

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No.

1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	LENTEJAS GUIADASAS	Lenteja real, cruda	T027	8	8	31	2,02	0,09	4,76	4,80	0,55	0,48			
			Tomate, crudo	B103	1	1	0	0,01	0,00	0,03	0,07	0,00	0,05			
			Pimentón rojo, crudo	B080	1	1	0	0,01	0,00	0,05	0,06	0,00	0,02			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	1	1	0	0,01	0,00	0,07	0,23	0,00	0,04			
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	2	2	2	0,04	0,00	0,38	0,14	0,01	0,18			
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18			
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
		HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,24	5,35	0,15	26,24	0,84	68,81			
		CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74	
Pimentón rojo, crudo	B080				2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
Cebolla junca, tallos, crudo	B029				2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
Aceite de girasol	D004				2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Ajo, crudo	B009				2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36			
Sal	L015				1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
TUBÉRCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos				PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	75	60	44	1,14	0,06	9,18	8,40	0,18	6,60
						Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA TROPICAL	Zanahoria, sin cáscara, Tomate, crudo	B110 B103	18 18	15 14	7 3	0,11 0,13	0,02 0,01	1,45 0,59	4,13 1,30	0,06 0,07	5,36 0,86			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17	7	0,24	0,02	1,32	4,10	0,05	0,68			
			Pepino Cohombro, crudo	B077	18	14	2	0,07	0,01	0,31	2,43	0,04	0,27			
			Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	B072	12	11	12	0,22	0,04	2,57	0,66	0,04	0,00			
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	30	27	40	3,40	2,92	0,08	14,31	0,46	37,53			
			Cilantro, crudo	B035	2	2	1	0,04	0,01	0,11	1,48	0,03	0,83			
			Limón, crudo	C044	10	5	2	0,02	0,02	0,47	0,95	0,03	0,20			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	PIÑA	Piña uva hartón, cruda	P084	119	65	54	2,36	0,07	10,93	137,45	3,34	4,58
AZÚCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34			
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos															
TOTAL MENÚ							520	18,68	17,78	68,93	217,25	6,18	711,97			
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00			
% ADECUACIÓN							31,9	32,78	32,74	30,22	27,16	99,74	59,33			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

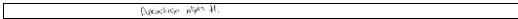
FIRMA

5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	2		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59	55	91	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38	34,57
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5	4	2	0,03	0,00	0,40	1,15	0,02	1,49
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	5	2	0,07	0,00	0,37	1,14	0,01	0,19
			Tomate, crudo	B103	5	4	1	0,04	0,00	0,16	0,36	0,02	0,24
			Pimentón rojo, crudo	B080	5	4	1	0,04	0,01	0,27	0,30	0,02	0,09
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	5	2	1	0,02	0,00	0,14	1,14	0,01	0,30
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Habichuela, cruda	B052	10	9	4	0,19	0,00	0,65	3,60	0,09	0,54
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARRZ CON HABICHUELA	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			plátano hartón, maduro, crudo	B089	84	60	80	0,67	0,12	18,33	1,81	0,30	2,42
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	MADURO											
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	PICO DE GALLO	Tomate, crudo	B103	24	19	4	0,17	0,02	0,79	1,73	0,10	1,15
			Cebolla cabezona, cruda	B027	24	23	9	0,32	0,02	1,76	5,47	0,07	0,91
			Pepino Cohombro, crudo	B077	24	18	3	0,09	0,02	0,41	3,24	0,05	0,36
			Cilantro, crudo	B035	3	3	1	0,06	0,02	0,16	2,21	0,05	1,24
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			Guayaba, madura, cruda	C031	87	65	46	0,59	0,20	8,74	8,48	0,20	1,96
			Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97
TOTAL MENÚ							542	19,71	17,10	73,93	169,85	1,86	679,01
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							33,3	34,58	31,49	32,41	21,23	29,96	56,58

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ALIMENTO PROTÉICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	FRIJOL	Frijol sangretoro, crudo	T017	8	8	30	1,88	0,10	4,63	11,20	0,43	0,96			
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	1	1	1	0,01	0,00	0,27	0,05	0,00	0,18			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	1	1	0	0,01	0,00	0,07	0,23	0,00	0,04			
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1	0	0	0,00	0,00	0,03	0,23	0,00	0,06			
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18			
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
		CARNE SALTEADA	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76	11,99	3,14	0,00	3,30	1,49	28,05			
			Pimentón rojo, crudo	B080	5	4	1	0,04	0,01	0,27	0,30	0,02	0,09			
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	2	1	0,03	0,00	0,16	1,37	0,01	0,36			
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36			
			Aceite de girasol	D004	3	3	27	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			CEREA	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
						Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2				1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
Aceite de girasol	D004	2				2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Ajo, crudo	B009	2				2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36			
Sal	L015	1				1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos	PATACONES				Plátano hartón, verde, crudo	B092	88	60	99	0,72	0,12	23,52	4,79	0,24	15,56
						Aceite de girasol	D004	5	5	45	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama, cruda	B006	70	60	18	0,48	0,12	3,45	11,90	0,48	0,60			
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	3	3	3	0,05	0,01	0,56	0,22	0,02	0,27			
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	7	7	35	1,84	1,86	2,69	65,80	0,04	25,83			
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			Naranja, cruda	C062	109	65	27	0,46	0,20	5,76	21,58	0,85	1,31			
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34			
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lácteos															
TOTAL MENÚ							563	20,29	17,74	78,72	133,04	4,08	853,24			
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00			
% ADECUACIÓN							34,6	35,59	32,67	34,51	16,63	65,84	71,10			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: LIBBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

FIRMA: (Firma de la nutricionista) MATRÍCULA PROFESIONAL: 5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTÉICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	PECHUGA DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59	55	91	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38	34,57
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	3	3	27	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PASTAS	pasta alimentacia, sin enriquecer, cruda	A074	37	37	137	4,81	0,52	27,68	7,77	0,37	1,85
			Pimentón rojo, crudo	B080	9	8	3	0,08	0,02	0,48	0,54	0,03	0,15
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	9	4	1	0,04	0,00	0,24	2,05	0,02	0,54
			Cebolla cabezona, cruda	B027	9	9	3	0,12	0,01	0,66	2,05	0,03	0,34
			Tomate, crudo	B103	9	7	2	0,06	0,01	0,30	0,65	0,04	0,43
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	75	60	95	0,54	0,18	22,44	9,60	0,18	8,40
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA RUSA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	17	14	7	0,10	0,01	1,37	3,90	0,06	5,06
			Arveja seca, cruda	T003	17	17	64	4,06	0,19	10,23	10,20	0,78	2,55
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	17	14	10	0,26	0,01	2,08	1,90	0,04	1,50
			Cebolla cabezona, cruda	B027	17	16	6	0,23	0,02	1,24	3,88	0,05	0,65
			Cilantro, crudo	B035	2	2	1	0,04	0,01	0,11	1,48	0,03	0,83
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	CURUBA	Curuba, cruda	C021	130	65	25	0,39	0,07	5,53	4,55	0,65	55,25
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97
TOTAL MENÚ							639	25,68	20,58	84,48	184,45	2,90	744,93
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							39,2	45,05	37,89	37,04	23,06	46,77	62,08

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

FIRMA: Lisbeth Angélica Niño Hernández MATRÍCULA PROFESIONAL: 5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No.

5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	CARNE GULASH	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76	11,99	3,14	0,00	3,30	1,49	28,05
			Pimentón rojo, crudo	B080	5	4	1	0,04	0,01	0,27	0,30	0,02	0,09
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	2	1	0,03	0,00	0,16	1,37	0,01	0,36
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	7	6	3	0,04	0,01	0,57	1,61	0,02	2,08
			Habichuela, cruda	B052	15	14	6	0,28	0,00	0,97	5,40	0,14	0,81
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Aceite de girasol	D004	4	4	36	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ HABICHUELA Y ARVEJA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Habichuela, cruda	B052	4	4	2	0,08	0,00	0,26	1,44	0,04	0,22
			Arveja seca, cruda	T003	4	4	15	0,96	0,04	2,41	2,40	0,18	0,60
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, crudo	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84	60	80	0,67	0,12	18,33	1,81	0,30	2,42
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA CRIOLLA	Tomate, crudo	B103	24	19	4	0,17	0,02	0,79	1,73	0,10	1,15
			Cebolla cabezona, cruda	B027	24	23	9	0,32	0,02	1,76	5,47	0,07	0,91
			Pepino Cohombro, crudo	B077	24	18	3	0,09	0,02	0,41	3,24	0,05	0,36
			Limón, crudo	CD44	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	93	65	66	0,98	0,07	14,52	5,21	0,59	1,95
AZUCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97
TOTAL MENÚ							600	21,75	19,08	82,42	166,83	3,55	672,74
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							36,8	38,16	35,13	36,13	20,85	57,29	56,06

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

FIRMA

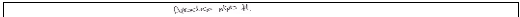
MATRÍCULA PROFESIONAL

5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	10		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	LENTEJA GUISADA	Lenteja real, cruda	T027	8	8	31	2,02	0,09	4,76	4,80	0,55	0,48
			Tomate, crudo	B103	1	1	0	0,01	0,00	0,03	0,07	0,00	0,05
			Pimentón rojo, crudo	B080	1	1	0	0,01	0,00	0,05	0,06	0,00	0,02
			Cebolla cabezona, cruda	B027	1	1	0	0,01	0,00	0,07	0,23	0,00	0,04
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	2	2	2	0,04	0,00	0,38	0,14	0,01	0,18
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
		HUEVO FRITO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50	75	6,35	5,44	0,15	26,71	0,86	70,06
			Aceite de girasol	D004	4	4	36	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos,	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBERCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PAPA COCIDA	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	B071	60	60	58	1,32	0,06	12,66	6,60	0,60	10,80
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA TROPICAL	Zanahoria, sin cáscara,	B110	18	15	7	0,11	0,02	1,45	4,13	0,06	5,36
			Tomate, crudo	B103	18	14	3	0,13	0,01	0,59	1,30	0,07	0,86
			Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17	7	0,24	0,02	1,32	4,10	0,05	0,68
			Pepino Cohombro, crudo	B077	18	14	2	0,07	0,01	0,31	2,43	0,04	0,27
			Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	B072	12	11	12	0,22	0,04	2,57	0,66	0,04	0,00
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	30	27	40	3,40	2,92	0,08	14,31	0,46	37,53
			Cilantro, crudo	B035	2	2	1	0,04	0,01	0,11	1,48	0,03	0,83
			Limón, crudo	C044	10	5	2	0,02	0,02	0,47	0,95	0,03	0,20
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	PIÑA	Piña uva hartón, cruda	P084	119	65	54	2,36	0,07	10,93	137,45	3,34	4,58
AZÚCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	8	8	31	0,00	0,00	7,80	6,80	0,15	3,12
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lácteos												
TOTAL MENÚ							533	18,98	16,87	74,37	217,74	6,66	912,11
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							32,7	33,29	31,07	32,60	27,22	107,40	76,01

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	7		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTÉICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	GARBANZO GUIADO	Garbanzo, crudo	T019	8	8	31	1,59	0,44	4,70	9,60	0,51	2,40
			Tomate, crudo	B103	1	1	0	0,01	0,00	0,03	0,07	0,00	0,05
			Cebolla cabezona, cruda	B027	1	1	0	0,01	0,00	0,07	0,23	0,00	0,04
			Pimentón rojo, crudo	B080	1	1	0	0,01	0,00	0,05	0,06	0,00	0,02
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	5	4	3	0,08	0,00	0,61	0,56	0,01	0,44
			Cilantro, crudo	B035	3	3	1	0,06	0,02	0,16	2,21	0,05	1,24
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
		CARNE SALTEADA	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76	11,99	3,14	0,00	3,30	1,49	28,05
			Pimentón rojo, crudo	B080	5	4	1	0,04	0,01	0,27	0,30	0,02	0,09
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	2	1	0,03	0,00	0,16	1,37	0,01	0,36
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Aceite de girasol	D004	3	3	27	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos	ARROZ NARANJA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3	2	0,02	0,00	0,32	0,92	0,01	1,19
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, crudo	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y platanos	YUCA FRITA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	75	60	95	0,54	0,18	22,44	9,60	0,18	8,40
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama, cruda	B006	70	60	18	0,48	0,12	3,45	11,90	0,48	0,60
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	3	3	3	0,05	0,01	0,56	0,22	0,02	0,27
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	7	7	35	1,84	1,86	2,69	65,80	0,04	25,83
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	LIMON	Limón, crudo	CD44	130	65	29	0,20	0,20	6,05	12,35	0,33	2,60
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lácteos												
TOTAL MENÚ							584	19,66	20,15	78,50	130,06	3,64	851,30
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							35,8	34,49	37,11	34,41	16,26	58,63	70,94

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA	<i>(Firma)</i>	MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO:

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO:

Almuerzo

NIVEL:

Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No.:

8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	PECHUGA DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59	55	91	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38	34,57
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	3	3	27	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84	60	80	0,67	0,12	18,33	1,81	0,30	2,42
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA ROJA	Remolacha, sin	B098	23	18	10	0,26	0,02	1,90	2,94	0,15	13,06
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	23	20	9	0,14	0,02	1,86	5,28	0,08	6,84
			Cebolla cabezona, cruda	B027	23	22	9	0,31	0,02	1,68	5,24	0,07	0,87
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	8	7	7	0,14	0,01	1,50	0,58	0,06	0,72
			Tomate, crudo	B103	23	18	4	0,17	0,02	0,75	1,66	0,09	1,10
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			Banano común, crudo	C010	93	65	66	0,98	0,07	14,52	5,21	0,59	1,95
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	93	65	66	0,98	0,07	14,52	5,21	0,59	1,95
AZÚCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97

TOTAL MENÚ						600	20,10	19,96	82,46	162,51	2,26	695,26
RECOMENDACIÓN						1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN						36,9	35,27	36,76	36,15	20,31	36,51	57,94

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

FIRMA

DIETISTA ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

MATRÍCULA PROFESIONAL

5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	CARNE GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76	11,99	3,14	0,00	3,30	1,49	28,05
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	10	4	0,13	0,01	0,73	2,28	0,03	0,38
			Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,07	0,01	0,33	0,72	0,04	0,48
			Ajo, crudo	B009	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18	
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos,	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	CASCOS DE PAPA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	75	60	44	1,14	0,06	9,18	8,40	0,18	6,60
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA RUSA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	17	14	7	0,10	0,01	1,37	3,90	0,06	5,06
			Arveja seca, cruda	T003	17	17	64	4,06	0,19	10,23	10,20	0,78	2,55
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	17	14	10	0,26	0,01	2,08	1,90	0,04	1,50
			Cebolla cabezona, cruda	B027	17	16	6	0,23	0,02	1,24	3,88	0,05	0,65
			Cilantro, crudo	B035	2	2	1	0,04	0,01	0,11	1,48	0,03	0,83
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	CURUIBA	Curuba, cruda	C021	130	65	25	0,39	0,07	5,53	4,55	0,65	55,25
AZÚCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lácteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97
TOTAL MENÚ							547	24,55	16,16	72,95	174,74	3,91	735,23
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							33,6	43,07	29,75	31,98	21,84	63,03	61,27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

FIRMA: [Firma] MATRÍCULA PROFESIONAL: 5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTÉICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	PECHUGA AL AJILLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59	55	91	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38	34,57
			Pimentón rojo, crudo	B080	5	4	1	0,04	0,01	0,27	0,30	0,02	0,09
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	2	1	0,03	0,00	0,16	1,37	0,01	0,36
			Cilantro, crudo	B035	5	5	2	0,10	0,03	0,27	3,69	0,08	2,07
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Aceite de girasol	D004	4	4	36	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos,	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PATACONES	plátano hartón, maduro, crudo	B089	83	60	79	0,66	0,12	18,11	1,79	0,30	2,39
			Aceite de girasol	D004	5	5	45	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALDA CRIOLLA	Tomate, crudo	B103	24	19	4	0,17	0,02	0,79	1,73	0,10	1,15
			Cebolla cabezona, cruda	B027	24	23	9	0,32	0,02	1,76	5,47	0,07	0,91
			Pepino Cohombro, crudo	B077	24	18	3	0,09	0,02	0,41	3,24	0,05	0,36
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	C031	87	65	46	0,59	0,20	8,74	8,48	0,20	1,96
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AZÚCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97

TOTAL MENÚ		562	19,47	20,10	72,55	165,67	1,76	677,60
RECOMENDACIÓN		1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN		34,5	34,16	37,01	31,80	20,71	28,37	56,47

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

FIRMA: [Firma] MATRÍCULA PROFESIONAL: 5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No.

1

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	LENTEJAS GUIADASAS	Lenteja real, cruda	T027	8	8	31	2,02	0,09	4,76	4,80	0,55	0,48			
			Tomate, crudo	B103	1	1	0	0,01	0,00	0,03	0,07	0,00	0,05			
			Pimentón rojo, crudo	B080	1	1	0	0,01	0,00	0,05	0,06	0,00	0,02			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	1	1	0	0,01	0,00	0,07	0,23	0,00	0,04			
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	2	2	2	0,04	0,00	0,38	0,14	0,01	0,18			
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18			
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
		HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	50	74	6,24	5,35	0,15	26,24	0,84	68,81			
		CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74	
Pimentón rojo, crudo	B080				2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
Cebolla junca, tallos,	B029				2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
Aceite de girasol	D004				2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Ajo, crudo	B009				2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36			
Sal	L015				1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos				PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	75	60	44	1,14	0,06	9,18	8,40	0,18	6,60
						Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA TROPICAL	Zanahoria, sin cáscara,	B110	18	15	7	0,11	0,02	1,45	4,13	0,06	5,36			
			Tomate, crudo	B103	18	14	3	0,13	0,01	0,59	1,30	0,07	0,86			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17	7	0,24	0,02	1,32	4,10	0,05	0,68			
			Pepino Cohombro, crudo	B077	18	14	2	0,07	0,01	0,31	2,43	0,04	0,27			
			Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	B072	12	11	12	0,22	0,04	2,57	0,66	0,04	0,00			
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	30	27	40	3,40	2,92	0,08	14,31	0,46	37,53			
			Cilantro, crudo	B035	2	2	1	0,04	0,01	0,11	1,48	0,03	0,83			
			Limón, crudo	C044	10	5	2	0,02	0,02	0,47	0,95	0,03	0,20			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			Piña uva hartón, cruda	P084	119	65	54	2,36	0,07	10,93	137,45	3,34	4,58			
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	PIÑA														
AZÚCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34			
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos															
TOTAL MENÚ							520	18,68	17,78	68,93	217,25	6,18	711,97			
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00			
% ADECUACIÓN							31,9	32,78	32,74	30,22	27,16	99,74	59,33			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76	11,99	3,14	0,00	3,30	1,49	28,05			
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	10	4	0,13	0,01	0,73	2,28	0,03	0,38			
			Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,07	0,01	0,33	0,72	0,04	0,48			
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	9	8	12	1,02	0,87	0,02	4,29	0,14	11,26			
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18			
			Aceite de girasol	D004	8	8	72	0,00	8,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91						
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ NARANJA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74			
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3	2	0,02	0,00	0,32	0,92	0,01	1,19			
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
			Cebolla junca, tallos, crudo	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	75	60	95	0,54	0,18	22,44	9,60	0,18	8,40			
Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91						
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	YUCA COCIDA	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	B107	75	60	95	0,54	0,18	22,44	9,60	0,18	8,40			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			Tomate, crudo	B103	24	19	4	0,17	0,02	0,79	1,73	0,10	1,15			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	24	23	9	0,32	0,02	1,76	5,47	0,07	0,91			
			Pepino Cohombro, crudo	B077	24	18	3	0,09	0,02	0,41	3,24	0,05	0,36			
			Cilantro, crudo	B035	3	3	1	0,06	0,02	0,16	2,21	0,05	1,24			
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	PICO DE GALLO	Tomate, crudo	B103	24	19	4	0,17	0,02	0,79	1,73	0,10	1,15			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	24	23	9	0,32	0,02	1,76	5,47	0,07	0,91			
			Pepino Cohombro, crudo	B077	24	18	3	0,09	0,02	0,41	3,24	0,05	0,36			
			Cilantro, crudo	B035	3	3	1	0,06	0,02	0,16	2,21	0,05	1,24			
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	93	65	66	0,98	0,07	14,52	5,21	0,59	1,95
			AZÚCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lácteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97			
TOTAL MENÚ						590	21,49	17,99	83,35	172,85	3,29	883,00				
RECOMENDACIÓN						1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00				
% ADECUACIÓN						36,2	37,71	33,12	36,54	21,61	53,06	73,58				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

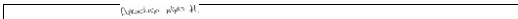
FIRMA: Lisbeth Niño MATRÍCULA PROFESIONAL: 5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	11		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTÉICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	GARBANZO GUIADO	Garbanzo, crudo	T019	8	8	31	1,59	0,44	4,70	9,60	0,51	2,40
			Tomate, crudo	B103	1	1	0	0,01	0,00	0,03	0,07	0,00	0,05
			Cebolla cabezona, cruda	B027	1	1	0	0,01	0,00	0,07	0,23	0,00	0,04
			Pimentón rojo, crudo	B080	1	1	0	0,01	0,00	0,05	0,06	0,00	0,02
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	5	4	3	0,08	0,00	0,61	0,56	0,01	0,44
			Cilantro, crudo	B035	3	3	1	0,06	0,02	0,16	2,21	0,05	1,24
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
		PECHUGA DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59	55	91	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38	34,57
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	3	3	27	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64
Pimentón rojo, crudo	B080	2				2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2				1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
Aceite de girasol	D004	2				2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ajo, crudo	B009	2				2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
Sal	L015	1				1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PATACON				Plátano hartón, verde, crudo	B092	88	60	99	0,72	0,12	23,52
			Aceite de girasol	D004	5	5	45	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama, cruda	B006	70	60	18	0,48	0,12	3,45	11,90	0,48	0,60
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	3	3	3	0,05	0,01	0,56	0,22	0,02	0,27
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	8	8	40	2,10	2,13	3,07	75,20	0,04	29,52
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	TOMATE DE ARBOL	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	75	65	35	1,29	0,13	6,58	6,45	0,58	0,00
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lácteos												

TOTAL MENÚ			601	20,45	21,19	79,68	129,10	2,81	864,40
RECOMENDACIÓN			1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN			36,9	35,88	39,02	34,93	16,14	45,32	72,03

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	14		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	CARNE GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76	11,99	3,14	0,00	3,30	1,49	28,05
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	9	4	0,06	0,01	0,81	2,30	0,03	2,98
			Habichuela, cruda	B052	10	9	4	0,19	0,00	0,65	3,60	0,09	0,54
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PASTAS	pasta alimentacia, sin enriquecer, cruda	A074	37	37	137	4,81	0,52	27,68	7,77	0,37	1,85
			Pimentón rojo, crudo	B080	9	8	3	0,08	0,02	0,48	0,54	0,03	0,15
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	9	4	1	0,04	0,00	0,24	2,05	0,02	0,54
			Cebolla cabezona, cruda	B027	9	9	3	0,12	0,01	0,66	2,05	0,03	0,34
			Tomate, crudo	B103	9	7	2	0,06	0,01	0,30	0,65	0,04	0,43
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84	60	80	0,67	0,12	18,33	1,81	0,30	2,42
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA RUSA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	17	14	7	0,10	0,01	1,37	3,90	0,06	5,06
			Arveja seca, cruda	T003	17	17	64	4,06	0,19	10,23	10,20	0,78	2,55
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	17	14	10	0,26	0,01	2,08	1,90	0,04	1,50
			Cebolla cabezona, cruda	B027	17	16	6	0,23	0,02	1,24	3,88	0,05	0,65
			Cilantro, crudo	B035	2	2	1	0,04	0,01	0,11	1,48	0,03	0,83
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	C031	87	65	46	0,59	0,20	8,74	8,48	0,20	1,96
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97
TOTAL MENÚ							620	26,88	16,74	84,99	183,76	3,79	682,66
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							38,1	47,16	30,83	37,26	22,97	61,17	56,89

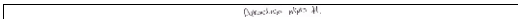
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	15		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59	55	91	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38	34,57			
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5	4	2	0,03	0,00	0,40	1,15	0,02	1,49			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	5	2	0,07	0,00	0,37	1,14	0,01	0,19			
			Tomate, crudo	B103	5	4	1	0,04	0,00	0,16	0,36	0,02	0,24			
			Pimentón rojo, crudo	B080	5	4	1	0,04	0,01	0,27	0,30	0,02	0,09			
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	5	2	1	0,02	0,00	0,14	1,14	0,01	0,30			
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74			
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3	2	0,02	0,00	0,32	0,92	0,01	1,19			
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	88	60	99	0,72	0,12	23,52	4,79	0,24	15,56			
			Aceite de girasol	D004	1	1	5	0,00	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00			
			TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PATACON	Tomate, crudo	B103	24	19	4	0,17	0,02	0,79	1,73	0,10	1,15
						Cebolla cabezona, cruda	B027	24	23	9	0,32	0,02	1,76	5,47	0,07	0,91
Pepino Cohombro, crudo	B077	24				18	3	0,09	0,02	0,41	3,24	0,05	0,36			
Limón, crudo	C044	5				3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10			
Sal	L015	1				1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA CRIOLLA	Curuba, cruda	C021	130	65	25	0,39	0,07	5,53	4,55	0,65	55,25			
			Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34				
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97			

TOTAL MENÚ		541	19,34	17,45	75,42	164,00	2,12	744,85
RECOMENDACIÓN		1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN		33,2	33,92	32,14	33,07	20,50	34,25	62,07

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	20		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	LENTEJA GUISADA	Lenteja real, cruda	T027	8	8	31	2,02	0,09	4,76	4,80	0,55	0,48
			Tomate, crudo	B103	1	1	0	0,01	0,00	0,03	0,07	0,00	0,05
			Pimentón rojo, crudo	B080	1	1	0	0,01	0,00	0,05	0,06	0,00	0,02
			Cebolla cabezona, cruda	B027	1	1	0	0,01	0,00	0,07	0,23	0,00	0,04
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	2	2	2	0,04	0,00	0,38	0,14	0,01	0,18
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91	
		HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	56	50	75	6,35	5,44	0,15	26,71	0,86	70,06
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda	B071	60	60	58	1,32	0,06	12,66	6,60	0,60	10,80
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	PAPA A LA FRANCESA											
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALDA TRICOLOR	Tomate, crudo	B103	18	14	3	0,13	0,01	0,59	1,30	0,07	0,86
			Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17	7	0,24	0,02	1,32	4,10	0,05	0,68
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	18	15	7	0,11	0,02	1,45	4,13	0,06	5,36
			Pepino Cohombro, crudo	B077	18	14	2	0,07	0,01	0,31	2,43	0,04	0,27
			Limón, crudo	CD44	8	4	2	0,01	0,01	0,37	0,76	0,02	0,16
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	93	65	66	0,98	0,07	14,52	5,21	0,59	1,95
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lácteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97

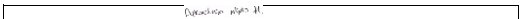
TOTAL MENÚ		558	17,35	18,36	78,14	189,37	3,39	918,27
RECOMENDACIÓN		1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN		34,3	30,44	33,81	34,26	23,67	54,73	76,52

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA	<i>Dietista: LISBETH NIÑO H.</i>	MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	17		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)			
ALIMENTO PROTÉICO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	ARVEJA GUISADA	Arveja seca, cruda	T003	8	8	30	1,91	0,09	4,82	4,80	0,37	1,20			
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	1	1	1	0,01	0,00	0,27	0,05	0,00	0,18			
			Cebolla cabezona, cruda	B027	1	1	0	0,01	0,00	0,07	0,23	0,00	0,04			
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1	0	0	0,00	0,00	0,03	0,23	0,00	0,06			
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18			
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
		PECHUGA DE POLLO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59	55	91	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38	34,57			
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03			
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18			
			Aceite de girasol	D004	3	3	27	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91			
			CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
						Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2		1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12			
		Ajo, crudo	B009	1		1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18			
Aceite de girasol	D004	3	3	27		0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00					
Sal	L015	1	1	0		0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91					
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	TAJADAS DE MADURO	plátano hartón, maduro, crudo	B089		83	60	79	0,66	0,12	18,11	1,79	0,30	2,39		
			Aceite de girasol	D004		5	5	45	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00		
		VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA TRICOLOR	Tomate, crudo	B103	18	14	3	0,13	0,01	0,59	1,30	0,07	0,86	
					Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17	7	0,24	0,02	1,32	4,10	0,05	0,68	
					Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	18	15	7	0,11	0,02	1,45	4,13	0,06	5,36	
					Pepino Cohombro, crudo	B077	18	14	2	0,07	0,01	0,31	2,43	0,04	0,27	
Limón, crudo	C044	8	4		2	0,01	0,01	0,37	0,76	0,02	0,16					
Sal	L015	1	1		0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91					
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	PIÑA	Piña uva hartón, cruda		P084	119	65	54	2,36	0,07	10,93	137,45	3,34	4,58		
AZÚCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,		K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34		
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos															
TOTAL MENÚ							537	19,59	16,57	75,35	175,00	5,14	830,11			
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00			
% ADECUACIÓN							33,0	34,37	30,52	33,03	21,88	82,83	69,18			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: ETC NORTE DE SANTANDER

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Almuerzo

NIVEL: Primaria:Primero, Segundo y Tercero

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas,	POLLO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	59	55	91	11,36	5,05	0,05	6,04	0,38	34,57
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5	4	2	0,03	0,00	0,40	1,15	0,02	1,49
			Cebolla cabezona, cruda	B027	5	5	2	0,07	0,00	0,37	1,14	0,01	0,19
			Tomate, crudo	B103	5	4	1	0,04	0,00	0,16	0,36	0,02	0,24
			Pimentón rojo, crudo	B080	5	4	1	0,04	0,01	0,27	0,30	0,02	0,09
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	5	2	1	0,02	0,00	0,14	1,14	0,01	0,30
			Aceite de girasol	D004	6	6	54	0,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64
Pimentón rojo, crudo	B080	2				2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2				1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
Aceite de girasol	D004	2				2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ajo, crudo	B009	2				2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
Sal	L015	1				1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	MDURO COCIDO	plátano hartón, maduro, crudo	B089	84	60	80	0,67	0,12	18,33	1,81	0,30	2,42
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	PICO DE GALLO	Tomate, crudo	B103	24	19	4	0,17	0,02	0,79	1,73	0,10	1,15
			Cebolla cabezona, cruda	B027	24	23	9	0,32	0,02	1,76	5,47	0,07	0,91
			Pepino Cohombro, crudo	B077	24	18	3	0,09	0,02	0,41	3,24	0,05	0,36
			Cilantro, crudo	B035	3	3	1	0,06	0,02	0,16	2,21	0,05	1,24
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	GUAYABA	Guayaba, madura, cruda	C031	87	65	46	0,59	0,20	8,74	8,48	0,20	1,96
AZUCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97
TOTAL MENÚ							539	19,52	17,10	73,29	166,25	1,77	678,47
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							33,1	34,24	31,49	32,13	20,78	28,51	56,54

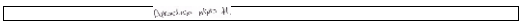
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ

FIRMA: [Firma] MATRÍCULA PROFESIONAL: 5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	19		

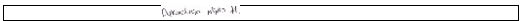
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	CAREN GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76	11,99	3,14	0,00	3,30	1,49	28,05
			Pimentón rojo, crudo	B080	5	4	1	0,04	0,01	0,27	0,30	0,02	0,09
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	2	1	0,03	0,00	0,16	1,37	0,01	0,36
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	7	6	3	0,04	0,01	0,57	1,61	0,02	2,08
			Habichuela, cruda	B052	15	14	6	0,28	0,00	0,97	5,40	0,14	0,81
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Aceite de girasol	D004	4	4	36	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
CERÉAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	ARROZ NARANJA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3	2	0,02	0,00	0,32	0,92	0,01	1,19
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CERÉAL	Grupo I. Cereales, raíces, tuberculos y platanos	CHIPS DE PLATANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	88	60	99	0,72	0,12	23,52
Aceite de girasol	D004	7				7	63	0,00	7,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	CREMA DE AHUYAMA	Ahuyama, cruda	B006	70	60	18	0,48	0,12	3,45	11,90	0,48	0,60
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	3	3	3	0,05	0,01	0,56	0,22	0,02	0,27
			Leche de vaca, entera, en polvo	G008	7	7	35	1,84	1,86	2,69	65,80	0,04	25,83
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	1	1	9	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	NARANJA	Naranja, cruda	C062	109	65	27	0,46	0,20	5,76
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AZÚCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lácteos												
TOTAL MENÚ							558	18,67	19,63	75,19	128,64	3,79	661,96
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							34,2	32,75	36,16	32,96	16,08	61,19	55,16

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	ETC NORTE DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No		
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio		
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo		
NIVEL	Primaria:Primero, Segundo y Tercero		
MENÚ No.	16		

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo IV. Carnes, huevos,leguminosas secas, frutos secos y semillas,	CARNE DESMECHADA	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76	11,99	3,14	0,00	3,30	1,49	28,05
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	10	4	0,13	0,01	0,73	2,28	0,03	0,38
			Tomate, crudo	B103	10	8	2	0,07	0,01	0,33	0,72	0,04	0,48
			Huevo de gallina, entero, crudo	J004	9	8	12	1,02	0,87	0,02	4,29	0,14	11,26
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Aceite de girasol	D004	4	4	36	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEREAL	Grupo I. Cereales, raices, tuberculos y platanos	ARROZ BLANCO	Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	131	2,48	0,15	29,64	3,33	0,30	0,74
			Pimentón rojo, crudo	B080	2	2	1	0,02	0,01	0,11	0,12	0,01	0,03
			Cebolla junca, tallos, cruda	B029	2	1	0	0,01	0,00	0,05	0,46	0,00	0,12
			Aceite de girasol	D004	2	2	18	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Ajo, crudo	B009	2	2	3	0,09	0,01	0,56	0,76	0,02	0,36
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
			TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raices, tuberculos y platanos	CASCOS DE PAPA	Papa, variedad harinosas, pastusa, sin cáscara, cruda	B076	67	60	58	1,21	0,12	12,60
Aceite de girasol	D004	5				5	45	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Grups II. Frutas y verduras	ENSALADA RUSA				Zanaheria, sin cáscara, cruda	B110	17	14	7	0,10	0,01	1,37
			Arveja seca, cruda	T003	17	17	64	4,06	0,19	10,23	10,20	0,78	2,55
			Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara, cruda	B068	17	14	10	0,26	0,01	2,08	1,90	0,04	1,50
			Cebolla cabezona, cruda	B027	17	16	6	0,23	0,02	1,24	3,88	0,05	0,65
			Cilantro, crudo	B035	2	2	1	0,04	0,01	0,11	1,48	0,03	0,83
			Limón, crudo	C044	5	3	1	0,01	0,01	0,23	0,48	0,01	0,10
			Ajo, crudo	B009	1	1	1	0,04	0,00	0,28	0,38	0,01	0,18
			Sal	L015	1	1	0	0,00	0,00	0,00	0,12	0,00	193,91
BEBIDA	Grups II. Frutas y verduras	CURUBA	Curuba, cruda	C021	130	65	25	0,39	0,07	5,53	4,55	0,65	55,25
AZÚCARES	Grupo VI. Azucares	AZUCAR	Azúcar morena,	K004	6	6	23	0,00	0,00	5,85	5,10	0,11	2,34
LÁCTEOS	Grupo II. Leche y productos lacteos	LECHE	Leche de vaca, entera, en polvo	G008	13	13	65	3,42	3,46	4,99	122,20	0,07	47,97
TOTAL MENÚ							591	25,64	19,09	76,40	175,46	4,35	745,92
RECOMENDACIÓN							1629	57,00	54,30	228,10	800,00	6,20	1200,00
% ADECUACIÓN							36,3	44,98	35,16	33,49	21,93	70,13	62,16

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LISBETH ANGELICA NIÑO HERNANDEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	5638

La siguiente guía le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de "ANÁLISIS NUTRICIONAL". Este permitirá determinar el aporte nutricional de cada menú, por grupo de edad, el porcentaje de adecuación y el cumplimiento de lo establecido en la Minuta Patrón. A continuación se indica la información que debe diligenciarse en cada campo del formato:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	Seleccione Sí o No, si el análisis nutricional es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la comunidad / pueblo indígena a atender
GRUPO ÉTNICO	Seleccione Sí o No, si el análisis nutricional es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la comunidad / pueblo indígena a atender
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Seleccione según corresponda la modalidad de atención, Ración para Preparar Sitio, Comida Caliente Transportada, Ración Industrializada.
TIPO DE COMPLEMENTO	Seleccione según corresponda el tipo de complemento, complemento JM/JT o Almuerzo, al que hace referencia el análisis nutricional presentado.
NIVEL	Seleccione según corresponda el nivel educativo/grado (Preescolar, Primaria:Primero, Segundo y tercero, Primaria:Cuarto y Quinto, Secundaria, y Media y Nivel complementario) al que hace referencia el análisis nutricional presentado
MENÚ No.	Digite el número del menú al que corresponde el análisis nutricional, según lo registrado en el ciclo de menús
PREPARACIÓN	Registrar el nombre de la preparación, cuyo ingrediente principal corresponda al grupo de alimentos establecido
NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	Registrar los ingredientes que se requieren para desarrollar la preparación. Se deben incluir los condimentos y grasas necesarios para la elaboración de la preparación propuesta. Todos los ingredientes se deben cuantificar y analizar en el espacio generado para ello
CÓDIGO DEL ALIMENTO	Se debe tomar como referencia el código referido en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos -TCAC- 2018 del ICBF, toda vez que corresponde al instrumento que recopila el contenido de nutrientes y el aporte de energía de los alimentos que consume la población colombiana y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos
PESO BRUTO	Registrar el peso total del alimento natural, incluyendo cáscara, semilla, hueso, etc., considerando la parte comestible y no comestible, por grupo de edad
PESO NETO	Registrar el peso del alimento sin la parte no comestible; es decir, sin cáscara, semilla, hueso y en general de todo el material que no sea utilizado para consumo, este es el valor con el cual se debe realizar el análisis aporte nutricional
NUTRIENTES	Se refiere al aporte de calorías y nutrientes de cada alimento que componen cada preparación del menú analizado. Registrar el aporte de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, calcio, hierro y sodio que contiene la parte comestible (peso neto).
APORTE NUTRIENTES MENU	Es la sumatoria o total del aporte de calorías y nutrientes de los alimentos que componen el menú (calorías, proteína, grasa, carbohidratos, calcio, hierro y sodio).
RECOMENDACIONES DIARIAS (EDAD)	Cantidad de calorías y nutrientes para el grupo de edad, de acuerdo con las recomendaciones vigentes para la población colombiana, se debe registrar el valor para calorías, proteína, grasa, carbohidratos, calcio, hierro y sodio, que se encuentran en la minuta patrón de cada modalidad y para cada grupo de edad.
% ADECUACIÓN	Es el porcentaje de cumplimiento del aporte nutricional de la minuta patrón por tiempo de consumo, frente a las recomendaciones nutricionales para el grupo de edad. Este debe corresponder con el porcentaje mínimo establecido por tiempo de comida establecido por definidos en los Lineamientos Técnico y Administrativos del Programa de Alimentación Escolar