REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VALLE DEL CAUCA**
MUNICIPIO	**MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL VALLE DEL CAUCA**
SEDE EDUCATIVA	**ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL VALLE DEL CAUCA**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Complemento JM/JT**

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
BEBIDA EN LECHE	Agua panela con leche	Avena con leche	Arroz con leche con galletas de soda	Refrecso de avena con leche	Agua panela con leche
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo perico	Goulash de cerdo con Verduras		Lentejas guisadas	Pollo salteado
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz con fideos	Arroz blanco		Arroz blanco + papa	Arroz con tajada de plátano maduro
FRUTA		Fruta Cosecha	Fruta Cosecha		
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
BEBIDA EN LECHE	Agua panela con leche	Agua panela con leche	Avena con leche	Refrecso de avena con leche	Agua panela con leche
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevo Revuelto	Cerdo salteado en trozos	Lentejas guisadas	Pollo guisado	Frijoles guisados
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco + papa en cascos	Arroz blanco y papa guisada	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz blanco y moneditas de platano
FRUTA		Fruta Cosecha	Fruta Cosecha		
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
BEBIDA EN LECHE	Chocolate con leche	Aguapanela con leche	Arroz con leche con galletas de soda	Refrecso de avena con leche	Aguapanela con leche
ALIMENTO PROTEÍCO	Huevos pericos	Pollo en salsa criolla		Carne de cerdo salteada con verduras	Lentejas guisadas
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco		Arroz con zanahoria	Arroz con maduritos
FRUTA		Fruta Cosecha	Fruta Cosecha		
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
BEBIDA EN LECHE	Agua panela con leche	Refrecso de avena con leche	Agua panela con leche	Avena con leche	Agua panela con leche
ALIMENTO PROTEÍCO	Tortilla española	Carne de cerdo en bisteck	Frijoles guisados	Fajitas de Pollo	Lentejas guisadas
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz blanco y cascos de papa	Arroz con zanahoria
FRUTA		Fruta Cosecha	Fruta Cosecha		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA	**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA _____

MATRÍCULA PROFESIONAL	**MND 01579**

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VALLE DEL CAUCA**
MUNICIPIO	**MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL VALLE DEL CAUCA**
SEDE EDUCATIVA	**ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL VALLE DEL CAUCA**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO ENCEBOLLADO LENTEJAS GUISADAS	POLLO EN SALSA BLANCA	FAJITAS DE CERDO	HUEVOS REVUELTOS FRIJOLES GUISADOS	POLLO APANADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS -RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	TAJADAS DE MADURO	PAPA COCIDA	TAJADAS DE PAPA	PAPA EN CASCOS
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LECHUGA	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y REPOLLO	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDAS	ENSALADA DE REPOLLO , ZANAHORIA Y CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE FRUTA EN AGUA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON AGUA	JUGO DE FRUTA CON LECHE
LÁCTEO		*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO	*INLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO		*INLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO GUISADA ARVEJAS GUISADAS	POLLO SUDADO CON PAPA Y ZANAHORIA	HUEVOS EN TORTILLA LENTEJAS GUISADAS	CERDO AGRIDULCE	FRICASE DE POLLO CON VERDURAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	INCLUIDO EN EL PROTEICO	PAPA COCIDA EN CUBOS SALTEDA	MADURO COCIDO	CHIPS DE PAPA
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE PICADILLO , CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE : TOMATE, PEPINO Y LECHUGA	ENSALADA COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE PEPINO Y ZANAHORIA	ENSALADA DE : LECHUGA Y PEPINO
FRUTA	JUGO DE FRUTA EN AGUA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN AGUA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE
LÁCTEO		*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO		*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO	*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE CERDO CON VERDURAS LENTEJAS GUISADAS	POLLO GUISADO	HUEVOS PERICOS FRIJOLES GUISADOS	POLLO SALTEADO	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AMARILLO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ NEGRITO
TUBÉRCULOS -RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	PAPAS A LA FRANCESA	PAPA GUISADA	MONEDITAS DE PLATANO	PLATANO MELADO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE : LECHUGA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE : PEPINO, REPOLLO, Y TOMATE	ENSALADA DE REMOLACHA , ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE TOMATE , CEBOLLA Y PEPINO	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA COCIDA
FRUTA	AGUAPANELA CON LIMON	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN AGUA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA CON LECHE
LÁCTEO		*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO		*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO	*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
ALIMENTO PROTEÍCO	FAJITAS DE CERDO FRIJOLES GUISADOS	POLLO ENCEBOLLADO	HUEVOS REVUELTOS ARVEJAS GUISADAS	POLLO SALSA CRIOLLA	CHULETA CERDO
CEREAL	ARROZ BLANCO	PASTA GUISADA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS
TUBÉRCULOS -RAÍCES - PLÁTANOS -DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PLATANO	ARROZ BLANCO*	PAPA A LA FRANCESA	MONEDITAS DE PLATANO	MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA DE : TOMATE , LECHUGA Y PEPINO	ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	ENSALADA DE : LECHUGA, ZANAHORIA Y TOMATE	ENSALADA DE : TOMATE, PEPINO Y LECHUGA	ENSALADA DE PICADILLO DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE FRUTA EN AGUA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN AGUA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	JUGO DE FRUTA EN LECHE
LÁCTEO		*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO		*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO	*INCLUIDO EN LA PREPARACIÓN DEL JUGO

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA	**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	6,0	6,0	22,3	0,8	0,1	4,5	1,5	0,2	0,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**290,8**	**12,0**	**13,1**	**31,0**	**156,4**	**1,6**	**276,1**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**26,4%**	**30,1%**	**17,0%**	**22,3%**	**28,8%**	**24,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Preescolar**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	GOULASH DE CERDO CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		Ajo, crudo	B009	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,4	0,0	0,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Habichuela, cruda	B052	4,2	3,8	1,6	0,1	0,0	0,3	1,5	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	120,0	80,0	13,6	0,3	0,0	3,0	3,2	0,2	0,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**296,2**	**13,5**	**10,1**	**36,9**	**142,3**	**1,3**	**221,5**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**23%**	**29,7%**	**23,3%**	**20,3%**	**20,3%**	**23,0%**	**19,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**ARROZ CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GALLETA DE SODA**	Galletas saladas, tipo soda	A027	7,0	7,0	29,7	0,7	0,7	5,1	2,7	0,4	66,1
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C010	120,0	80,0	80,8	1,2	0,1	17,8	6,4	0,7	2,4
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
TOTAL MENÚ						**295,1**	**6,7**	**7,5**	**48,9**	**133,6**	**1,3**	**151,9**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**23%**	**14,6%**	**17,4%**	**26,9%**	**19,1%**	**24,0%**	**13,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,00	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	5,1	0,7	2,7
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO + PAPAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						287,3	9,2	8,4	41,8	138,1	1,6	208,5
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						22%	20,2%	19,4%	23,0%	19,7%	28,0%	18,4%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Preescolar**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	35,4	30,0	49,8	6,2	2,8	0,0	3,3	0,2	18,9
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,00	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON TAJADA DE PLATANO MADURO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5	5,0	2,0	0,1	0,0	0,4	1,2	0,0	0,2
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	21,5	15,5	20,4	0,2	0,0	4,7	0,5	0,1	0,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						264,0	11,3	10,3	31,1	132,4	0,8	225,4
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						20%	24,9%	23,9%	17,1%	18,9%	14,1%	19,9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	38,11	34,3	33,3	0,7	0,1	7,2	2,7	0,3	3,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**297,5**	**11,8**	**13,0**	**32,8**	**155,5**	**1,6**	**278,4**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**23%**	**25,9%**	**30,1%**	**18,0%**	**22,2%**	**28,5%**	**24,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	CERDO SALTEADO EN TROZOS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	31,9	28,7	27,8	0,6	0,1	6,0	2,3	0,2	2,9
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C072	120,0	80,0	44,8	0,5	0,1	9,9	12,8	0,4	2,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**309,5**	**12,4**	**9,5**	**42,5**	**149,0**	**1,4**	**304,7**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**24%**	**27,4%**	**21,9%**	**23,3%**	**21,3%**	**25,1%**	**26,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	5,1	0,7	2,7
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	60,0	40,0	16,0	0,2	0,0	3,3	9,6	0,1	2,0
		Fruta de cosecha	C010	60,0	40,0	40,4	0,6	0,0	8,9	3,2	0,4	1,2
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**332,8**	**9,8**	**8,5**	**51,7**	**150,0**	**2,0**	**210,6**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**26%**	**21,4%**	**19,6%**	**28,4%**	**21,4%**	**34,9%**	**18,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Preescolar**

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	35,4	30,0	49,8	6,2	2,8	0,0	3,3	0,2	18,9
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						282,6	11,2	10,3	36,0	129,9	0,5	224,0
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						22%	24,5%	23,8%	19,8%	18,6%	9,8%	19,8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,00	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
ALIMENTO PROTEICO	**FRIJOLES GUISADOS**	Frijol nima, crudo	T015	10,0	10,0	37,0	1,9	0,1	6,1	15,5	0,8	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	**MONEDITAS DE PLATANO**	Plátano hartón, verde, crudo	B092	14,7	10,0	16,6	0,1	0,0	3,9	0,8	0,0	2,6
		Sal	L015	0,20	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**249,0**	**7,1**	**7,7**	**36,6**	**145,3**	**1,4**	**209,0**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**19%**	**15,5%**	**17,8%**	**20,1%**	**20,8%**	**24,8%**	**18,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Preescolar**

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Chocolate amargo o negro	L008	6	6,0	37,3	0,3	2,6	3,0	4,8	0,2	1,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						307,9	11,5	15,5	30,0	157,8	1,4	274,8
RECOMENDACIÓN						1300	45,5	43,3	182,0	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN						24%	25,3%	35,8%	16,5%	22,5%	24,2%	24,3%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,00	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	**POLLO EN SALSA CRIOLLA**	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	35,4	30,0	49,8	6,2	2,8	0,0	3,3	0,2	18,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	11,0	8,8	2,0	0,1	0,0	0,4	0,8	0,0	0,5
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C072	120,0	80,0	44,8	0,5	0,1	9,9	12,8	0,4	2,4
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**289,2**	**11,7**	**10,4**	**36,4**	**144,8**	**1,1**	**227,6**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**25,6%**	**24,0%**	**20,0%**	**20,7%**	**20,5%**	**20,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	7,00	7,0	29,7	0,7	0,7	5,1	2,7	0,4	66,1
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	120,0	80,0	32,0	0,4	0,1	6,6	19,2	0,2	4,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
TOTAL MENÚ						**246,3**	**5,9**	**7,5**	**37,6**	**146,4**	**0,9**	**153,5**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**19%**	**12,9%**	**17,4%**	**20,7%**	**20,9%**	**15,4%**	**13,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Habichuela, cruda	B052	4,4	4,0	1,7	0,1	0,0	0,3	1,6	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**282,6**	**13,2**	**10,1**	**33,9**	**139,4**	**1,1**	**453,5**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**29,0%**	**23,3%**	**18,6%**	**19,9%**	**18,9%**	**40,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	5,1	0,7	2,7
		Ajo, crudo	B009	0,20	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON MADURITOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	13,9	10,0	13,2	0,1	0,0	3,0	0,3	0,1	0,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**247,3**	**7,4**	**7,7**	**35,7**	**134,4**	**1,3**	**209,5**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**19%**	**16,3%**	**17,7%**	**19,6%**	**19,2%**	**23,6%**	**18,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Preescolar**

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA ESPAÑOLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	37,5	33,8	32,7	0,7	0,1	7,1	2,7	0,3	3,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,00	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**300,0**	**11,9**	**13,0**	**33,3**	**157,2**	**1,6**	**278,7**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**23%**	**26,1%**	**30,1%**	**18,3%**	**22,5%**	**28,8%**	**24,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTECK	Cerdo, carne magra, cruda	F011	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,20	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	120,0	80,0	13,6	0,3	0,0	3,0	3,2	0,2	0,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**299,7**	**11,9**	**9,4**	**41,4**	**136,0**	**0,9**	**222,7**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**23%**	**26,2%**	**21,7%**	**22,8%**	**19,4%**	**16,3%**	**19,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	6,0	6,0	22,3	0,8	0,1	4,5	1,5	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	10,0	10,0	37,0	1,9	0,1	6,1	15,5	0,8	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,6	7,2	2,9	0,1	0,0	0,6	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	120,0	80,0	32,0	0,4	0,1	6,6	19,2	0,2	4,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**286,6**	**8,1**	**7,9**	**43,7**	**165,2**	**1,8**	**210,8**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**17,8%**	**18,1%**	**24,0%**	**23,6%**	**32,6%**	**18,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Preescolar

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,00	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	35,4	30,0	49,8	6,2	2,8	0,0	3,3	0,2	18,9
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Pimentón rojo, crudo	B080	6,0	5,1	1,8	0,1	0,0	0,3	0,4	0,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
	CASCOS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	6,3	5,6	5,5	0,1	0,0	1,2	0,5	0,0	0,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**292,3**	**12,9**	**11,1**	**34,5**	**135,3**	**1,0**	**301,2**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**22%**	**28,4%**	**25,6%**	**18,9%**	**19,3%**	**17,5%**	**26,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Preescolar**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	5,1	0,7	2,7
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	19,4	17,4	16,9	0,3	0,0	3,6	1,4	0,1	1,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20,0	20,0	70,6	1,3	0,1	16,0	1,8	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	4,0	4,0	36,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**252,2**	**7,7**	**7,7**	**36,5**	**135,9**	**1,4**	**211,2**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**19%**	**16,9%**	**17,8%**	**20,1%**	**19,4%**	**25,7%**	**18,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Primaria : grado primero, segundo y tercero

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	6,0	6,0	22,3	0,8	0,1	4,5	1,5	0,2	0,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**344,1**	**12,7**	**15,1**	**39,0**	**157,3**	**1,7**	**276,3**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**21%**	**22,3%**	**27,8%**	**17,1%**	**19,7%**	**27,3%**	**23,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	OULASH DE CERDO CON VERDURA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		Ajo, crudo	B009	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,4	0,0	0,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Habichuela, cruda	B052	4,2	3,8	1,6	0,1	0,0	0,3	1,5	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	130,0	110,0	18,7	0,4	0,0	4,1	4,4	0,3	1,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**354,6**	**14,3**	**12,1**	**46,0**	**144,4**	**1,5**	**222,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**25,1%**	**22,4%**	**20,2%**	**18,0%**	**23,5%**	**18,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	7,0	7,0	29,7	0,7	0,7	5,1	2,7	0,4	66,1
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C010	130,0	110,0	111,1	1,6	0,1	24,5	8,8	1,0	3,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Margarina, con sal	D018	6,0	6,0	43,9	0,0	4,9	0,0	0,8	0,0	52,6
TOTAL MENÚ						**375,3**	**7,8**	**9,2**	**63,6**	**137,2**	**1,7**	**170,6**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**23%**	**13,7%**	**17,0%**	**27,9%**	**17,1%**	**27,3%**	**14,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	20,0	20,0	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO + PAPAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**375,2**	**10,5**	**9,8**	**58,7**	**138,9**	**2,0**	**212,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**23%**	**18,4%**	**18,1%**	**25,7%**	**17,4%**	**31,7%**	**17,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	35,4	30,0	49,8	6,2	2,8	0,0	3,3	0,2	18,9
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,0	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	OZ CON TAJADA DE PLATANO MADU	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5,0	2,0	0,1	0,0	0,4	1,2	0,0	0,2
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	27,8	20,0	26,4	0,2	0,0	6,1	0,6	0,1	0,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**323,3**	**12,0**	**12,4**	**40,4**	**133,4**	**0,9**	**225,8**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21,1%**	**22,8%**	**17,7%**	**16,7%**	**14,4%**	**18,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Primaria : grado primero, segundo y tercero

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	43,8	39,4	38,2	0,8	0,1	8,2	3,2	0,3	3,9
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**355,7**	**12,6**	**15,1**	**41,9**	**156,8**	**1,7**	**279,2**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**22,0%**	**27,7%**	**18,4%**	**19,6%**	**27,7%**	**23,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	CERDO SALTEADO EN TROZOS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	31,9	28,7	27,8	0,6	0,1	6,0	2,3	0,2	2,9
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C072	130,0	110,0	61,6	0,7	0,1	13,6	17,6	0,6	3,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**379,5**	**13,3**	**11,6**	**54,2**	**154,7**	**1,6**	**305,8**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**23%**	**23,3%**	**21,3%**	**23,8%**	**19,3%**	**26,4%**	**25,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	20,0	20,0	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	65,0	50,0	20,0	0,3	0,1	4,1	12,0	0,2	2,5
		Fruta de cosecha	C010	65,0	60,0	60,6	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**449,0**	**13,1**	**10,6**	**71,1**	**160,0**	**3,0**	**214,6**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**28%**	**23,0%**	**19,6%**	**31,2%**	**20,0%**	**47,8%**	**17,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	35,4	30,0	49,8	6,2	2,8	0,0	3,3	0,2	18,9
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	3,0	3,0	10,6	0,2	0,0	2,4	0,3	0,0	0,1
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**240,6**	**10,0**	**12,3**	**22,4**	**128,4**	**0,4**	**223,7**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**15%**	**17,6%**	**22,6%**	**9,8%**	**16,0%**	**6,7%**	**18,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	20,0	20,0	74,0	3,9	0,2	12,2	31,0	1,6	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	14,7	10,0	16,6	0,1	0,0	3,9	0,8	0,0	2,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**339,3**	**9,7**	**9,9**	**50,8**	**161,7**	**2,3**	**209,2**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**21%**	**17,0%**	**18,2%**	**22,3%**	**20,2%**	**36,6%**	**17,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Chocolate amargo o negro	L008	6,0	6,0	37,3	0,3	2,6	3,0	4,8	0,2	1,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**361,2**	**12,2**	**17,6**	**38,0**	**158,7**	**1,4**	**275,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**21,4%**	**32,3%**	**16,6%**	**19,8%**	**23,2%**	**22,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	35,4	30,0	49,8	6,2	2,8	0,0	3,3	0,2	18,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	11,0	8,8	2,0	0,1	0,0	0,4	0,8	0,0	0,5
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C072	130,0	110,0	61,6	0,7	0,1	13,6	17,6	0,6	3,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**359,3**	**12,5**	**12,5**	**48,1**	**150,5**	**1,4**	**228,7**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**21,9%**	**23,0%**	**21,1%**	**18,8%**	**22,2%**	**19,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	7,0	7,0	29,7	0,7	0,7	5,1	2,7	0,4	66,1
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	130,0	110,0	44,0	0,6	0,1	9,0	26,4	0,3	5,5
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Margarina, con sal	D018	6,0	6,0	43,9	0,0	4,9	0,0	0,8	0,0	52,6
TOTAL MENÚ						**308,2**	**6,7**	**9,2**	**48,1**	**154,8**	**1,0**	**172,8**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**19%**	**11,7%**	**17,0%**	**21,1%**	**19,4%**	**16,6%**	**14,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Habichuela, cruda	B052	4,4	4,0	1,7	0,1	0,0	0,3	1,6	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**335,9**	**13,9**	**12,2**	**41,9**	**140,3**	**1,1**	**453,7**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**21%**	**24,3%**	**22,4%**	**18,4%**	**17,5%**	**18,4%**	**37,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Primaria : grado primero, segundo y tercero

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	20,0	20,0	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON MADURITOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	13,9	10,0	13,2	0,1	0,0	3,0	0,3	0,1	0,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**339,3**	**10,4**	**9,8**	**49,8**	**140,4**	**2,1**	**212,4**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**21%**	**18,2%**	**18,1%**	**21,8%**	**17,6%**	**34,2%**	**17,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

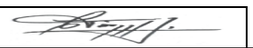
TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL Primaria : grado primero, segundo y tercero

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA ESPAÑOLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	43,8	39,4	38,2	0,8	0,1	8,2	3,2	0,3	3,9
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**358,5**	**12,7**	**15,1**	**42,5**	**158,5**	**1,7**	**279,4**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**22,2%**	**27,8%**	**18,6%**	**19,8%**	**28,0%**	**23,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTECK	Cerdo, carne magra, cruda	F011	30,0	30,0	42,0	6,4	1,8	0,1	5,1	0,2	15,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	130,0	110,0	18,7	0,4	0,0	4,1	4,4	0,3	1,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**356,4**	**12,7**	**11,4**	**50,2**	**137,7**	**1,1**	**223,1**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**22,2%**	**21,0%**	**22,0%**	**17,2%**	**17,0%**	**18,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	4,0	4,0	14,8	0,5	0,1	3,0	1,0	0,2	0,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	20,0	20,0	74,0	3,9	0,2	12,2	31,0	1,6	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,6	7,2	2,9	0,1	0,0	0,6	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	130,0	110,0	44,0	0,6	0,1	9,0	26,4	0,3	5,5
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**381,5**	**10,6**	**10,0**	**58,8**	**188,3**	**2,7**	**212,4**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**23%**	**18,6%**	**18,4%**	**25,8%**	**23,5%**	**43,8%**	**17,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Primaria : grado primero, segundo y tercero

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	35,4	30,0	49,8	6,2	2,8	0,0	3,3	0,2	18,9
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Pimentón rojo, crudo	B080	6,0	5,1	1,8	0,1	0,0	0,3	0,4	0,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
	CASCOS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**351,1**	**13,7**	**13,1**	**43,7**	**136,7**	**1,1**	**302,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**22%**	**24,0%**	**24,2%**	**19,1%**	**17,1%**	**17,8%**	**25,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	20,0	20,0	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	19,4	17,4	16,9	0,3	0,0	3,6	1,4	0,1	1,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,0	30,0	105,9	2,0	0,1	24,0	2,7	0,2	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	6,0	6,0	54,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**344,2**	**10,7**	**9,8**	**50,7**	**141,9**	**2,2**	**214,1**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**21%**	**18,7%**	**18,1%**	**22,2%**	**17,7%**	**36,1%**	**17,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO PERICO**	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	8,0	8,0	29,7	1,0	0,1	6,0	2,0	0,3	0,5
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**404,8**	**13,6**	**17,2**	**48,5**	**158,7**	**1,8**	**276,6**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**19,5%**	**25,8%**	**17,4%**	**14,4%**	**21,3%**	**18,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	GOULASH DE CERDO CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	40,0	40,0	56,0	8,6	2,4	0,1	6,8	0,3	20,8
		Ajo, crudo	B009	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,4	0,0	0,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Habichuela, cruda	B052	7,4	6,6	2,9	0,1	0,0	0,5	2,7	0,1	0,4
		Tomate, crudo	B103	8,2	6,6	1,5	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	130,0	110,0	18,7	0,4	0,0	4,1	4,4	0,3	1,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**423,7**	**17,2**	**14,8**	**54,4**	**148,3**	**1,7**	**227,8**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**24,6%**	**22,2%**	**19,5%**	**13,5%**	**19,1%**	**15,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**ARROZ CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GALLETA DE SODA**	Galletas saladas, tipo soda	A027	7,0	7,0	29,7	0,7	0,7	5,1	2,7	0,4	66,1
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C010	130,0	110,0	111,1	1,7	0,1	24,5	8,8	1,0	3,3
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Margarina, con sal	D018	9,0	9,0	65,9	0,1	7,3	0,0	1,3	0,0	78,9
TOTAL MENÚ						**432,6**	**8,5**	**11,7**	**71,6**	**138,5**	**1,8**	**197,1**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**12,1%**	**17,6%**	**25,7%**	**12,6%**	**20,4%**	**13,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 4													
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO**	**PESO BRUTO (g - cc)**	**PESO NETO (g - cc)**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES**						
						CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**	**SODIO (mg)**
BEBIDA CON LECHE	**REFRESCO DE AVENA CON LECHE**	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	**LENTEJAS GUISADAS**	Lenteja común, cruda	T026	30,0	30,0	116,1	6,9	0,3	18,3	15,3	2,2	8,1
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO + PAPAS**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**467,2**	**13,5**	**11,9**	**72,8**	**144,9**	**2,8**	**214,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**19,3%**	**18,0%**	**26,1%**	**13,2%**	**31,8%**	**14,3%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA				**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**MND 01579**			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	**POLLO SALTEADO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	47,2	40,0	66,3	8,3	3,7	0,0	4,4	0,3	25,2
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,0	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ROZ CON TAJADA DE PLATANO MADUI**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5,0	2,0	0,1	0,0	0,4	1,2	0,0	0,2
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	34,7	25,0	33,0	0,3	0,1	7,6	0,8	0,1	1,0
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**399,8**	**14,8**	**15,4**	**50,0**	**135,6**	**1,1**	**232,4**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**21,2%**	**23,1%**	**17,9%**	**12,3%**	**12,3%**	**15,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO REVUELTO**	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	**PAPA EN CASCOS**	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	43,8	39,4	38,2	0,8	0,1	8,2	3,2	0,3	3,9
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**409,0**	**13,2**	**17,1**	**49,9**	**157,7**	**1,8**	**279,4**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**18,9%**	**25,7%**	**17,9%**	**14,3%**	**20,7%**	**18,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	CERDO SALTEADO EN TROZOS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	40,0	40,0	56,0	8,6	2,4	0,1	6,8	0,3	20,8
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	31,9	28,7	27,8	0,6	0,1	6,0	2,3	0,2	2,9
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C072	130,0	110,0	61,6	0,7	0,1	13,6	17,6	0,6	3,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**446,8**	**16,1**	**14,2**	**62,2**	**157,3**	**1,8**	**311,2**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**23,1%**	**21,4%**	**22,3%**	**14,3%**	**20,6%**	**20,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	30,0	30,0	116,1	6,9	0,3	18,3	15,3	2,2	8,1
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	65,0	50,0	20,0	0,3	0,1	4,1	12,0	0,2	2,5
		Fruta de cosecha	C010	65,0	60,0	60,6	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**541,0**	**16,1**	**12,8**	**85,2**	**166,0**	**3,8**	**217,5**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**27%**	**23,0%**	**19,2%**	**30,5%**	**15,1%**	**43,3%**	**14,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 9													
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO**	**PESO BRUTO (g - cc)**	**PESO NETO (g - cc)**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES**						
						CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**	**SODIO (mg)**
BEBIDA CON LECHE	**REFRESCO DE AVENA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	**POLLO GUISADO**	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	47,2	40,0	66,3	8,3	3,7	0,0	4,4	0,3	25,2
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**405,8**	**14,6**	**15,3**	**52,0**	**132,8**	**0,8**	**230,7**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20,9%**	**23,0%**	**18,6%**	**12,1%**	**8,9%**	**15,4%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA				**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**MND 01579**			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
ALIMENTO PROTEICO	**FRIJOLES GUISADOS**	Frijol nima, crudo	T015	30,0	30,0	111,0	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	**MONEDITAS DE PLATANO**	Plátano hartón, verde, crudo	B092	14,7	10,0	16,6	0,1	0,0	3,9	0,8	0,0	2,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**429,6**	**12,3**	**12,0**	**64,9**	**178,1**	**3,2**	**209,4**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**17,6%**	**18,1%**	**23,2%**	**16,2%**	**36,2%**	**14,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Chocolate amargo o negro	L008	6,0	6,0	37,3	0,3	2,6	3,0	4,8	0,2	1,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	6,0	6,0	23,8	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**418,5**	**12,9**	**19,6**	**47,0**	**159,6**	**1,5**	**275,2**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**18,4%**	**29,5%**	**16,8%**	**14,5%**	**17,4%**	**18,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	**POLLO EN SALSA CRIOLLA**	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	47,2	40,0	66,3	8,3	3,7	0,0	4,4	0,3	25,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	11,0	8,8	2,0	0,1	0,0	0,4	0,8	0,0	0,5
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C072	130,0	110,0	61,6	0,7	0,1	13,6	17,6	0,6	3,3
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**429,2**	**15,2**	**15,4**	**56,2**	**152,5**	**1,5**	**235,2**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**21,8%**	**23,2%**	**20,1%**	**13,9%**	**17,6%**	**15,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**ARROZ CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GALLETA DE SODA**	Galletas saladas, tipo soda	A027	7,0	7,0	29,7	0,7	0,7	5,1	2,7	0,4	66,1
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C065	130,0	110,0	44,0	0,6	0,1	9,0	26,4	0,3	5,5
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Margarina, con sal	D018	9,0	9,0	65,9	0,1	7,3	0,0	1,3	0,0	78,9
TOTAL MENÚ						**365,5**	**7,4**	**11,7**	**56,1**	**156,1**	**1,1**	**199,3**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**18%**	**10,6%**	**17,6%**	**20,1%**	**14,2%**	**12,8%**	**13,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 14													
COMPONENTE	**PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO**	**PESO BRUTO (g - cc)**	**PESO NETO (g - cc)**	**CALORÍAS Y NUTRIENTES**						
						CALORÍAS (Kcal)	**PROTEÍNA (g)**	**GRASA (g)**	**CHO (g)**	**CALCIO (mg)**	**HIERRO (mg)**	**SODIO (mg)**
BEBIDA CON LECHE	**REFRESCO DE AVENA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	**CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS**	Cerdo, carne magra, cruda	F011	40,0	40,0	56,0	8,6	2,4	0,1	6,8	0,3	20,8
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,2	6,6	1,5	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Habichuela, cruda	B052	7,8	7,0	3,0	0,1	0,0	0,5	2,8	0,1	0,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ CON ZANAHORIA**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**405,1**	**16,8**	**14,8**	**50,3**	**144,4**	**1,3**	**459,5**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**24,0%**	**22,2%**	**18,0%**	**13,1%**	**15,4%**	**30,6%**
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA				**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**								
FIRMA				**MATRÍCULA PROFESIONAL**					**MND 01579**			

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Primaria : grado cuarto y quinto

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	30,0	30,0	116,1	6,9	0,3	18,3	15,3	2,2	8,1
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON MADURITOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	13,9	10,0	13,2	0,1	0,0	3,0	0,3	0,1	0,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**431,3**	**13,4**	**11,9**	**63,9**	**146,4**	**2,9**	**215,3**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**19,2%**	**17,9%**	**22,9%**	**13,3%**	**33,6%**	**14,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	**TORTILLA ESPAÑOLA**	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	44,4	39,9	38,7	0,8	0,1	8,3	3,2	0,3	4,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**412,4**	**13,3**	**17,1**	**50,6**	**159,4**	**1,8**	**279,7**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**19,1%**	**25,7%**	**18,1%**	**14,5%**	**20,9%**	**18,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTECK	Cerdo, carne magra, cruda	F011	40,0	40,0	56,0	8,6	2,4	0,1	6,8	0,3	20,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	130,0	110,0	18,7	0,4	0,0	4,1	4,4	0,3	1,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**423,7**	**15,5**	**14,1**	**58,2**	**140,3**	**1,2**	**228,5**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**22,2%**	**21,2%**	**20,8%**	**12,8%**	**13,9%**	**15,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA —  — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ CON FIDEOS**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	6,0	6,0	22,3	0,8	0,1	4,5	1,5	0,2	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	**FRIJOLES GUISADOS**	Frijol nima, crudo	T015	30,0	30,0	111,0	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,6	7,2	2,9	0,1	0,0	0,6	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C065	130,0	110,0	44,0	0,6	0,1	9,0	26,4	0,3	5,5
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**479,2**	**13,5**	**12,2**	**74,4**	**205,2**	**3,7**	**212,7**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**24%**	**19,3%**	**18,3%**	**26,7%**	**18,7%**	**42,2%**	**14,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Primaria : grado cuarto y quinto

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	5,0	5,0	19,9	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	47,2	40,0	66,3	8,3	3,7	0,0	4,4	0,3	25,2
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Pimentón rojo, crudo	B080	6,0	5,1	1,8	0,1	0,0	0,3	0,4	0,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
	CASCOS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**421,0**	**16,4**	**16,1**	**51,7**	**138,7**	**1,3**	**308,5**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**23,6%**	**24,2%**	**18,5%**	**12,6%**	**14,4%**	**20,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	30,0	30,0	116,1	6,9	0,3	18,3	15,3	2,2	8,1
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	19,4	17,4	16,9	0,3	0,0	3,6	1,4	0,1	1,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,0	40,0	141,2	2,7	0,2	32,0	3,6	0,3	0,8
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	8,0	8,0	72,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**436,2**	**13,7**	**12,0**	**64,8**	**147,9**	**3,0**	**217,0**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**19,6%**	**18,0%**	**23,2%**	**13,4%**	**34,9%**	**14,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10,0	37,1	1,3	0,2	7,5	2,5	0,4	0,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**486,4**	**15,1**	**19,8**	**61,4**	**180,2**	**2,2**	**285,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**17,3%**	**23,8%**	**17,6%**	**16,4%**	**22,8%**	**19,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12,0	12,0	49,3	2,0	0,9	7,7	6,5	0,5	0,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	GOULASH DE CERDO CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	50,0	50,0	70,0	10,7	3,0	0,1	8,5	0,4	26,0
		Ajo, crudo	B009	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,4	0,0	0,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Habichuela, cruda	B052	7,4	6,6	2,9	0,1	0,0	0,5	2,7	0,1	0,4
		Tomate, crudo	B103	8,2	6,6	1,5	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	150,0	130,0	22,1	0,5	0,0	4,8	5,2	0,4	1,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**524,5**	**20,9**	**18,1**	**68,2**	**171,6**	**2,0**	**240,8**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**24,0%**	**21,8%**	**19,6%**	**15,6%**	**20,9%**	**16,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**ARROZ CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GALLETA DE SODA**	Galletas saladas, tipo soda	A027	14,0	14,0	59,4	1,3	1,4	10,2	5,3	0,8	132,2
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C010	150,0	130,0	131,3	2,0	0,1	29,0	10,4	1,2	3,9
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Margarina, con sal	D018	11,0	11,0	80,5	0,1	8,9	0,0	1,5	0,0	96,5
TOTAL MENÚ						**554,3**	**10,7**	**14,6**	**93,0**	**162,8**	**2,4**	**288,9**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**12,2%**	**17,6%**	**26,7%**	**14,8%**	**25,7%**	**19,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO + PAPAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	37,5	33,8	32,7	0,7	0,1	7,1	2,7	0,3	3,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**610,3**	**17,4**	**14,6**	**97,2**	**171,6**	**3,8**	**227,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**25%**	**20,0%**	**17,6%**	**27,9%**	**15,6%**	**39,7%**	**15,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59,0	50,0	82,9	10,3	4,6	0,0	5,5	0,3	31,5
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,0	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON TAJADA DE PLATANO MADURO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5,0	2,0	0,1	0,0	0,4	1,2	0,0	0,2
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	41,7	30,0	39,6	0,3	0,1	9,1	0,9	0,2	1,2
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**497,2**	**18,2**	**18,9**	**63,0**	**157,8**	**1,4**	**247,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20,8%**	**22,7%**	**18,1%**	**14,3%**	**14,7%**	**16,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
ALIMENTO PROTEICO	**HUEVO REVUELTO**	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	**PAPA EN CASCOS**	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,6	45,6	44,2	0,9	0,1	9,5	3,6	0,4	4,6
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**489,2**	**14,6**	**19,7**	**62,7**	**179,1**	**2,1**	**288,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**16,7%**	**23,7%**	**18,0%**	**16,3%**	**21,9%**	**19,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUAPANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
ALIMENTO PROTEICO	**CERDO SALTEADO EN TROZOS**	Cerdo, carne magra, cruda	F011	50,0	50,0	70,0	10,7	3,0	0,1	8,5	0,4	26,0
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	**PAPA GUISADA**	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	37,5	33,8	32,7	0,7	0,1	7,1	2,7	0,3	3,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C072	150,0	130,0	72,8	0,8	0,1	16,1	20,8	0,7	3,9
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**551,2**	**19,7**	**17,4**	**77,3**	**183,6**	**2,3**	**326,2**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**22,6%**	**21,0%**	**22,2%**	**16,7%**	**23,7%**	**21,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12,0	12,0	49,3	2,0	0,9	7,7	6,5	0,5	0,4
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	75,0	60,0	24,0	0,3	0,1	4,9	14,4	0,2	3,0
		Fruta de cosecha	C010	75,0	70,0	70,7	1,1	0,1	15,6	5,6	0,6	2,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**677,2**	**20,1**	**15,6**	**107,4**	**195,1**	**4,8**	**228,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**27%**	**23,1%**	**18,8%**	**30,8%**	**17,7%**	**50,4%**	**15,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59,0	50,0	82,9	10,3	4,6	0,0	5,5	0,3	31,5
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**505,0**	**17,8**	**18,8**	**65,6**	**153,6**	**1,0**	**244,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20,5%**	**22,7%**	**18,8%**	**14,0%**	**10,0%**	**16,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	40,0	40,0	148,0	7,8	0,5	24,4	62,0	3,2	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	30,1	20,5	34,0	0,2	0,0	8,1	1,6	0,1	5,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**547,3**	**15,5**	**14,7**	**83,9**	**214,2**	**4,1**	**219,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**17,8%**	**17,8%**	**24,1%**	**19,5%**	**43,0%**	**14,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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**

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Chocolate amargo o negro	L008	6,0	6,0	37,3	0,3	2,6	3,0	4,8	0,2	1,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						489,7	14,1	22,2	57,7	179,3	1,6	282,8
RECOMENDACIÓN						2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN						20%	16,1%	26,7%	16,6%	16,3%	16,9%	18,9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59,0	50,0	82,9	10,3	4,6	0,0	5,5	0,3	31,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	11,0	8,8	2,0	0,1	0,0	0,4	0,8	0,0	0,5
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C072	150,0	130,0	72,8	0,8	0,1	16,1	20,8	0,7	3,9
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**531,2**	**18,6**	**18,9**	**70,1**	**177,7**	**1,9**	**250,8**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**21,4%**	**22,8%**	**20,1%**	**16,2%**	**20,4%**	**16,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**ARROZ CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	**GALLETA DE SODA**	Galletas saladas, tipo soda	A027	14,0	14,0	59,4	1,3	1,4	10,2	5,3	0,8	132,2
FRUTA	**FRUTA DE COSECHA**	Fruta de cosecha	C065	150,0	130,5	52,2	0,7	0,1	10,7	31,3	0,4	6,5
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Margarina, con sal	D018	11,0	11,0	80,5	0,1	8,9	0,0	1,5	0,0	96,5
TOTAL MENÚ						**475,2**	**9,4**	**14,6**	**74,7**	**183,7**	**1,7**	**291,5**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**19%**	**10,7%**	**17,6%**	**21,4%**	**16,7%**	**17,5%**	**19,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	50,0	50,0	70,0	10,7	3,0	0,1	8,5	0,4	26,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,2	6,6	1,5	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Habichuela, cruda	B052	7,8	7,0	3,0	0,1	0,0	0,5	2,8	0,1	0,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**494,3**	**20,1**	**18,0**	**62,1**	**165,8**	**1,5**	**472,2**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**23,0%**	**21,6%**	**17,8%**	**15,1%**	**16,0%**	**31,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON MADURITOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	27,8	20,0	26,4	0,2	0,0	6,1	0,6	0,1	0,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**557,4**	**17,0**	**14,6**	**84,6**	**172,8**	**3,9**	**227,2**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**19,5%**	**17,6%**	**24,3%**	**15,7%**	**41,3%**	**15,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	**AGUA DE PANELA CON LECHE**	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
ALIMENTO PROTEICO	**TORTILLA ESPAÑOLA**	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	56,3	50,6	49,1	1,0	0,1	10,6	4,1	0,4	5,1
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	**ARROZ BLANCO**	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	**INCLUIDO EN LA PREPARACION**	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**497,0**	**14,8**	**19,7**	**64,3**	**181,2**	**2,1**	**289,5**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**16,9%**	**23,7%**	**18,4%**	**16,5%**	**22,6%**	**19,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTECK	Cerdo, carne magra, cruda	F011	50,0	50,0	70,0	10,7	3,0	0,1	8,5	0,4	26,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	25,0	22,5	21,8	0,5	0,0	4,7	1,8	0,2	2,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	150,0	130,0	22,1	0,5	0,0	4,8	5,2	0,4	1,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**523,8**	**19,1**	**17,3**	**72,3**	**162,6**	**1,5**	**242,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**21,8%**	**20,8%**	**20,7%**	**14,8%**	**15,5%**	**16,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	5,0	5,0	18,6	0,7	0,1	3,7	1,3	0,2	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	40,0	40,0	148,0	7,8	0,5	24,4	62,0	3,2	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,6	7,2	2,9	0,1	0,0	0,6	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	150,0	130,5	52,2	0,7	0,1	10,7	31,3	0,4	6,5
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**594,7**	**16,6**	**14,9**	**92,9**	**246,2**	**4,7**	**222,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**24%**	**19,0%**	**18,0%**	**26,6%**	**22,4%**	**49,8%**	**14,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12,0	12,0	49,3	2,0	0,9	7,7	6,5	0,5	0,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59,0	50,0	82,9	10,3	4,6	0,0	5,5	0,3	31,5
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Pimentón rojo, crudo	B080	6,0	5,1	1,8	0,1	0,0	0,3	0,4	0,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
	CASCOS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	37,5	33,8	32,7	0,7	0,1	7,1	2,7	0,3	3,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**542,8**	**20,5**	**19,8**	**69,4**	**162,3**	**1,7**	**324,6**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**23,5%**	**23,8%**	**19,9%**	**14,8%**	**17,8%**	**21,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	25,0	22,5	21,8	0,5	0,0	4,7	1,8	0,2	2,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**554,0**	**17,3**	**14,6**	**83,4**	**174,4**	**4,0**	**229,0**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**19,8%**	**17,6%**	**23,9%**	**15,9%**	**42,5%**	**15,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Media y ciclo complementario**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10,0	37,1	1,3	0,2	7,5	2,5	0,4	0,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**547,0**	**15,8**	**21,8**	**71,3**	**181,9**	**2,3**	**286,4**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**19%**	**15,6%**	**22,6%**	**17,6%**	**16,5%**	**19,8%**	**19,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Media y ciclo complementario**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	GOULASH DE CERDO CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	60,0	60,0	84,0	12,8	3,6	0,1	10,2	0,5	31,2
		Ajo, crudo	B009	1,0	1,0	1,4	0,0	0,0	0,3	0,4	0,0	0,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Habichuela, cruda	B052	4,2	3,8	1,6	0,1	0,0	0,3	1,5	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	155,0	135,0	23,0	0,5	0,0	5,0	5,4	0,4	1,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**582,6**	**23,3**	**20,6**	**74,8**	**172,0**	**2,0**	**245,8**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**23,0%**	**21,3%**	**18,4%**	**15,6%**	**17,1%**	**16,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Media y ciclo complementario**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	14,0	14,0	59,4	1,3	1,4	10,2	5,3	0,8	132,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C010	155,0	135,0	136,4	2,0	0,1	30,1	10,8	1,2	4,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Margarina, con sal	D018	14,0	14,0	102,5	0,1	11,4	0,0	2,0	0,0	122,8
TOTAL MENÚ						**616,6**	**11,4**	**17,1**	**102,1**	**164,5**	**2,6**	**315,5**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**11,2%**	**17,7%**	**25,1%**	**15,0%**	**21,7%**	**21,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Media y ciclo complementario**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO + PAPAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	37,5	33,8	32,7	0,7	0,1	7,1	2,7	0,3	3,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**663,6**	**18,1**	**16,7**	**105,2**	**172,5**	**3,8**	**227,9**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**17,8%**	**17,3%**	**25,9%**	**15,7%**	**32,6%**	**15,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Media y ciclo complementario**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,9	60,0	99,6	12,4	5,5	0,1	6,6	0,4	37,8
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,0	4,8	1,9	0,1	0,0	0,4	1,1	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON TAJADA DE PLATANO MADURO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,3	5,0	2,0	0,1	0,0	0,4	1,2	0,0	0,2
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	41,7	30,0	39,6	0,3	0,1	9,1	0,9	0,2	1,2
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**574,5**	**20,9**	**21,8**	**72,8**	**160,6**	**1,6**	**255,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20,6%**	**22,6%**	**17,9%**	**14,6%**	**14,0%**	**17,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Media y ciclo complementario**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**549,3**	**15,2**	**21,7**	**72,4**	**180,8**	**2,3**	**289,6**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**19%**	**15,0%**	**22,5%**	**17,8%**	**16,4%**	**19,1%**	**19,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Media y ciclo complementario**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
ALIMENTO PROTEICO	CERDO SALTEADO EN TROZOS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	60,0	60,0	84,0	12,8	3,6	0,1	10,2	0,5	31,2
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	37,5	33,8	32,7	0,7	0,1	7,1	2,7	0,3	3,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C072	155,0	135,0	75,6	0,8	0,1	16,7	21,6	0,7	4,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**628,5**	**22,5**	**20,1**	**87,7**	**187,8**	**2,5**	**332,6**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**22,2%**	**20,7%**	**21,6%**	**17,1%**	**21,5%**	**22,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Media y ciclo complementario

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12,0	12,0	49,3	2,0	0,9	7,7	6,5	0,5	0,4
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	75,0	60,0	24,0	0,3	0,1	4,9	14,4	0,2	3,0
		Fruta de cosecha	C010	80,0	75,0	75,8	1,1	0,1	16,7	6,0	0,7	2,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**735,6**	**20,9**	**17,6**	**116,5**	**196,4**	**4,9**	**229,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**25%**	**20,5%**	**18,2%**	**28,7%**	**17,9%**	**41,6%**	**15,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Media y ciclo complementario

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,9	60,0	99,6	12,4	5,5	0,1	6,6	0,4	37,8
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**575,0**	**20,6**	**21,8**	**73,6**	**155,6**	**1,1**	**251,3**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**20%**	**20,3%**	**22,5%**	**18,1%**	**14,1%**	**9,3%**	**16,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Media y ciclo complementario**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	40,0	40,0	148,0	7,8	0,5	24,4	62,0	3,2	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDITAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	29,4	20,0	33,2	0,2	0,0	7,9	1,6	0,1	5,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**618,0**	**16,2**	**16,8**	**96,2**	**217,1**	**4,4**	**221,8**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**16,0%**	**17,4%**	**23,7%**	**19,7%**	**37,3%**	**14,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Media y ciclo complementario

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Chocolate amargo o negro	L008	6,0	6,0	37,3	0,3	2,6	3,0	4,8	0,2	1,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	50,1	74,6	6,3	5,4	0,2	26,5	0,9	69,6
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						550,9	14,7	24,2	67,7	180,2	1,7	283,0
RECOMENDACIÓN						2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN						19%	14,5%	25,0%	16,7%	16,4%	14,3%	18,9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		CARMEN CECILIA VASQUEZ V.		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL		MND 01579

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Media y ciclo complementario

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,9	60,0	99,6	12,4	5,5	0,1	6,6	0,4	37,8
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	11,0	8,8	2,0	0,1	0,0	0,4	0,8	0,0	0,5
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C072	155,0	135,0	75,6	0,8	0,1	16,7	21,6	0,7	4,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**611,2**	**21,4**	**21,9**	**80,6**	**181,4**	**2,2**	**258,3**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**21,1%**	**22,7%**	**19,8%**	**16,5%**	**18,7%**	**17,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA CARMEN CECILIA VASQUEZ V.

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL MND 01579

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Media y ciclo complementario**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	ARROZ CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
CEREAL ACOMPAÑANTE	GALLETA DE SODA	Galletas saladas, tipo soda	A027	14,0	14,0	59,4	1,3	1,4	10,2	5,3	0,8	132,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	155,0	135,0	54,0	0,7	0,1	11,1	32,4	0,4	6,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Margarina, con sal	D018	14,0	14,0	102,5	0,1	11,4	0,0	2,0	0,0	122,8
TOTAL MENÚ						**534,3**	**10,1**	**17,1**	**83,0**	**186,1**	**1,8**	**318,2**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**18%**	**9,9%**	**17,7%**	**20,5%**	**16,9%**	**14,8%**	**21,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Media y ciclo complementario**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO SALTEADA CON VERDURAS	Cerdo, carne magra, cruda	F011	60,0	60,0	84,0	12,8	3,6	0,1	10,2	0,5	31,2
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Habichuela, cruda	B052	4,4	4,0	1,7	0,1	0,0	0,3	1,6	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	193,9
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**559,6**	**22,8**	**20,6**	**69,8**	**166,9**	**1,6**	**477,3**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**19%**	**22,5%**	**21,3%**	**17,2%**	**15,2%**	**13,8%**	**31,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Media y ciclo complementario**

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON MADURITOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		plátano hartón, maduro, crudo	B089	27,8	20,0	26,4	0,2	0,0	6,1	0,6	0,1	0,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**618,0**	**17,7**	**16,7**	**94,4**	**174,5**	**4,1**	**228,2**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**17,4%**	**17,2%**	**23,2%**	**15,9%**	**34,8%**	**15,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

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 Media y ciclo complementario

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
ALIMENTO PROTEICO	TORTILLA ESPAÑOLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,6	50,6	75,3	6,4	5,5	0,2	26,8	0,9	70,3
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	56,3	50,6	49,1	1,0	0,1	10,6	4,1	0,4	5,1
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,4	7,0	2,8	0,1	0,0	0,5	1,7	0,0	0,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,0	50,0	176,5	3,4	0,2	40,1	4,5	0,4	1,0
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**515,7**	**14,8**	**21,8**	**64,3**	**181,5**	**2,2**	**290,2**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**18%**	**14,6%**	**22,5%**	**15,8%**	**16,5%**	**18,3%**	**19,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Media y ciclo complementario**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	REFRESCO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	10,0	10,0	41,1	1,7	0,8	6,4	5,4	0,5	0,3
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTECK	Cerdo, carne magra, cruda	F011	60,0	60,0	84,0	12,8	3,6	0,1	10,2	0,5	31,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,9	7,5	3,0	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	25,0	22,5	21,8	0,5	0,0	4,7	1,8	0,2	2,3
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C079	155,0	135,0	23,0	0,5	0,0	5,0	5,4	0,4	1,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**601,9**	**21,9**	**19,9**	**82,9**	**166,0**	**1,7**	**248,2**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**21,6%**	**20,6%**	**20,4%**	**15,1%**	**14,4%**	**16,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Media y ciclo complementario**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,0	10,0	37,1	1,3	0,2	7,5	2,5	0,4	0,6
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	40,0	40,0	148,0	7,8	0,5	24,4	62,0	3,2	0,0
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,6	7,2	2,9	0,1	0,0	0,6	1,7	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,8	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA	Fruta de cosecha	C065	155,0	135,0	54,0	0,7	0,1	11,1	32,4	0,4	6,8
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**675,8**	**18,0**	**17,0**	**106,9**	**250,4**	**5,1**	**223,9**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**23%**	**17,7%**	**17,6%**	**26,3%**	**22,8%**	**43,4%**	**14,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
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	**Media y ciclo complementario**

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Avena en Hojuelas, Precocida	A012	12,0	12,0	49,3	2,0	0,9	7,7	6,5	0,5	0,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,9	60,0	99,6	12,4	5,5	0,1	6,6	0,4	37,8
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Pimentón rojo, crudo	B080	6,0	5,1	1,8	0,1	0,0	0,3	0,4	0,0	0,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	155,1
	CASCOS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	37,5	33,8	32,7	0,7	0,1	7,1	2,7	0,3	3,4
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**612,8**	**23,2**	**22,7**	**77,5**	**164,4**	**1,8**	**331,2**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**21%**	**22,9%**	**23,5%**	**19,1%**	**14,9%**	**15,6%**	**22,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

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 **Media y ciclo complementario**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Ajo, crudo	B009	0,2	0,2	0,3	0,0	0,0	0,1	0,1	0,0	0,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,0	6,7	2,7	0,1	0,0	0,5	1,6	0,0	0,3
		Tomate, crudo	B103	8,8	7,0	1,6	0,1	0,0	0,3	0,6	0,0	0,4
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	37,5	33,8	32,7	0,7	0,1	7,1	2,7	0,3	3,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Sal	L015	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	77,6
		Tomate, crudo	B103	6,5	5,2	1,2	0,0	0,0	0,2	0,5	0,0	0,3
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
TOTAL MENÚ						**625,5**	**18,2**	**16,7**	**95,6**	**177,0**	**4,3**	**231,1**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**22%**	**17,9%**	**17,3%**	**23,5%**	**16,1%**	**36,5%**	**15,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ENCEBOLLADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	38,0	38,0	53,2	8,1	2,3	0,1	6,5	0,3	19,8
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,7	7,3	2,9	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	5,1	0,7	2,7
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	50,0	40,0	63,6	0,4	0,1	15,0	6,4	0,1	5,6
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10,0	2,3	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6
		Lechuga común, cruda	B059	18,1	10,0	1,8	0,1	0,0	0,3	2,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**399,1**	**14,5**	**9,8**	**60,6**	**39,3**	**2,3**	**614,2**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31%**	**31,8%**	**22,7%**	**33,3%**	**5,6%**	**41,1%**	**54,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	45,0	38,1	63,2	7,9	3,5	0,0	4,2	0,3	24,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5,0	5,0	25,0	1,3	1,3	1,9	47,0	0,0	18,5
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	4,0	4,0	14,5	0,5	0,1	2,9	0,7	0,2	0,1
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	67,0	48,2	63,7	0,5	0,1	14,6	1,4	0,2	1,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y REPOLLO	Pepino Cohombro, crudo	B077	13,0	9,8	1,4	0,0	0,0	0,2	1,8	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	23,4	18,7	4,3	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Repollo blanco, crudo	B099	28,0	19,6	7,8	0,4	0,1	1,3	8,6	0,1	3,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	8,0	8,0	39,9	2,1	2,1	3,1	75,2	0,0	29,5
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**477,3**	**15,2**	**17,8**	**61,3**	**152,9**	**1,4**	**698,2**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**37%**	**33,5%**	**41,0%**	**33,7%**	**21,8%**	**25,3%**	**61,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	38,0	38,0	53,2	8,1	2,3	0,1	6,5	0,3	19,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA	Tomate, crudo	B103	31,3	25,0	5,8	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Lechuga común, cruda	B059	45,3	24,9	4,5	0,2	0,0	0,6	5,2	0,2	1,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**419,8**	**15,6**	**13,1**	**58,3**	**149,5**	**1,9**	**659,8**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**32%**	**34,3%**	**30,1%**	**32,0%**	**21,4%**	**33,8%**	**58,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Preescolar**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	10,0	10,0	37,0	1,9	0,1	6,1	15,5	0,8	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,0	10,8	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ISALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA COCIDA	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	31,3	25,0	13,3	0,4	0,0	2,6	4,0	0,2	17,8
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**404,2**	**12,1**	**12,9**	**57,2**	**66,3**	**3,0**	**679,9**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31%**	**26,7%**	**29,9%**	**31,4%**	**9,5%**	**53,0%**	**60,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Preescolar**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO APANADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	45,0	38,1	63,2	7,9	3,5	0,0	4,2	0,3	24,0
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,5	5,5	20,0	0,7	0,1	4,0	1,0	0,3	0,1
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,0	4,6	6,8	0,6	0,5	0,0	2,4	0,1	6,3
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	23,4	18,7	4,3	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Repollo blanco, crudo	B099	28,0	19,6	7,8	0,4	0,1	1,3	8,6	0,1	3,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Mango común, crudo	C051	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	9,0	0,3	2,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**453,5**	**16,5**	**14,9**	**61,1**	**158,7**	**1,9**	**672,8**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**35%**	**36,2%**	**34,3%**	**33,6%**	**22,7%**	**33,4%**	**59,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDIO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	38,0	38,0	53,2	8,1	2,3	0,1	6,5	0,3	19,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	10,0	10,0	37,4	2,4	0,1	6,0	6,0	0,5	1,5
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	67,0	45,6	75,6	0,5	0,1	17,9	3,6	0,2	11,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	18,8	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**411,7**	**14,8**	**9,8**	**63,9**	**36,7**	**2,1**	**619,3**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**32%**	**32,5%**	**22,6%**	**35,1%**	**5,2%**	**36,7%**	**54,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO CON PAPA Y ZANAHORIA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	45,0	38,1	63,2	7,9	3,5	0,0	4,2	0,3	24,0
		Tomate, crudo	B103	15,2	12,2	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Tomate, crudo	B103	18,8	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Lechuga común, cruda	B059	18,1	10,0	1,8	0,1	0,0	0,3	2,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**429,9**	**15,3**	**14,3**	**58,3**	**147,7**	**1,8**	**663,6**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**33%**	**33,6%**	**33,0%**	**32,0%**	**21,1%**	**31,8%**	**58,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADOS	Lenteja común, cruda	T026	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	5,1	0,7	2,7
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA EN CUBOS SALTEADO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	Habichuela, cruda	B052	27,5	24,8	10,6	0,5	0,0	1,8	9,9	0,2	1,5
		Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	3,0	3,0	27,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**399,2**	**12,8**	**12,1**	**57,0**	**62,6**	**3,0**	**701,7**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31%**	**28,0%**	**28,0%**	**31,3%**	**8,9%**	**52,8%**	**61,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO AGRIDULCE	Cerdo, carne magra, cruda	F011	38,0	38,0	53,2	8,1	2,3	0,1	6,5	0,3	19,8
		Piña, cruda	C072	10,0	5,5	3,1	0,0	0,0	0,7	0,9	0,0	0,2
		Azúcar blanco, granulado	K003	3,3	3,3	13,1	0,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	67,0	48,2	63,7	0,5	0,1	14,6	1,4	0,2	1,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	23,4	18,7	4,3	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	12,5	10,0	2,3	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6
		Pepino Cohombro, crudo	B077	26,0	19,5	2,7	0,1	0,0	0,4	3,5	0,1	0,4
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**441,2**	**15,0**	**13,2**	**63,0**	**148,4**	**1,3**	**656,2**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**34%**	**32,9%**	**30,5%**	**34,6%**	**21,2%**	**23,6%**	**57,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Preescolar**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRICASE DE POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	45,0	38,1	63,2	7,9	3,5	0,0	4,2	0,3	24,0
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
	CHIPS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10,0	2,3	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6
		Lechuga común, cruda	B059	18,1	10,0	1,8	0,1	0,0	0,3	2,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**402,3**	**15,6**	**14,3**	**51,1**	**150,7**	**1,8**	**661,3**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**31%**	**34,3%**	**33,1%**	**28,1%**	**21,5%**	**31,3%**	**58,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	38,0	38,0	53,2	8,1	2,3	0,1	6,5	0,3	19,8
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	10,0	10,0	38,7	2,3	0,1	6,1	5,1	0,7	2,7
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	67,0	48,2	63,7	0,5	0,1	14,6	1,4	0,2	1,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	18,8	17,8	7,1	0,2	0,0	1,4	4,3	0,1	0,7
		Lechuga común, cruda	B059	18,1	10,0	1,8	0,1	0,0	0,3	2,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	AGUA PANELA CON LIMON	Limón, crudo	C044	120,0	60,0	26,4	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3	2,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**396,2**	**13,9**	**9,9**	**60,2**	**44,7**	**2,6**	**617,2**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30%**	**30,6%**	**22,8%**	**33,1%**	**6,4%**	**46,9%**	**54,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	45,0	38,1	63,2	7,9	3,5	0,0	4,2	0,3	24,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
CEREAL	ARROZ AMARILLO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO , REPOLLO Y TOMATE	Tomate, crudo	B103	12,5	10,0	2,3	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6
		Pepino Cohombro, crudo	B077	26,0	19,5	2,7	0,1	0,0	0,4	3,5	0,1	0,4
		Repollo blanco, crudo	B099	28,0	19,6	7,8	0,4	0,1	1,3	8,6	0,1	3,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**431,7**	**15,4**	**14,3**	**58,6**	**152,0**	**1,7**	**665,5**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**33%**	**33,9%**	**33,1%**	**32,2%**	**21,7%**	**30,3%**	**58,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	10,0	10,0	37,0	1,9	0,1	6,1	15,5	0,8	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA COCIDAS	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	31,3	25,0	13,3	0,4	0,0	2,6	4,0	0,2	17,8
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**410,7**	**12,3**	**13,0**	**58,5**	**68,6**	**3,0**	**680,8**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**32%**	**27,1%**	**29,9%**	**32,2%**	**9,8%**	**54,2%**	**60,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	45,0	38,1	63,2	7,9	3,5	0,0	4,2	0,3	24,0
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	67,0	45,6	75,6	0,5	0,1	17,9	3,6	0,2	11,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA TOMATE, CEBOLLA Y PEPINO	Tomate, crudo	B103	18,8	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**443,2**	**14,5**	**14,4**	**61,5**	**150,1**	**1,1**	**670,0**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**34%**	**32,0%**	**33,2%**	**33,8%**	**21,4%**	**20,0%**	**59,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN SALSA CRIOLLA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	38,0	38,0	53,2	8,1	2,3	0,1	6,5	0,3	19,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ NEGRITO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO MELADO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	67,0	48,2	63,7	0,5	0,1	14,6	1,4	0,2	1,9
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENASALAD DE REPOLLO Y ZANAHORIA COCIDA	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Repollo blanco, crudo	B099	35,0	24,5	9,8	0,4	0,1	1,6	10,8	0,1	4,4
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**436,6**	**15,8**	**13,2**	**61,9**	**156,6**	**1,9**	**660,3**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**34%**	**34,7%**	**30,4%**	**34,0%**	**22,4%**	**34,0%**	**58,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	38,0	38,0	53,2	8,1	2,3	0,1	6,5	0,3	19,8
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	10,0	10,0	37,0	1,9	0,1	6,1	15,5	0,8	0,0
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	67,0	45,6	75,6	0,5	0,1	17,9	3,6	0,2	11,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA PEPINO Y TOMATE	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10,0	2,3	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6
		Lechuga común, cruda	B059	18,1	10,0	1,8	0,1	0,0	0,3	2,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**395,9**	**13,1**	**9,7**	**61,9**	**49,0**	**2,1**	**618,0**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30%**	**28,9%**	**22,4%**	**34,0%**	**7,0%**	**37,1%**	**54,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO ENCEBOLLADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	45,0	38,1	63,2	7,9	3,5	0,0	4,2	0,3	24,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	25,0	25,0	92,8	3,3	0,4	18,7	6,3	1,0	1,5
		Tomate, crudo	B103	7,5	6,0	1,4	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	23,4	18,7	4,3	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Repollo blanco, crudo	B099	40,5	28,4	11,3	0,5	0,1	1,8	12,5	0,1	5,1
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**487,6**	**18,0**	**14,6**	**69,1**	**158,2**	**2,4**	**664,7**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**38%**	**39,7%**	**33,8%**	**38,0%**	**22,6%**	**42,4%**	**58,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	10,0	10,0	37,4	2,4	0,1	6,0	6,0	0,5	1,5
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	50,0	45,0	43,7	0,9	0,1	9,4	3,6	0,4	4,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y TOMATE	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	18,8	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Lechuga común, cruda	B059	18,1	10,0	1,8	0,1	0,0	0,3	2,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**387,0**	**13,1**	**13,0**	**52,1**	**52,4**	**2,8**	**662,4**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**30%**	**28,8%**	**30,0%**	**28,7%**	**7,5%**	**49,4%**	**58,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	45,0	38,1	63,2	7,9	3,5	0,0	4,2	0,3	24,0
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,0	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	67,0	45,6	75,6	0,5	0,1	17,9	3,6	0,2	11,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,00	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10,0	2,3	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6
		Lechuga común, cruda	B059	18,1	10,0	1,8	0,1	0,0	0,3	2,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**440,9**	**14,5**	**14,4**	**61,0**	**150,6**	**1,2**	**669,9**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**34%**	**31,8%**	**33,2%**	**33,5%**	**21,5%**	**20,8%**	**59,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA —  — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Preescolar**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CHULETA DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	38,0	38,0	53,2	8,1	2,3	0,1	6,5	0,3	19,8
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,5	5,0	7,5	0,6	0,5	0,0	2,7	0,1	7,0
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,0	5,0	18,2	0,7	0,1	3,6	0,9	0,3	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25,00	25,0	88,3	1,7	0,1	20,0	2,3	0,2	0,5
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	67,0	48,2	63,7	0,5	0,1	14,6	1,4	0,2	1,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE ,CEBOLLA Y CILANTRO	Tomate, crudo	B103	19	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,50	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**436,6**	**16,7**	**13,7**	**59,8**	**151,8**	**1,9**	**661,0**
RECOMENDACIÓN						**1300**	**45,5**	**43,3**	**182,0**	**700**	**5,6**	**1133**
% ADECUACIÓN						**34%**	**36,7%**	**31,8%**	**32,8%**	**21,7%**	**34,3%**	**58,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ENCEBOLLADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	44,0	44,0	61,6	9,4	2,6	0,1	7,5	0,4	22,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,7	7,3	2,9	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	20,0	20,0	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	62,5	50,0	79,5	0,5	0,2	18,7	8,0	0,2	7,0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECH	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	18,8	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Lechuga común, cruda	B059	27,2	14,9	2,7	0,1	0,0	0,4	3,1	0,1	0,9
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FUTA DE COSECHA EN AGU	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**517,4**	**18,9**	**12,3**	**78,8**	**49,4**	**3,2**	**622,2**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**33,2%**	**22,7%**	**34,5%**	**6,2%**	**52,4%**	**51,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	52,0	44,0	73,1	9,1	4,1	0,0	4,8	0,3	27,7
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5,0	5,0	25,0	1,3	1,3	1,9	47,0	0,0	18,5
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	4,0	4,0	14,5	0,5	0,1	2,9	0,7	0,2	0,1
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84,0	60,5	79,8	0,7	0,1	18,3	1,8	0,3	2,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	LADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y REP	Pepino Cohombro, crudo	B077	26,0	19,5	2,7	0,1	0,0	0,4	3,5	0,1	0,4
		Tomate, crudo	B103	23,4	18,7	4,3	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Repollo blanco, crudo	B099	28,0	19,6	7,8	0,4	0,1	1,3	8,6	0,1	3,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	8,0	8,0	39,9	2,1	2,1	3,1	75,2	0,0	29,5
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**521,9**	**17,3**	**16,4**	**73,2**	**156,6**	**1,6**	**702,9**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**30,4%**	**30,2%**	**32,1%**	**19,6%**	**26,3%**	**58,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	44,0	44,0	61,6	9,4	2,6	0,1	7,5	0,4	22,9
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA	Tomate, crudo	B103	37,5	30,0	6,9	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8
		Lechuga común, cruda	B059	54,3	29,9	5,4	0,2	0,0	0,8	6,3	0,3	1,8
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**494,4**	**17,8**	**15,5**	**69,0**	**153,8**	**2,2**	**664,9**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**30%**	**31,3%**	**28,5%**	**30,3%**	**19,2%**	**35,2%**	**55,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	20,0	20,0	74,0	3,9	0,2	12,2	31,0	1,6	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,0	10,8	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
VERDURA FRIA O CALIENTE	DA DE REMOLACHA ZANAHORIA C	Tomate, crudo	B103	35,1	28,1	6,5	0,3	0,0	1,2	2,5	0,1	1,7
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	37,5	30,0	15,9	0,4	0,0	3,1	4,8	0,2	21,3
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FUTA DE COSECHA EN AGU	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**509,2**	**15,1**	**15,1**	**74,4**	**84,8**	**4,0**	**685,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**31%**	**26,5%**	**27,9%**	**32,6%**	**10,6%**	**64,5%**	**57,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO APANADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	52,0	44,0	73,1	9,1	4,1	0,0	4,8	0,3	27,7
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,5	5,5	20,0	0,7	0,1	4,0	1,0	0,3	0,1
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,0	4,6	6,8	0,6	0,5	0,0	2,4	0,1	6,3
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Repollo blanco, crudo	B099	35,0	24,5	9,8	0,4	0,1	1,6	10,8	0,1	4,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Mango común, crudo	C051	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	9,0	0,3	2,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**530,6**	**18,7**	**17,5**	**72,0**	**163,7**	**2,1**	**679,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**33%**	**32,9%**	**32,2%**	**31,6%**	**20,5%**	**34,4%**	**56,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDIO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	44,0	44,0	61,6	9,4	2,6	0,1	7,5	0,4	22,9
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	20,0	20,0	74,8	4,8	0,2	12,0	12,0	0,9	3,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	84,0	57,1	94,8	0,7	0,1	22,4	4,6	0,2	14,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	31,3	25,0	5,8	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FUTA DE COSECHA EN AGU	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**532,3**	**19,4**	**12,3**	**82,9**	**46,4**	**2,7**	**627,7**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**33%**	**34,0%**	**22,7%**	**36,3%**	**5,8%**	**44,2%**	**52,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	LLO SUDADO CON PAPA Y ZANAHOR	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	52,0	44,0	73,1	9,1	4,1	0,0	4,8	0,3	27,7
		Tomate, crudo	B103	15,2	12,2	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECH	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	18,8	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Lechuga común, cruda	B059	27,2	14,9	2,7	0,1	0,0	0,4	3,1	0,1	0,9
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						505,5	17,5	16,9	68,9	152,1	2,0	669,0
RECOMENDACIÓN						1629	57,0	54,3	228,1	800,0	6,2	1200
% ADECUACIÓN						31%	30,7%	31,1%	30,2%	19,0%	33,1%	55,8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADOS	Lenteja común, cruda	T026	20,0	20,0	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA EN CUBOS SALTEADO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	Habichuela, cruda	B052	33,0	29,7	12,8	0,6	0,0	2,1	11,9	0,3	1,8
		Tomate, crudo	B103	35,1	28,1	6,5	0,3	0,0	1,2	2,5	0,1	1,7
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FUTA DE COSECHA EN AGU	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	5,0	5,0	45,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						505,3	16,1	14,3	74,0	71,9	3,9	706,3
RECOMENDACIÓN						1629	57,0	54,3	228,1	800,0	6,2	1200
% ADECUACIÓN						31%	28,3%	26,3%	32,4%	9,0%	63,2%	58,9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO AGRIDULCE	Cerdo, carne magra, cruda	F011	44,0	44,0	61,6	9,4	2,6	0,1	7,5	0,4	22,9
		Piña, cruda	C072	10,0	5,5	3,1	0,0	0,0	0,7	0,9	0,0	0,2
		Azúcar blanco, granulado	K003	3,3	3,3	13,1	0,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84,0	60,5	79,8	0,7	0,1	18,3	1,8	0,3	2,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	LADA DE TOMATE , PEPINO Y ZANAH	Tomate, crudo	B103	23,4	18,7	4,3	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Pepino Cohombro, crudo	B077	26,0	19,5	2,7	0,1	0,0	0,4	3,5	0,1	0,4
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**521,3**	**17,1**	**15,6**	**75,1**	**151,6**	**1,6**	**660,6**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**30,1%**	**28,8%**	**32,9%**	**18,9%**	**25,2%**	**55,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Primaria : grado primero, segundo y tercero

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRICASE DE POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	52,0	44,0	73,1	9,1	4,1	0,0	4,8	0,3	27,7
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
	CHIPS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECH	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	12,5	10,0	2,3	0,1	0,0	0,4	0,9	0,1	0,6
		Lechuga común, cruda	B059	18,1	10,0	1,8	0,1	0,0	0,3	2,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						476,4	17,7	16,9	61,4	153,1	2,0	666,3
RECOMENDACIÓN						1629	57,0	54,3	228,1	800,0	6,2	1200
% ADECUACIÓN						29%	31,1%	31,2%	26,9%	19,1%	31,7%	55,5%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Primaria : grado primero, segundo y tercero

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	44,0	44,0	61,6	9,4	2,6	0,1	7,5	0,4	22,9
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	20,0	20,0	77,4	4,6	0,2	12,2	10,2	1,4	5,4
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84,0	60,5	79,8	0,7	0,1	18,3	1,8	0,3	2,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	24,0	22,8	9,1	0,3	0,0	1,8	5,5	0,1	0,9
		Lechuga común, cruda	B059	27,2	14,9	2,7	0,1	0,0	0,4	3,1	0,1	0,9
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	AGUA PANELA CON LIMON	Limón, crudo	C044	120,0	60,0	26,4	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3	2,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**514,8**	**18,4**	**12,4**	**78,4**	**54,1**	**3,6**	**624,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**32,3%**	**22,8%**	**34,4%**	**6,8%**	**57,7%**	**52,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	52,0	44,0	73,1	9,1	4,1	0,0	4,8	0,3	27,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
CEREAL	ARROZ AMARILLO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE PEPINO , REPOLLO Y TOM	Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Pepino Cohombro, crudo	B077	26,0	19,5	2,7	0,1	0,0	0,4	3,5	0,1	0,4
		Repollo blanco, crudo	B099	28,0	19,6	7,8	0,4	0,1	1,3	8,6	0,1	3,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**508,1**	**17,6**	**16,9**	**69,3**	**155,4**	**2,0**	**671,2**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**31%**	**30,9%**	**31,2%**	**30,4%**	**19,4%**	**31,6%**	**55,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	20,0	20,0	74,0	3,9	0,2	12,2	31,0	1,6	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA COCIDAS	Tomate, crudo	B103	35,1	28,1	6,5	0,3	0,0	1,2	2,5	0,1	1,7
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	37,5	30,0	15,9	0,4	0,0	3,1	4,8	0,2	21,3
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FUTA DE COSECHA EN AGU	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**515,7**	**15,3**	**15,2**	**75,7**	**87,1**	**4,1**	**685,9**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**26,8%**	**27,9%**	**33,2%**	**10,9%**	**65,7%**	**57,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	52,0	44,0	73,1	9,1	4,1	0,0	4,8	0,3	27,7
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	84,0	57,1	94,8	0,7	0,1	22,4	4,6	0,2	14,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	SALADA TOMATE, CEBOLLA Y PEPI	Tomate, crudo	B103	31,3	25,0	5,8	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**527,8**	**16,7**	**17,0**	**74,4**	**153,5**	**1,3**	**677,6**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**29,3%**	**31,3%**	**32,6%**	**19,2%**	**21,6%**	**56,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN SALSA CRIOLLA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	44,0	44,0	61,6	9,4	2,6	0,1	7,5	0,4	22,9
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ NEGRITO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO MELADO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84,0	60,5	79,8	0,7	0,1	18,3	1,8	0,3	2,4
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENASALAD DE REPOLLO Y ZANAHORIA COCIDA	Tomate, crudo	B103	35,1	28,1	6,5	0,3	0,0	1,2	2,5	0,1	1,7
		Repollo blanco, crudo	B099	42,0	29,4	11,8	0,5	0,1	1,9	12,9	0,1	5,3
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**517,5**	**18,0**	**15,6**	**74,1**	**161,5**	**2,1**	**665,2**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**31,6%**	**28,8%**	**32,5%**	**20,2%**	**34,5%**	**55,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	44,0	44,0	61,6	9,4	2,6	0,1	7,5	0,4	22,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	20,0	20,0	74,0	3,9	0,2	12,2	31,0	1,6	0,0
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	84,0	57,1	94,8	0,7	0,1	22,4	4,6	0,2	14,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE LECHUGA PEPINO Y TOM	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	18,8	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Lechuga común, cruda	B059	27,2	14,9	2,7	0,1	0,0	0,4	3,1	0,1	0,9
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGU	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**515,9**	**17,3**	**12,3**	**80,9**	**68,8**	**3,1**	**625,0**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**30,3%**	**22,6%**	**35,5%**	**8,6%**	**50,4%**	**52,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: Gobernacion del Valle del Cauca

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Almuerzo

NIVEL Primaria : grado primero, segundo y tercero

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO ENCEBOLLADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	52,0	44,0	73,1	9,1	4,1	0,0	4,8	0,3	27,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	35,0	35,0	129,9	4,6	0,5	26,1	8,8	1,4	2,1
		Tomate, crudo	B103	7,5	6,0	1,4	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
VERDURA FRIA O CALIENTE	NSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORI/	Tomate, crudo	B103	23,4	18,7	4,3	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Repollo blanco, crudo	B099	53,0	37,1	14,8	0,7	0,1	2,4	16,3	0,2	6,7
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**591,3**	**21,4**	**17,4**	**85,1**	**166,1**	**2,9**	**670,8**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**36%**	**37,5%**	**32,0%**	**37,3%**	**20,8%**	**47,2%**	**55,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	20,0	20,0	74,8	4,8	0,2	12,0	12,0	0,9	3,0
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	62,5	56,3	54,6	1,1	0,1	11,8	4,5	0,5	5,6
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y TOMATE	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	27,2	14,9	2,7	0,1	0,0	0,4	3,1	0,1	0,9
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FUTA DE COSECHA EN AGU	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**490,6**	**16,5**	**15,2**	**68,9**	**61,7**	**3,5**	**665,9**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**30%**	**28,9%**	**27,9%**	**30,2%**	**7,7%**	**55,9%**	**55,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	52,0	44,0	73,1	9,1	4,1	0,0	4,8	0,3	27,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	84,0	57,1	94,8	0,7	0,1	22,4	4,6	0,2	14,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE TOMATE, PEPINO Y LECH	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	18,8	15,0	3,5	0,1	0,0	0,6	1,4	0,1	0,9
		Lechuga común, cruda	B059	27,2	14,9	2,7	0,1	0,0	0,4	3,1	0,1	0,9
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**525,3**	**16,6**	**17,0**	**73,8**	**154,6**	**1,4**	**677,5**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**29,1%**	**31,3%**	**32,4%**	**19,3%**	**22,6%**	**56,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado primero, segundo y tercero**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CHULETA DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	44,0	44,0	61,6	9,4	2,6	0,1	7,5	0,4	22,9
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,5	5,0	7,5	0,6	0,5	0,0	2,7	0,1	7,0
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,0	5,0	18,2	0,7	0,1	3,6	0,9	0,3	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35,0	123,6	2,3	0,1	28,0	3,2	0,3	0,7
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84,0	60,5	79,8	0,7	0,1	18,3	1,8	0,3	2,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE ,CEBOLLA Y CILANTRO	Tomate, crudo	B103	31,3	25,0	5,8	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	GO DE FRUTA DE COSECHA EN LEC	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	9,0	9,0	81,0	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**516,8**	**18,9**	**16,2**	**71,9**	**155,0**	**2,2**	**665,4**
RECOMENDACIÓN						**1629**	**57,0**	**54,3**	**228,1**	**800,0**	**6,2**	**1200**
% ADECUACIÓN						**32%**	**33,1%**	**29,8%**	**31,5%**	**19,4%**	**34,8%**	**55,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ENCEBOLLADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63,0	63,0	88,2	13,5	3,8	0,1	10,7	0,5	32,8
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,7	7,3	2,9	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	30,0	30,0	116,1	6,9	0,3	18,3	15,3	2,2	8,1
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	88,0	70,4	111,9	0,6	0,2	26,3	11,3	0,2	9,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	SALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHU	Pepino Cohombro, crudo	B077	40,0	30,0	4,2	0,2	0,0	0,7	5,4	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	27,2	14,9	2,7	0,1	0,0	0,4	3,1	0,1	0,9
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**669,7**	**26,2**	**15,7**	**100,8**	**62,4**	**4,3**	**638,2**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**34%**	**37,5%**	**23,6%**	**36,1%**	**5,7%**	**49,3%**	**42,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	74,4	63,0	104,6	13,0	5,8	0,1	6,9	0,4	39,7
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5,0	5,0	25,0	1,3	1,3	1,9	47,0	0,0	18,5
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	4,0	4,0	14,5	0,5	0,1	2,9	0,7	0,2	0,1
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120,0	86,4	114,0	1,0	0,2	26,2	2,6	0,4	3,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y REPO	Pepino Cohombro, crudo	B077	30,0	22,5	3,2	0,1	0,0	0,5	4,1	0,1	0,5
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Repollo blanco, crudo	B099	30,0	21,0	8,4	0,4	0,1	1,3	9,2	0,1	3,8
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	8,0	8,0	39,9	2,1	2,1	3,1	75,2	0,0	29,5
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**642,2**	**22,3**	**20,2**	**89,3**	**161,6**	**2,0**	**716,4**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**31,9%**	**30,4%**	**32,0%**	**14,7%**	**22,9%**	**47,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63,0	63,0	88,2	13,5	3,8	0,1	10,7	0,5	32,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA	Tomate, crudo	B103	45,0	36,0	8,3	0,3	0,0	1,5	3,2	0,2	2,2
		Lechuga común, cruda	B059	53,0	29,2	5,2	0,2	0,0	0,8	6,1	0,3	1,7
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**597,9**	**23,1**	**18,7**	**82,1**	**160,1**	**2,6**	**677,6**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**30%**	**33,1%**	**28,1%**	**29,4%**	**14,6%**	**30,1%**	**45,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	30,0	30,0	111,0	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,0	10,8	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ADA DE REMOLACHA ZANAHORIA CO	Tomate, crudo	B103	40,0	32,0	7,4	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	1,9
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	40,0	32,0	17,0	0,4	0,0	3,3	5,1	0,3	22,7
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**623,7**	**18,2**	**17,4**	**93,7**	**103,7**	**5,1**	**689,2**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**26,1%**	**26,1%**	**33,6%**	**9,4%**	**58,6%**	**45,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO APANADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	74,4	63,0	104,6	13,0	5,8	0,1	6,9	0,4	39,7
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,5	5,5	20,0	0,7	0,1	4,0	1,0	0,3	0,1
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,0	4,6	6,8	0,6	0,5	0,0	2,4	0,1	6,3
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	35,0	28,0	6,4	0,3	0,0	1,1	2,5	0,1	1,7
		Repollo blanco, crudo	B099	35,0	24,5	9,8	0,4	0,1	1,6	10,8	0,1	4,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Mango común, crudo	C051	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	9,0	0,3	2,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**638,7**	**23,8**	**21,3**	**85,0**	**169,0**	**2,6**	**693,7**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**34,1%**	**32,1%**	**30,5%**	**15,4%**	**29,3%**	**46,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDIO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63,0	63,0	88,2	13,5	3,8	0,1	10,7	0,5	32,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	30,0	30,0	112,2	7,2	0,3	18,1	18,0	1,4	4,5
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	120,0	81,6	135,5	1,0	0,2	32,1	6,5	0,3	21,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	30,0	24,0	5,5	0,2	0,0	1,0	2,2	0,1	1,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	20,0	19,0	7,6	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8
		Pepino Cohombro, crudo	B077	30,0	22,5	3,2	0,1	0,0	0,5	4,1	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**693,1**	**26,9**	**15,7**	**107,2**	**60,1**	**3,5**	**645,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**35%**	**38,5%**	**23,6%**	**38,4%**	**5,5%**	**40,8%**	**43,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	OLLO SUDADO CON PAPA Y ZANAHOR	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	74,4	63,0	104,6	13,0	5,8	0,1	6,9	0,4	39,7
		Tomate, crudo	B103	15,2	12,2	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	SALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHU	Pepino Cohombro, crudo	B077	37,0	27,8	3,9	0,1	0,0	0,6	5,0	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	23,0	18,4	4,2	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Lechuga común, cruda	B059	35,0	19,3	3,5	0,2	0,0	0,5	4,0	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**613,9**	**22,6**	**20,7**	**82,0**	**157,9**	**2,5**	**683,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**32,4%**	**31,2%**	**29,4%**	**14,4%**	**28,7%**	**45,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADOS	Lenteja común, cruda	T026	30,0	30,0	116,1	6,9	0,3	18,3	15,3	2,2	8,1
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA EN CUBOS SALTEADO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	Habichuela, cruda	B052	34,0	30,6	13,2	0,6	0,0	2,2	12,2	0,3	1,8
		Tomate, crudo	B103	41,0	32,8	7,5	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	2,0
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	7,0	7,0	63,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**621,0**	**19,6**	**16,5**	**93,2**	**80,5**	**4,9**	**711,8**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**28,1%**	**24,8%**	**33,4%**	**7,3%**	**56,7%**	**47,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO AGRIDULCE	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63,0	63,0	88,2	13,5	3,8	0,1	10,7	0,5	32,8
		Piña, cruda	C072	10,0	5,5	3,1	0,0	0,0	0,7	0,9	0,0	0,2
		Azúcar blanco, granulado	K003	3,3	3,3	13,1	0,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120,0	86,4	114,0	1,0	0,2	26,2	2,6	0,4	3,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE TOMATE , PEPINO Y ZANAHO	Tomate, crudo	B103	26,0	20,8	4,8	0,2	0,0	0,9	1,9	0,1	1,2
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Pepino Cohombro, crudo	B077	30,0	22,5	3,2	0,1	0,0	0,5	4,1	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**636,3**	**22,2**	**18,9**	**91,2**	**157,2**	**1,9**	**671,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**31,8%**	**28,4%**	**32,6%**	**14,3%**	**22,3%**	**44,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRICASE DE POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	74,4	63,0	104,6	13,0	5,8	0,1	6,9	0,4	39,7
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
	CHIPS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	SALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHU	Pepino Cohombro, crudo	B077	36,0	27,0	3,8	0,1	0,0	0,6	4,9	0,1	0,5
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	33,0	18,2	3,3	0,1	0,0	0,5	3,8	0,2	1,1
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**586,9**	**22,9**	**20,8**	**74,8**	**160,2**	**2,5**	**681,8**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**29%**	**32,9%**	**31,3%**	**26,8%**	**14,6%**	**28,5%**	**45,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63,0	63,0	88,2	13,5	3,8	0,1	10,7	0,5	32,8
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	30,0	30,0	116,1	6,9	0,3	18,3	15,3	2,2	8,1
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120,0	86,4	114,0	1,0	0,2	26,2	2,6	0,4	3,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	25,0	23,8	9,5	0,3	0,0	1,8	5,7	0,1	1,0
		Lechuga común, cruda	B059	36,0	19,8	3,6	0,2	0,0	0,5	4,2	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	AGUA PANELA CON LIMON	Limón, crudo	C044	120,0	60,0	26,4	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3	2,4
		Panela	K033	8,0	8,0	29,1	0,0	0,0	7,2	3,4	0,4	3,1
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**668,9**	**25,8**	**15,7**	**100,6**	**65,3**	**4,7**	**638,1**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**34%**	**37,0%**	**23,6%**	**36,0%**	**5,9%**	**54,1%**	**42,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	74,4	63,0	104,6	13,0	5,8	0,1	6,9	0,4	39,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
CEREAL	ARROZ AMARILLO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ALADA DE PEPINO , REPOLLO Y TOM	Tomate, crudo	B103	23,0	18,4	4,2	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Pepino Cohombro, crudo	B077	31,0	23,3	3,3	0,1	0,0	0,5	4,2	0,1	0,5
		Repollo blanco, crudo	B099	33,0	23,1	9,2	0,4	0,1	1,5	10,2	0,1	4,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**616,7**	**22,8**	**20,8**	**82,4**	**162,3**	**2,4**	**686,2**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**32,6%**	**31,2%**	**29,5%**	**14,8%**	**27,3%**	**45,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	30,0	30,0	111,0	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA COCIDAS	Tomate, crudo	B103	40,0	32,0	7,4	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	1,9
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	39,0	31,2	16,5	0,4	0,0	3,2	5,0	0,2	22,2
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**629,8**	**18,4**	**17,4**	**94,9**	**105,9**	**5,2**	**689,5**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**26,4%**	**26,1%**	**34,0%**	**9,6%**	**59,3%**	**46,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	74,4	63,0	104,6	13,0	5,8	0,1	6,9	0,4	39,7
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	120,0	81,6	135,5	1,0	0,2	32,1	6,5	0,3	21,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	NSALADA TOMATE, CEBOLLA Y PEPIN	Tomate, crudo	B103	30,0	24,0	5,5	0,2	0,0	1,0	2,2	0,1	1,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	20,0	19,0	7,6	0,3	0,0	1,5	4,6	0,1	0,8
		Pepino Cohombro, crudo	B077	30,0	22,5	3,2	0,1	0,0	0,5	4,1	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**656,2**	**21,7**	**20,9**	**92,7**	**160,0**	**1,7**	**696,3**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**33%**	**31,0%**	**31,4%**	**33,2%**	**14,5%**	**19,1%**	**46,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN SALSA CRIOLLA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63,0	63,0	88,2	13,5	3,8	0,1	10,7	0,5	32,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ NEGRITO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO MELADO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120,0	86,4	114,0	1,0	0,2	26,2	2,6	0,4	3,5
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENASALAD DE REPOLLO Y ZANAHORIA COCIDA	Tomate, crudo	B103	40,0	32,0	7,4	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	1,9
		Repollo blanco, crudo	B099	45,0	31,5	12,6	0,6	0,1	2,0	13,9	0,2	5,7
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**633,3**	**23,1**	**18,9**	**90,3**	**167,7**	**2,5**	**677,0**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**33,1%**	**28,4%**	**32,3%**	**15,2%**	**29,1%**	**45,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63,0	63,0	88,2	13,5	3,8	0,1	10,7	0,5	32,8
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	30,0	30,0	111,0	5,8	0,4	18,3	46,5	2,4	0,0
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	120,0	81,6	135,5	1,0	0,2	32,1	6,5	0,3	21,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	SALADA DE LECHUGA PEPINO Y TOMA	Pepino Cohombro, crudo	B077	35,0	26,3	3,7	0,1	0,0	0,6	4,7	0,1	0,5
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	35,0	19,3	3,5	0,2	0,0	0,5	4,0	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGU	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**674,9**	**24,3**	**15,6**	**104,9**	**91,2**	**4,3**	**641,9**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**34%**	**34,8%**	**23,5%**	**37,6%**	**8,3%**	**49,5%**	**42,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO ENCEBOLLADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	74,4	63,0	104,6	13,0	5,8	0,1	6,9	0,4	39,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	45,0	45,0	167,0	5,9	0,7	33,6	11,3	1,8	2,7
		Tomate, crudo	B103	7,5	6,0	1,4	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	32,0	25,6	5,9	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Repollo blanco, crudo	B099	54,0	37,8	15,1	0,7	0,1	2,4	16,6	0,2	6,8
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**715,1**	**27,4**	**21,3**	**100,9**	**172,5**	**3,6**	**684,1**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**36%**	**39,2%**	**32,1%**	**36,2%**	**15,7%**	**41,0%**	**45,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	30,0	30,0	112,2	7,2	0,3	18,1	18,0	1,4	4,5
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	88,0	79,2	76,8	1,6	0,2	16,6	6,3	0,6	7,9
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y TOMATE	Tomate, crudo	B103	28,0	22,4	5,2	0,2	0,0	0,9	2,0	0,1	1,3
		Tomate, crudo	B103	27,5	22,0	5,1	0,2	0,0	0,9	2,0	0,1	1,3
		Lechuga común, cruda	B059	35,0	19,3	3,5	0,2	0,0	0,5	4,0	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**604,6**	**20,0**	**17,4**	**87,8**	**71,4**	**4,2**	**670,2**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**30%**	**28,7%**	**26,1%**	**31,5%**	**6,5%**	**48,7%**	**44,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	74,4	63,0	104,6	13,0	5,8	0,1	6,9	0,4	39,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	120,0	81,6	135,5	1,0	0,2	32,1	6,5	0,3	21,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	SALADA DE TOMATE, PEPINO Y LECHU	Pepino Cohombro, crudo	B077	35,0	26,3	3,7	0,1	0,0	0,6	4,7	0,1	0,5
		Tomate, crudo	B103	24,4	19,5	4,5	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	35,0	19,3	3,5	0,2	0,0	0,5	4,0	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**652,1**	**21,5**	**20,9**	**91,7**	**160,3**	**1,8**	**696,5**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**33%**	**30,9%**	**31,4%**	**32,9%**	**14,6%**	**20,3%**	**46,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Primaria : grado cuarto y quinto**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CHULETA DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	63,0	63,0	88,2	13,5	3,8	0,1	10,7	0,5	32,8
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,5	5,0	7,5	0,6	0,5	0,0	2,7	0,1	7,0
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,0	5,0	18,2	0,7	0,1	3,6	0,9	0,3	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45,0	45,0	158,9	3,0	0,2	36,0	4,1	0,4	0,9
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	120,0	86,4	114,0	1,0	0,2	26,2	2,6	0,4	3,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE ,CEBOLLA Y CILANTRO	Tomate, crudo	B103	30,0	24,0	5,5	0,2	0,0	1,0	2,2	0,1	1,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	19,5	18,5	7,4	0,3	0,0	1,4	4,4	0,1	0,7
		Pepino Cohombro, crudo	B077	30,0	22,5	3,2	0,1	0,0	0,5	4,1	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	UGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECH	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13,0	13,0	64,9	3,4	3,5	5,0	122,2	0,1	48,0
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8,0	31,8	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	11,0	11,0	99,0	0,0	11,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**633,6**	**24,0**	**19,4**	**88,4**	**161,4**	**2,5**	**676,8**
RECOMENDACIÓN						**1994**	**69,8**	**66,5**	**279,2**	**1100**	**8,7**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**34,4%**	**29,2%**	**31,7%**	**14,7%**	**29,1%**	**45,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ENCEBOLLADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	78,0	78,0	109,2	16,7	4,7	0,2	13,3	0,6	40,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,7	7,3	2,9	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	137,5	110,0	174,9	1,0	0,3	41,1	17,6	0,3	15,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	36,2	19,9	3,6	0,2	0,0	0,5	4,2	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**881,1**	**33,1**	**19,8**	**135,8**	**78,7**	**5,4**	**654,8**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**35%**	**38,0%**	**23,9%**	**39,0%**	**7,2%**	**57,0%**	**43,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Secundaria**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	92,1	78,0	129,4	16,1	7,2	0,1	8,6	0,5	49,1
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5,0	5,0	25,0	1,3	1,3	1,9	47,0	0,0	18,5
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	4,0	4,0	14,5	0,5	0,1	2,9	0,7	0,2	0,1
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	184,0	132,5	174,9	1,5	0,3	40,1	4,0	0,7	5,3
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y REPOLLO	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	23,4	18,7	4,3	0,2	0,0	0,8	1,7	0,1	1,1
		Repollo blanco, crudo	B099	28,0	19,6	7,8	0,4	0,1	1,3	8,6	0,1	3,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	10,0	10,0	49,9	2,6	2,7	3,8	94,0	0,1	36,9
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**825,9**	**27,4**	**25,3**	**118,1**	**185,3**	**2,5**	**735,2**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**33%**	**31,4%**	**30,5%**	**33,9%**	**16,8%**	**26,0%**	**49,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	78,0	78,0	109,2	16,7	4,7	0,2	13,3	0,6	40,6
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA	Tomate, crudo	B103	43,8	35,0	8,1	0,3	0,0	1,4	3,2	0,2	2,1
		Lechuga común, cruda	B059	63,4	34,8	6,3	0,3	0,0	0,9	7,3	0,3	2,1
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**760,7**	**28,8**	**23,3**	**106,3**	**187,5**	**3,3**	**697,8**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**33,0%**	**28,1%**	**30,5%**	**17,0%**	**34,5%**	**46,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Secundaria**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	40,0	40,0	148,0	7,8	0,5	24,4	62,0	3,2	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,0	10,8	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	SALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA COCIDA	Tomate, crudo	B103	41,0	32,8	7,5	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	2,0
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	43,8	35,0	18,6	0,5	0,0	3,6	5,6	0,3	24,9
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**793,5**	**22,1**	**20,6**	**123,5**	**124,7**	**6,4**	**696,1**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**25,4%**	**24,9%**	**35,4%**	**11,3%**	**67,4%**	**46,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Secundaria**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO APANADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	92,1	78,0	129,4	16,1	7,2	0,1	8,6	0,5	49,1
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,5	5,5	20,0	0,7	0,1	4,0	1,0	0,3	0,1
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,0	4,6	6,8	0,6	0,5	0,0	2,4	0,1	6,3
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	35,1	28,1	6,5	0,3	0,0	1,2	2,5	0,1	1,7
		Repollo blanco, crudo	B099	42,0	29,4	11,8	0,5	0,1	1,9	12,9	0,1	5,3
		Cebolla cabezona, cruda	B027	11,0	10,5	4,2	0,1	0,0	0,8	2,5	0,0	0,4
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Mango común, crudo	C051	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	9,0	0,3	2,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**806,7**	**29,4**	**26,4**	**109,4**	**196,5**	**3,2**	**716,2**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**33,8%**	**31,8%**	**31,4%**	**17,9%**	**33,4%**	**47,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDIO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	78,0	78,0	109,2	16,7	4,7	0,2	13,3	0,6	40,6
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	40,0	40,0	149,6	9,6	0,4	24,1	24,0	1,8	6,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	184,0	125,1	207,7	1,5	0,3	49,2	10,0	0,5	32,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	31,3	25,0	5,8	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	22,0	20,9	8,4	0,3	0,0	1,6	5,0	0,1	0,8
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**912,9**	**34,1**	**19,8**	**144,5**	**74,4**	**4,4**	**667,0**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**37%**	**39,0%**	**23,9%**	**41,5%**	**6,8%**	**46,7%**	**44,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO CON PAPA Y ZANAHORIA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	92,1	78,0	129,4	16,1	7,2	0,1	8,6	0,5	49,1
		Tomate, crudo	B103	15,2	12,2	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	36,2	19,9	3,6	0,2	0,0	0,5	4,2	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**780,5**	**28,2**	**25,8**	**106,2**	**183,8**	**3,1**	**705,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**32,3%**	**31,1%**	**30,4%**	**16,7%**	**32,7%**	**47,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA — **MATRÍCULA PROFESIONAL** — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADOS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA EN CUBOS SALTEADO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	Habichuela, cruda	B052	38,5	34,7	14,9	0,7	0,0	2,5	13,9	0,3	2,1
		Tomate, crudo	B103	41,0	32,8	7,5	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	2,0
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	10,0	10,0	90,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**792,6**	**23,9**	**19,7**	**122,9**	**92,1**	**6,2**	**719,5**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**27,4%**	**23,8%**	**35,2%**	**8,4%**	**65,0%**	**48,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO AGRIDULCE	Cerdo, carne magra, cruda	F011	78,0	78,0	109,2	16,7	4,7	0,2	13,3	0,6	40,6
		Piña, cruda	C072	10,0	5,5	3,1	0,0	0,0	0,7	0,9	0,0	0,2
		Azúcar blanco, granulado	K003	3,3	3,3	13,1	0,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	184,0	132,5	174,9	1,5	0,3	40,1	4,0	0,7	5,3
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**816,9**	**27,5**	**23,5**	**120,1**	**181,8**	**2,4**	**689,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**33%**	**31,5%**	**28,3%**	**34,4%**	**16,5%**	**25,7%**	**46,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Secundaria**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRICASE DE POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	92,1	78,0	129,4	16,1	7,2	0,1	8,6	0,5	49,1
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
	CHIPS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	36,2	19,9	3,6	0,2	0,0	0,5	4,2	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**753,5**	**28,5**	**25,9**	**99,0**	**186,3**	**3,1**	**703,5**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**30%**	**32,7%**	**31,2%**	**28,4%**	**16,9%**	**32,6%**	**46,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	78,0	78,0	109,2	16,7	4,7	0,2	13,3	0,6	40,6
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	40,0	40,0	154,8	9,2	0,4	24,4	20,4	2,9	10,8
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	184,0	132,5	174,9	1,5	0,3	40,1	4,0	0,7	5,3
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	25,0	23,8	9,5	0,3	0,0	1,8	5,7	0,1	1,0
		Lechuga común, cruda	B059	36,2	19,9	3,6	0,2	0,0	0,5	4,2	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	AGUA PANELA CON LIMON	Limón, crudo	C044	120,0	60,0	26,4	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3	2,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**877,5**	**32,9**	**19,9**	**134,6**	**76,9**	**6,0**	**651,8**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**35%**	**37,7%**	**23,9%**	**38,6%**	**7,0%**	**63,3%**	**43,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Secundaria**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	92,1	78,0	129,4	16,1	7,2	0,1	8,6	0,5	49,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
CEREAL	ARROZ AMARILLO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO , REPOLLO Y TOMATE	Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Repollo blanco, crudo	B099	35,0	24,5	9,8	0,4	0,1	1,6	10,8	0,1	4,4
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**783,7**	**28,3**	**25,8**	**106,7**	**188,6**	**3,0**	**708,2**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**32,5%**	**31,1%**	**30,6%**	**17,1%**	**31,4%**	**47,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Secundaria**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	40,0	40,0	148,0	7,8	0,5	24,4	62,0	3,2	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA COCIDAS	Tomate, crudo	B103	41,0	32,8	7,5	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	2,0
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	43,8	35,0	18,6	0,5	0,0	3,6	5,6	0,3	24,9
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**800,1**	**22,3**	**20,6**	**124,7**	**127,0**	**6,5**	**697,0**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**25,6%**	**24,9%**	**35,8%**	**11,5%**	**68,2%**	**46,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	92,1	78,0	129,4	16,1	7,2	0,1	8,6	0,5	49,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	184,0	125,1	207,7	1,5	0,3	49,2	10,0	0,5	32,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA TOMATE, CEBOLLA Y PEPINO	Tomate, crudo	B103	31,3	25,0	5,8	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	22,0	20,9	8,4	0,3	0,0	1,6	5,0	0,1	0,8
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**852,4**	**26,9**	**25,9**	**124,8**	**186,2**	**2,1**	**724,9**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**34%**	**30,8%**	**31,2%**	**35,8%**	**16,9%**	**22,0%**	**48,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN SALSA CRIOLLA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	78,0	78,0	109,2	16,7	4,7	0,2	13,3	0,6	40,6
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ NEGRITO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO MELADO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	184,0	132,5	174,9	1,5	0,3	40,1	4,0	0,7	5,3
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENASALAD DE REPOLLO Y ZANAHORIA COCIDA	Tomate, crudo	B103	41,0	32,8	7,5	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	2,0
		Repollo blanco, crudo	B099	49,0	34,3	13,7	0,6	0,1	2,2	15,1	0,2	6,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**814,3**	**28,4**	**23,5**	**119,3**	**193,1**	**3,0**	**694,9**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**33%**	**32,6%**	**28,3%**	**34,2%**	**17,6%**	**31,9%**	**46,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	78,0	78,0	109,2	16,7	4,7	0,2	13,3	0,6	40,6
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	40,0	40,0	148,0	7,8	0,5	24,4	62,0	3,2	0,0
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	184,0	125,1	207,7	1,5	0,3	49,2	10,0	0,5	32,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA PEPINO Y TOMATE	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	36,2	19,9	3,6	0,2	0,0	0,5	4,2	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**893,6**	**31,0**	**19,8**	**142,2**	**114,8**	**5,5**	**661,4**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**36%**	**35,5%**	**23,9%**	**40,8%**	**10,4%**	**58,3%**	**44,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO ENCEBOLLADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	92,1	78,0	129,4	16,1	7,2	0,1	8,6	0,5	49,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	60,0	60,0	222,6	7,8	0,9	44,8	15,0	2,3	3,6
		Tomate, crudo	B103	7,5	6,0	1,4	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	33,0	26,4	6,1	0,2	0,0	1,1	2,4	0,1	1,6
		Repollo blanco, crudo	B099	60,0	42,0	16,8	0,8	0,1	2,7	18,5	0,2	7,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**895,3**	**34,0**	**26,5**	**127,2**	**199,9**	**4,4**	**702,9**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**36%**	**39,0%**	**32,0%**	**36,5%**	**18,2%**	**46,5%**	**46,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	40,0	40,0	149,6	9,6	0,4	24,1	24,0	1,8	6,0
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	137,5	123,8	120,0	2,5	0,2	25,9	9,9	1,0	12,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y TOMATE	Tomate, crudo	B103	29,3	23,4	5,4	0,2	0,0	1,0	2,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	31,3	25,0	5,8	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Lechuga común, cruda	B059	36,2	19,9	3,6	0,2	0,0	0,5	4,2	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**774,1**	**24,4**	**20,6**	**117,4**	**82,8**	**5,2**	**676,7**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**27,9%**	**24,9%**	**33,7%**	**7,5%**	**54,7%**	**45,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL — **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	92,1	78,0	129,4	16,1	7,2	0,1	8,6	0,5	49,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	184,0	125,1	207,7	1,5	0,3	49,2	10,0	0,5	32,5
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	39,0	29,3	4,1	0,1	0,0	0,7	5,3	0,1	0,6
		Tomate, crudo	B103	25,0	20,0	4,6	0,2	0,0	0,8	1,8	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	36,2	19,9	3,6	0,2	0,0	0,5	4,2	0,2	1,2
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**847,8**	**26,7**	**25,9**	**123,7**	**186,3**	**2,2**	**725,0**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**34%**	**30,7%**	**31,2%**	**35,5%**	**16,9%**	**23,1%**	**48,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Secundaria**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CHULETA DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	78,0	78,0	109,2	16,7	4,7	0,2	13,3	0,6	40,6
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,5	5,0	7,5	0,6	0,5	0,0	2,7	0,1	7,0
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,0	5,0	18,2	0,7	0,1	3,6	0,9	0,3	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60,0	211,8	4,0	0,2	48,1	5,4	0,5	1,2
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	184,0	132,5	174,9	1,5	0,3	40,1	4,0	0,7	5,3
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE ,CEBOLLA Y CILANTRO	Tomate, crudo	B103	31,3	25,0	5,8	0,2	0,0	1,0	2,3	0,1	1,5
		Cebolla cabezona, cruda	B027	22,0	20,9	8,4	0,3	0,0	1,6	5,0	0,1	0,8
		Pepino Cohombro, crudo	B077	32,5	24,4	3,4	0,1	0,0	0,6	4,4	0,1	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	14,0	14,0	126,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**814,7**	**29,3**	**24,0**	**117,4**	**186,5**	**3,0**	**694,3**
RECOMENDACIÓN						**2491**	**87,2**	**83,0**	**348,7**	**1100**	**9,5**	**1500**
% ADECUACIÓN						**33%**	**33,6%**	**28,9%**	**33,7%**	**17,0%**	**32,0%**	**46,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA — **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 1

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO ENCEBOLLADO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	94,0	94,0	131,6	20,1	5,6	0,2	16,0	0,8	48,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,7	7,3	2,9	0,1	0,0	0,6	1,8	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	50,0	50,0	193,5	11,6	0,5	30,5	25,5	3,6	13,5
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	175,0	140,0	222,6	1,3	0,4	52,4	22,4	0,4	19,6
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	48,0	36,0	5,0	0,2	0,0	0,8	6,5	0,1	0,7
		Tomate, crudo	B103	38,0	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8
		Lechuga común, cruda	B059	40,0	22,0	4,0	0,2	0,0	0,6	4,6	0,2	1,3
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**1029,2**	**39,6**	**23,0**	**157,8**	**94,4**	**6,5**	**671,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**35%**	**39,0%**	**23,8%**	**38,9%**	**8,6%**	**54,9%**	**44,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 2

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	111,0	94,0	156,0	19,5	8,6	0,1	10,3	0,7	59,2
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5,0	5,0	25,0	1,3	1,3	1,9	47,0	0,0	18,5
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	4,0	4,0	14,5	0,5	0,1	2,9	0,7	0,2	0,1
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	234,0	168,5	222,4	1,9	0,3	51,0	5,1	0,8	6,7
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA Y REPOLLO	Pepino Cohombro, crudo	B077	45,0	33,8	4,7	0,2	0,0	0,8	6,1	0,1	0,7
		Tomate, crudo	B103	35,0	28,0	6,4	0,3	0,0	1,1	2,5	0,1	1,7
		Repollo blanco, crudo	B099	38,0	26,6	10,6	0,5	0,1	1,7	11,7	0,1	4,8
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	10,0	10,0	49,9	2,6	2,7	3,8	94,0	0,1	36,9
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**941,2**	**31,7**	**28,9**	**134,0**	**193,3**	**2,9**	**748,7**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**31,2%**	**29,9%**	**33,0%**	**17,6%**	**24,5%**	**49,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	94,0	94,0	131,6	20,1	5,6	0,2	16,0	0,8	48,9
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA	Tomate, crudo	B103	65,0	52,0	12,0	0,5	0,1	2,1	4,7	0,3	3,1
		Lechuga común, cruda	B059	69,0	38,0	6,8	0,3	0,0	1,0	8,0	0,3	2,3
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**856,0**	**33,4**	**26,4**	**118,2**	**195,5**	**3,8**	**710,8**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**30%**	**32,9%**	**27,3%**	**29,1%**	**17,8%**	**32,4%**	**47,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Media y ciclo complementario**

MENU 4

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	50,0	50,0	185,0	9,7	0,6	30,6	77,5	4,0	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,0	10,8	10,5	0,2	0,0	2,3	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ISALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA COCID/	Tomate, crudo	B103	54,0	43,2	9,9	0,4	0,0	1,8	3,9	0,2	2,6
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	55,0	44,0	23,3	0,6	0,0	4,5	7,0	0,4	31,2
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**906,1**	**25,3**	**22,9**	**142,0**	**145,7**	**7,6**	**706,6**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**24,9%**	**23,6%**	**35,0%**	**13,2%**	**64,7%**	**47,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Media y ciclo complementario**

MENU 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO APANADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	111,0	94,0	156,0	19,5	8,6	0,1	10,3	0,7	59,2
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,5	5,5	20,0	0,7	0,1	4,0	1,0	0,3	0,1
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,0	4,6	6,8	0,6	0,5	0,0	2,4	0,1	6,3
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	45,0	36,0	8,3	0,3	0,0	1,5	3,2	0,2	2,2
		Repollo blanco, crudo	B099	55,0	38,5	15,4	0,7	0,1	2,5	16,9	0,2	6,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	14,0	13,3	5,3	0,2	0,0	1,0	3,2	0,0	0,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Mango común, crudo	C051	120,0	60,0	47,4	0,4	0,0	10,3	9,0	0,3	2,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**908,2**	**34,0**	**30,0**	**121,6**	**206,8**	**3,7**	**732,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**33,5%**	**31,0%**	**30,0%**	**18,8%**	**31,2%**	**48,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 6

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDIO GUISADA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	94,0	94,0	131,6	20,1	5,6	0,2	16,0	0,8	48,9
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	50,0	50,0	187,0	12,0	0,6	30,1	30,0	2,3	7,5
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADA DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	234,0	159,1	264,1	1,9	0,3	62,5	12,7	0,6	41,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	39,0	31,2	7,2	0,3	0,0	1,3	2,8	0,2	1,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	32,0	30,4	12,2	0,4	0,0	2,3	7,3	0,1	1,2
		Pepino Cohombro, crudo	B077	38,0	28,5	4,0	0,1	0,0	0,7	5,1	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**1070,6**	**40,8**	**23,0**	**169,0**	**89,8**	**5,3**	**686,6**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**37%**	**40,2%**	**23,8%**	**41,6%**	**8,2%**	**44,7%**	**45,8%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Media y ciclo complementario**

MENU 7

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SUDADO CON PAPA Y ZANAHORIA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	111,0	94,0	156,0	19,5	8,6	0,1	10,3	0,7	59,2
		Tomate, crudo	B103	15,2	12,2	2,8	0,1	0,0	0,5	1,1	0,1	0,7
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	50,0	37,5	5,3	0,2	0,0	0,9	6,8	0,1	0,8
		Tomate, crudo	B103	38,0	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8
		Lechuga común, cruda	B059	40,0	22,0	4,0	0,2	0,0	0,6	4,6	0,2	1,3
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**879,4**	**32,6**	**29,4**	**117,9**	**191,6**	**3,6**	**720,1**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**30%**	**32,1%**	**30,4%**	**29,0%**	**17,4%**	**30,7%**	**48,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Media y ciclo complementario**

MENU 8

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO EN TORTILLA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADOS	Lenteja común, cruda	T026	50,0	50,0	193,5	11,6	0,5	30,5	25,5	3,6	13,5
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA EN CUBOS SALTEADO	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
		Margarina, con sal	D018	4,0	4,0	29,3	0,0	3,2	0,0	0,6	0,0	35,1
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA COCIDA DE HABICHUELA Y ZANAHORIA	Habichuela, cruda	B052	43,5	39,2	16,8	0,8	0,0	2,8	15,7	0,4	2,3
		Tomate, crudo	B103	60,0	48,0	11,0	0,4	0,0	2,0	4,3	0,2	2,9
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	12,0	12,0	108,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**905,1**	**27,5**	**21,9**	**141,0**	**103,6**	**7,3**	**726,9**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**27,0%**	**22,7%**	**34,7%**	**9,4%**	**62,1%**	**48,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Media y ciclo complementario**

MENU 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO AGRIDULCE	Cerdo, carne magra, cruda	F011	94,0	94,0	131,6	20,1	5,6	0,2	16,0	0,8	48,9
		Piña, cruda	C072	10,0	5,5	3,1	0,0	0,0	0,7	0,9	0,0	0,2
		Azúcar blanco, granulado	K003	3,3	3,3	13,1	0,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0
CEREAL	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2,0	2,0	7,4	0,3	0,0	1,5	0,5	0,1	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	234,0	168,5	222,4	1,9	0,3	51,0	5,1	0,8	6,7
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	40,0	32,0	7,4	0,3	0,0	1,3	2,9	0,2	1,9
		Tomate, crudo	B103	33,0	26,4	6,1	0,2	0,0	1,1	2,4	0,1	1,6
		Pepino Cohombro, crudo	B077	40,0	30,0	4,2	0,2	0,0	0,7	5,4	0,1	0,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**926,7**	**31,8**	**26,5**	**135,8**	**188,5**	**2,9**	**700,3**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**31,3%**	**27,4%**	**33,4%**	**17,1%**	**24,4%**	**46,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 10

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FRICASE DE POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	111,0	94,0	156,0	19,5	8,6	0,1	10,3	0,7	59,2
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
	CHIPS DE PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE , PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	50,0	37,5	5,3	0,2	0,0	0,9	6,8	0,1	0,8
		Tomate, crudo	B103	35,0	28,0	6,4	0,3	0,0	1,1	2,5	0,1	1,7
		Lechuga común, cruda	B059	45,0	24,8	4,5	0,2	0,0	0,6	5,2	0,2	1,5
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**852,3**	**33,0**	**29,4**	**110,7**	**194,4**	**3,6**	**718,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**29%**	**32,5%**	**30,4%**	**27,3%**	**17,7%**	**30,7%**	**47,9%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 11

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	ESTOFADO DE CERDO CON VERDURA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	94,0	94,0	131,6	20,1	5,6	0,2	16,0	0,8	48,9
		Habichuela, cruda	B052	3,0	2,7	1,2	0,1	0,0	0,2	1,1	0,0	0,2
		Tomate, crudo	B103	4,7	3,7	0,9	0,0	0,0	0,2	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,8	8,4	3,3	0,1	0,0	0,6	2,0	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	50,0	50,0	193,5	11,6	0,5	30,5	25,5	3,6	13,5
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	12,5	11,3	10,9	0,2	0,0	2,4	0,9	0,1	1,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	234,0	168,5	222,4	1,9	0,3	51,0	5,1	0,8	6,7
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y CEBOLLA	Tomate, crudo	B103	45,0	36,0	8,3	0,3	0,0	1,5	3,2	0,2	2,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	31,3	29,7	11,9	0,4	0,0	2,3	7,1	0,1	1,2
		Lechuga común, cruda	B059	40,0	22,0	4,0	0,2	0,0	0,6	4,6	0,2	1,3
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	AGUA PANELA CON LIMON	Limón, crudo	C044	120,0	60,0	26,4	0,2	0,2	5,6	11,4	0,3	2,4
		Panela	K033	10,0	10,0	36,4	0,1	0,0	9,0	4,2	0,5	3,9
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**1027,4**	**39,6**	**23,0**	**156,7**	**89,2**	**7,2**	**665,4**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**35%**	**39,0%**	**23,8%**	**38,6%**	**8,1%**	**60,9%**	**44,4%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 12

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	111,0	94,0	156,0	19,5	8,6	0,1	10,3	0,7	59,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
CEREAL	ARROZ AMARILLO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE PEPINO , REPOLLO Y TOMATE	Tomate, crudo	B103	31,0	24,8	5,7	0,2	0,0	1,0	2,2	0,1	1,5
		Pepino Cohombro, crudo	B077	50,0	37,5	5,3	0,2	0,0	0,9	6,8	0,1	0,8
		Repollo blanco, crudo	B099	40,0	28,0	11,2	0,5	0,1	1,8	12,3	0,1	5,0
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**883,0**	**32,8**	**29,4**	**118,5**	**197,8**	**3,5**	**722,9**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**30%**	**32,3%**	**30,4%**	**29,2%**	**18,0%**	**29,6%**	**48,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	50,0	50,0	185,0	9,7	0,6	30,6	77,5	4,0	0,0
		Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	15,0	13,5	13,1	0,3	0,0	2,8	1,1	0,1	1,4
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REMOLACHA ZANAHORIA COCIDAS	Tomate, crudo	B103	55,0	44,0	10,1	0,4	0,0	1,8	4,0	0,2	2,6
		Remolacha, sin cáscara, cruda	B098	55,0	44,0	23,3	0,6	0,0	4,5	7,0	0,4	31,2
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**912,8**	**25,5**	**22,9**	**143,3**	**148,1**	**7,7**	**707,5**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**31%**	**25,1%**	**23,7%**	**35,3%**	**13,5%**	**65,4%**	**47,2%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 14

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO SALTEADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	111,0	94,0	156,0	19,5	8,6	0,1	10,3	0,7	59,2
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	234,0	159,1	264,1	1,9	0,3	62,5	12,7	0,6	41,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA TOMATE, CEBOLLA Y PEPINO	Tomate, crudo	B103	36,0	28,8	6,6	0,3	0,0	1,2	2,6	0,1	1,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	25,0	23,8	9,5	0,3	0,0	1,8	5,7	0,1	1,0
		Pepino Cohombro, crudo	B077	50,0	37,5	5,3	0,2	0,0	0,9	6,8	0,1	0,8
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**974,9**	**31,1**	**29,5**	**142,8**	**194,5**	**2,4**	**744,6**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**34%**	**30,6%**	**30,5%**	**35,2%**	**17,7%**	**20,7%**	**49,6%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: **Gobernacion del Valle del Cauca**

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: **No**

GRUPO ÉTNICO **Sin Pertenencia Étnica**

MODALIDAD DE ATENCIÓN **Ración para Preparar en Sitio**

TIPO DE COMPLEMENTO **Almuerzo**

NIVEL **Media y ciclo complementario**

MENU 15

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CERDO EN SALSA CRIOLLA	Cerdo, carne magra, cruda	F011	94,0	94,0	131,6	20,1	5,6	0,2	16,0	0,8	48,9
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ NEGRITO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PLATANO MELADO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	234,0	168,5	222,4	1,9	0,3	51,0	5,1	0,8	6,7
		Panela	K033	5,0	5,0	18,2	0,0	0,0	4,5	2,1	0,2	2,0
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENASALAD DE REPOLLO Y ZANAHORIA COCIDA	Tomate, crudo	B103	60,0	48,0	11,0	0,4	0,0	2,0	4,3	0,2	2,9
		Repollo blanco, crudo	B099	56,0	39,2	15,7	0,7	0,1	2,5	17,2	0,2	7,1
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**925,4**	**32,8**	**26,5**	**135,2**	**200,8**	**3,5**	**706,5**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**32,3%**	**27,4%**	**33,3%**	**18,3%**	**29,5%**	**47,1%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 16

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	FAJITAS DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	94,0	94,0	131,6	20,1	5,6	0,2	16,0	0,8	48,9
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	FRIJOLES GUISADOS	Frijol nima, crudo	T015	50,0	50,0	185,0	9,7	0,6	30,6	77,5	4,0	0,0
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	234,0	159,1	264,1	1,9	0,3	62,5	12,7	0,6	41,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA PEPINO Y TOMATE	Pepino Cohombro, crudo	B077	50,0	37,5	5,3	0,2	0,0	0,9	6,8	0,1	0,8
		Tomate, crudo	B103	38,0	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8
		Lechuga común, cruda	B059	40,0	22,0	4,0	0,2	0,0	0,6	4,6	0,2	1,3
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	Piña, cruda	C072	109,0	60,0	33,6	0,4	0,1	7,4	9,6	0,3	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**1049,0**	**37,2**	**23,0**	**166,4**	**139,0**	**6,7**	**679,6**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**36%**	**36,7%**	**23,8%**	**41,0%**	**12,6%**	**57,1%**	**45,3%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA			**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 17

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO ENCEBOLLADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	111,0	94,0	156,0	19,5	8,6	0,1	10,3	0,7	59,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	PASTAS GUISADAS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	65,0	65,0	241,2	8,5	1,0	48,6	16,3	2,5	3,9
		Tomate, crudo	B103	7,5	6,0	1,4	0,1	0,0	0,2	0,5	0,0	0,4
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO ,ZANAHORIA	Tomate, crudo	B103	50,0	40,0	9,2	0,4	0,0	1,6	3,6	0,2	2,4
		Repollo blanco, crudo	B099	68,0	47,6	19,0	0,9	0,1	3,0	20,9	0,2	8,6
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Banano común, crudo	C010	86,0	60,2	60,8	0,9	0,1	13,4	4,8	0,5	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**981,5**	**38,6**	**30,1**	**135,9**	**207,1**	**4,9**	**715,2**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**34%**	**38,0%**	**31,2%**	**33,5%**	**18,8%**	**41,2%**	**47,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 18

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56,0	51,0	75,9	6,4	5,5	0,2	27,0	0,9	70,8
ALIMENTO PROTEICO	ARVEJAS GUISADAS	Arveja seca, cruda	T003	50,0	50,0	187,0	12,0	0,6	30,1	30,0	2,3	7,5
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	3,8	3,0	0,7	0,0	0,0	0,1	0,3	0,0	0,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	3,3	3,1	1,3	0,0	0,0	0,2	0,8	0,0	0,1
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	PAPA A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	175,0	157,5	152,8	3,2	0,3	32,9	12,6	1,3	15,8
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA ZANAHORIA Y TOMATE	Tomate, crudo	B103	47,0	37,6	8,6	0,3	0,0	1,5	3,4	0,2	2,3
		Tomate, crudo	B103	35,0	28,0	6,4	0,3	0,0	1,1	2,5	0,1	1,7
		Lechuga común, cruda	B059	40,0	22,0	4,0	0,2	0,0	0,6	4,6	0,2	1,3
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FUTA DE COSECHA EN AGUA	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**884,3**	**27,9**	**22,9**	**135,2**	**93,9**	**6,1**	**682,9**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**30%**	**27,5%**	**23,6%**	**33,3%**	**8,5%**	**51,5%**	**45,5%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA			**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**	
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 19

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	POLLO EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	111,0	94,0	156,0	19,5	8,6	0,1	10,3	0,7	59,2
		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,6	6,3	2,5	0,1	0,0	0,5	1,5	0,0	0,3
CEREAL	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	234,0	159,1	264,1	1,9	0,3	62,5	12,7	0,6	41,4
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y LECHUGA	Pepino Cohombro, crudo	B077	50,0	37,5	5,3	0,2	0,0	0,9	6,8	0,1	0,8
		Tomate, crudo	B103	38,0	30,4	7,0	0,3	0,0	1,2	2,7	0,2	1,8
		Lechuga común, cruda	B059	40,0	22,0	4,0	0,2	0,0	0,6	4,6	0,2	1,3
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60,0	42,6	0,5	0,2	8,0	7,8	0,2	1,8
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**970,3**	**30,9**	**29,5**	**141,8**	**194,1**	**2,6**	**745,0**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**33%**	**30,5%**	**30,5%**	**34,9%**	**17,6%**	**21,8%**	**49,7%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	**Gobernacion del Valle del Cauca**
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	**Ración para Preparar en Sitio**
TIPO DE COMPLEMENTO	**Almuerzo**
NIVEL	**Media y ciclo complementario**

MENU 20

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g - cc)	PESO NETO (g - cc)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	CHULETA DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	F011	94,0	94,0	131,6	20,1	5,6	0,2	16,0	0,8	48,9
		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5,5	5,0	7,5	0,6	0,5	0,0	2,7	0,1	7,0
		Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	A038	5,0	5,0	18,2	0,7	0,1	3,6	0,9	0,3	0,1
CEREAL	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65,0	65,0	229,5	4,4	0,3	52,1	5,9	0,5	1,3
		Habichuela, cruda	B052	2,0	1,8	0,8	0,0	0,0	0,1	0,7	0,0	0,1
		Tomate, crudo	B103	2,3	1,9	0,4	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
TUBERCULOS,RAICES,PLATANOS, Y DERIVADOS DE CEREAL	MADURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	234,0	168,5	222,4	1,9	0,3	51,0	5,1	0,8	6,7
VERDURA FRIA O CALIENTE	ENSALADA PICADILLO DE PEPINO, TOMATE ,CEBOLLA Y CILANTRO	Tomate, crudo	B103	35,0	28,0	6,4	0,3	0,0	1,1	2,5	0,1	1,7
		Cebolla cabezona, cruda	B027	22,0	20,9	8,4	0,3	0,0	1,6	5,0	0,1	0,8
		Pepino Cohombro, crudo	B077	55,0	41,3	5,8	0,2	0,0	0,9	7,4	0,1	0,8
		Limón, crudo	C044	4,0	2,0	0,9	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,1
BEBIDA/FRUTA/ LACTEO	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	15,0	15,0	74,9	3,9	4,0	5,8	141,0	0,1	55,4
		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70,0	60,2	33,1	1,2	0,1	6,1	6,0	0,5	0,0
		Azúcar blanco, granulado	K003	10,0	10,0	39,7	0,0	0,0	9,9	0,0	0,0	0,0
GRASA	INCLUIDO EN LA PREPARACION	Aceite de soya	D012	16,0	16,0	144,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0
		Sal	L015	1,5	1,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	581,7
TOTAL MENÚ						**923,4**	**33,6**	**27,1**	**132,9**	**194,0**	**3,4**	**704,7**
RECOMENDACIÓN						**2900**	**101,5**	**96,7**	**406,0**	**1100**	**11,8**	**1500**
% ADECUACIÓN						**32%**	**33,1%**	**28,0%**	**32,7%**	**17,6%**	**29,2%**	**47,0%**

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA		**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**		**MND 01579**

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VALLE DEL CAUCA**
MUNICIPIO	**MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL VALLE DEL CAUCA**
SEDE EDUCATIVA	**ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL VALLE DEL CAUCA**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Etnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para preparar en sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

COMPONENTE	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LÁCTEOS	Leche líquida, Leche en polvo, Kumis, Yogurt con dulce, Queso costeño, Queso mozzarella,
	Queso pera, Queso campesino, Queso cuajada, Queso crema, Queso tipo monteloro, Queso barragán.
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de cerdo magra, Carne de res magra, Hamburguesa, Hígado, Pollo sin piel (Pechuga, muslo, contramuslo),
	Huevo, Atún, Sardinas, Arveja seca, Fríjol blanco seco, Fríjol Rojo seco, Garbanzo, Lentejas.
CEREAL	Almojabana, Arepas, Arroz, Avena, Buñuelo, Cereal de maíz, Cucas, Fécula de maíz, Galletas de sal o dulce,
	Harina de maíz, Harina de trigo, Mantecada, Mazorca, Panes de dulce, Pandebono, Panes de sal, Pastas alimenticias,
	Cereal de quinua, tortilla de harina, tostadas o calados, Mezcla para malteada, panes hojaldrados, Tortas.
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS-DERIVADO CEREAL	Arracacha, Batata, Ñame, Papa común, papa criolla, plátano guineo, Plátano verde y maduro, Yuca, Papa china, Banano verde, Plátano guineo
HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES	Acelga, Ajo, Apio , Arveja verde, Auyama o zapallo, Arveja verde, Berenjena, Brocoli, Calabacin, Cebolla cabezona,
	Cebolla junca, Cidra, Cilantro, Coliflor, Col, Chocolo,Espinaca, Frijol verde, Habichuela, Lechuga, Pepino rellenar,
	Pepino cohombro, Perejil, Pimentón, Rábano rojo, Remolacha, Repollo, Tomate chonto, Zanahoria.
FRUTAS	Aguacate, Banano, Borojó, Coco, Ciruela común, Curuba, Fresas, Guanabana, Guayaba, Limón, Lulo,
	Mandarina, Mango, Manzana, Maracuyá, Melón, Moras, Naranja, Papaya, Papayuela, Patilla o sandía, Piña, Pera
	Tomate de árbol, Uvas, Zapote.
BEBIDAS	Café molido, chocolate sin azúcar, cocoa desengrasada sin azúcar, chocolate con azúcar.
AZÚCARES	Arequipe , Azúcar, Bebida achocolatada, Bocadillo, Caramelos blandos, Caramelos duros, Chocolatina, Cocadas
	de panela, Gelatina de pata, Gelatina de colores, Leche condensada, Manjarblanco, Panela, Panelitas de leche.
GRASAS	Aceite vegetal, Margarina, Crema de leche, Mantequilla, Mayonesa.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA | **CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**

FIRMA 

MATRÍCULA PROFESIONAL | **MND 01579**

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VALLE DEL CAUCA**
MUNICIPIO	**MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL VALLE DEL CAUCA**
SEDE EDUCATIVA	**ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL VALLE DEL CAUCA**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Etnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para preparar en sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

COMPONENTE	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LÁCTEOS	Leche líquida, Leche en polvo, Kumis, Yogurt con dulce, Queso costeño, Queso mozzarella,
	Queso pera, Queso campesino, Queso cuajada, Queso crema, Queso tipo monteloro, Queso barragán.
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de cerdo magra, Carne de res magra, Hamburguesa, Hígado, Pollo sin piel (Pechuga, muslo, contramuslo),
	Huevo, Atún, Sardinas, Arveja seca, Fríjol blanco seco, Fríjol Rojo seco, Garbanzo, Lentejas.
CEREAL	Arepas, Arroz, Avena,Fécula de maíz,
	Harina de maíz, Harina de trigo, Mazorca, Panes de sal, Pastas alimenticias,
	Cereal de quinua
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS-DERIVADO CEREAL	Arracacha, , Papa común, papa criolla, plátano guineo, Plátano verde y maduro, Yuca
HORTALIZAS, VERDURAS Y LEGUMINOSAS VERDES	Acelga, Ajo, Apio , Arveja verde, Auyama o zapallo, Arveja verde, Berenjena, Brocoli, Calabacin, Cebolla cabezona,
	Cebolla junca, Cidra, Cilantro, Coliflor, Col, Chocolo,Espinaca, Frijol verde, Habichuela, Lechuga, Pepino rellenar,
	Pepino cohombro, Perejil, Pimentón, Rábano rojo, Remolacha, Repollo, Tomate chonto, Zanahoria.
FRUTAS	Aguacate, Banano, Borojó, Coco, Ciruela común, Curuba, Fresas, Guanabana, Guayaba, Limón, Lulo,
	Mandarina, Mango, Manzana, Maracuyá, Melón, Moras, Naranja, Papaya, Papayuela, Patilla o sandía, Piña, Pera
	Tomate de árbol, Uvas, Zapote.
AZÚCARES	Arequipe , Azúcar, Bebida achocolatada, Bocadillo, Caramelos blandos, Caramelos duros, Chocolatina, Cocadas
	de panela, Gelatina de pata, Gelatina de colores, Leche condensada, Manjarblanco, Panela, Panelitas de leche.
GRASAS	Aceite vegetal, Margarina, Crema de leche, Mantequilla, Mayonesa.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA	**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**
FIRMA	**MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 01579**

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**VALLE DEL CAUCA**
MUNICIPIO	**MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL VALLE DEL CAUCA**
SEDE EDUCATIVA	**ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS DEL VALLE DEL CAUCA**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Etnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

COMPONENTE	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LÁCTEOS	Leche líquida, Kumis, Yogurt con dulce, Malteadas , Bebidas lácteas saborizadas, Avena
CEREAL	Galletas dulces y saladas, panes de sal y de dulce, tortas, ponques, tostadas o calados,
FRUTAS	Banano, Borojó, Ciruela común, Guayaba, Mandarina, Mango, Manzana, Naranja, pera, Granadilla, Zapote.
AZÚCARES	Arequipe , Bocadillo, Caramelos blandos, Caramelos duros, Chocolatina, Cocadas, maní confitado, maní salado, maní con pasas.
	Gelatina de pata, Leche condensada, Manjarblanco, Panelitas de leche.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA PAE GOBERNACION VALLE DEL CAUCA	**CARMEN CECILIA VASQUEZ V.**		
FIRMA		**MATRÍCULA PROFESIONAL**	**MND 01579**