100	328	8,9	4,3	63,1	31	3	203
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	MANGO	Mango Tommy Atkins, crudo	C052	178	135,28	262,4432	0,54112	0,13528	63,44632	10,8224	0,13528	0
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	807,2432	13,47612	15,72728	151,21832	183,3324	3,28728	321,08
RECOMENDACIÓN	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	32%	15%	19%	43%	17%	35%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	**GLORIA INES SILVA ZORRILLA**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**915**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12	12	49,32	2,028	0,9	7,692	6,48	0,54	0,36
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	HUEVOS REVUELTOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50,04	74,5596	6,30504	5,40432	0,15012	26,5212	0,85068	69,5556
			Sal	L015	0,3	0,3	0	0	0	0	0,072	0,0009	116,343
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	AREPA	Harina de maíz blanco, precocida	A034	135	135	513	12,285	4,995	99,765	5,4	3,645	1,35
			Margarina, con sal	D018	5	5	36,6	0,03	4,055	0	0,7	0	43,85
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	#¡REF!											
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0

TOTAL MENÚ	816,0896	24,59304	23,34432	121,31112	180,1732	5,11958	286,8086
RECOMENDACIÓN	2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN	33%	28%	28%	35%	16%	54%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILLA

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA MUNICIPAL

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Secundaria

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	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)
BEBIDA CON LECHE	GRUPO III: LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	CHOCOLATE CON LECHE	Chocolate amargo o negro	L008	14	14	87,08	0,686	5,964	6,902	11,2	0,504	2,38
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15	15	74,85	3,945	3,99	5,76	141	0,075	55,35
			Panela	K033	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	4,2	0,49	3,9
ALIMENTOS PROTEICOS	GRUPO IV: CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS												
CEREAL ACOMPAÑANTE	GRUPO I: CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	PAN BLANCO	Pan blanco, regular, horneado	A060	100	100	268	8,9	3,4	48,8	54	3	541
			Margarina, esparcible	D019	9	9	65,79	0,054	7,29	0	0,27	0,009	61,65
FRUTA	GRUPO II: FRUTAS Y VERDURAS	PIÑA	Piña, cruda	C072	246	135,3	75,768	0,8118	0,1353	16,7772	21,648	0,6765	4,059
AZUCARES	GRUPO VI: AZUCAR	INCLUIDO EN LA BEBIDA											
GRASAS	GRUPO V: GRASAS	INCLUIDO EN LAS PREPARACIONES											
AGUA	AGUA	INCENTIVAR EL CONSUMO	AGUA		200	200	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							607,888	14,4568	20,7893	87,2592	232,318	4,7545	668,339
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							24%	17%	25%	25%	21%	50%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS GLORIA INES SILVA ZORRILL

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL 915


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 38.227.617
SILVA ZORRILLA
APELLIDOS
GLORIA INES
NOMBRES
FIRMA
REPUBLICA DE COLOMBIA


FECHA DE NACIMIENTO 01-OCT-1953
CALI
(VALLE)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.58
ESTATURA
A+
G.S. RH
F
SEXO
24-FEB-1975 IBAGUE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES
INDICE DERECHO
A-2900100-00126605-F-0038227617-20081111
0005713147A 1
6420013400

Servicio Seccional de Salud del Tolima



Que: GLORIA INES SILVA ZORRILLO .

Ha cumplido los requisitos legales para ejercer en el Departamento la profesiòn de

LIC.EN NUT.Y DIETET.

Res.No.000915 Marzo 19 de 1.992 .

Registro Profesional No. [illegible]

Letra S

ANGELA GONZALEZ DE [illegible]

El Jefe del Servicio [illegible]

[illegible] VALENCIA

Jefe Vigilancia y Control (E)

Ibagué, Septiembre 2[illegible]