



REPORTE DE CICLOS DE MENUS					
GOBERNACIÓN DE SANTANDER					
82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS					
OPERADOR:					
MINUTA CON					
Eneque étnico: No					
GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica					
MODALIDAD DE Ración Industrializada					
TIPO DE Complemento JM/JT					
COMPLEMENTO					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN RED VELVET	PONQUE DE AMAPOLA	MANTECADA, HORNEADA	PAN DE MAIZ	GALLETA COMBINADA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	/	/
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	PANELITA DE LECHE	BOCADILLO DE GUAYABA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN DE QUESO	GALLETA ARCOIRIS	ROSCON CON AREQUIPE	PAN SABOR A QUESO	GALLETA CUCA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN		
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	AREQUIPE	COCADA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT DE QUESO HORNEADO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA PANDERITO
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	/	/
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	MERENGUE CLASICO	BOCADILLO DE GUAYABA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
DERIVADO DE CEREAL	REDONDITAS DE QUESO	PAN ALMOJÁBANA	ROSCON CON BOCADILLO	GALLETA PUNTO ROJO	GALLETA RIZADA BLANCA
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	/	/
AZÚCARES Y DULCES	/	/	/	LECHE CONDENSADA AZUCARADA	DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENUS			LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS		
FIRMA	Laura Cotte		MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888	

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ETNICO:	SIN PEREJENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION:	Redi6n Individualizada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUVI
NIVEL:	PREESCOLAR

MENU No. 1													
			CALORIAS Y NUTRIENTES										
COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO s	FECHA TECNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORIAS NETO (kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	ESODIO (mg)
LACTEOS	LECHE UHT UHT/ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UHT UHT/ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1		2000	200	121	6.0	6.2	9.0	200.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN MED VELVET	MUFFIN MED VELVET	MUY		40.0	40	131	3.2	2.2	30.0	1.3	0.6	111.3
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MAYORAN COMBIN CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MAYORAN COMBIN CRUDA)	C054		117.6	100	72	0.3	0.2	25.0	0.0	1.6	62.4
AZUCAR Y DULCES	/	/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENU	324	10	9	63	247	3	283
RECOMENDACION	1500	32.6	38.1	211.3	700	6.6	1133.0
% ADECUACION	21	29	24	31	25	46	25
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	MATRICULA PROFESIONAL	TP 068888				
FIRMA	laura Cotte						

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENU No. 2													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO a	FECHA TECNICA (d o m o a)	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AYEVA UHT - UHT/ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUINE	AYEVA UHT - UHT/ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUINE	L2	2000	200	151	5.4	5.3	28.0	194.0	0.9	100.0	
DERIVADO DE CEREAL	POQUE DE AMAROLA	POQUE DE AMAROLA	PA	40.0	40	201	3.5	6.9	31.0	40.0	0.9	116	
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (PERA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (PERA, CRUDA)	C071	117.6	100	63	0.3	0.2	12.0	8.0	0.4	1.0	
LACTICIN Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENU	445	9.2	12.4	71.6	733.0	2.2	217.4
RECOMENDACION	1500	32.6	38.1	211.3	700	6.6	1133.0
% ADECUACION	34	28	34	34	33	33	19
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	MATRICULA PROFESIONAL	TP 068888				
FIRMA	laura Cotte						

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ETNICO:	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION:	Redon Induto Alameda
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUV/1
NIVEL:	PREESCOLAR

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENU No. 3						CALORIAS Y NUTRIENTES					
			CODIGO y TECNICA	PESO (g o cm)	PESO (g o cm)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	Calcio (mg)	HIERRO (mg)	SENO (mg)	SENO (mg)	SENO (mg)
LACTEOS	LECHE LIGERA ENTERA SABORIZADA (UUT/INT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VAREDES FRESA, VANILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LIGERA ENTERA SABORIZADA (UUT/INT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VAREDES FRESA, VANILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200.0	200	133	5.2	6.0	21.0	199.0	0.2	125.0		
DERIVADO DE CEREALES	MANTECADA HORNEADA	MANTECADA HORNEADA	M024	40.0	40	155	3.4	6.8	20.0	36.0	0.8	116.0		
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANO COMUN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANO COMUN, CRUDO)	C001	200.0	100	78	0.6	0.0	17.1	15.0	0.5	4.0		
AZUCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/		

TOTAL MENU														
			413	9.2	12.6	68.1	20.0	1.5	215.0					
RECOMENDACION			1200	32.8	38.1	211.3	700	5.6	1139.0					
% ADECUACION			33	28	33	32	3	26	23					

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRICULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENU No. 4									
			CODIGO y TECNICA	PESO (g o cm)	PESO (g o cm)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	Calcio (mg)	HIERRO (mg)	SENO (mg)
LACTEOS	AVENA UUT - (UUT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE CONDENSADA, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE NATURAL.	AVENA UUT - (UUT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE CONDENSADA, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE NATURAL.	L2	200.0	200	181	5.4	5.3	29.0	164.0	0.0	100.0
DERIVADO DE CEREALES	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	PM	40.0	40	133	4.0	4.4	20.4	16.0	1.4	247.2
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZUCAR Y DULCES	PANETON DE LECHE	PANETON DE LECHE	PL	20.0	20	69	1.5	1.9	11.0	62.0	0.0	45.0

TOTAL MENU												
RECOMENDACION			410	10.2	11.6	65.4	20.0	1.4	322.0			
% ADECUACION			1000	32.8	38.1	211.3	700	5.6	1139.0			
			22	34	32	31	37	29	35			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRICULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTIA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redón Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JAMÚT
NIVEL:	PREESCOLAR

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 5									
			CÓDIGO 6 TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	SCOIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUANTUM) ULTRA ALTA TEMPERATURA CARA VOA EN LAS VARIEDADES: FRESA VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUANTUM) ULTRA ALTA TEMPERATURA CARA VOA EN LAS VARIEDADES: FRESA VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUE	L3	200,0	200	153	5,2	6,0	21,0	155,0	0,2	135,0
DERIVADO DE CEREALES	GALETA CONENADA	GALETA CONENADA	GC	40,0	40	155	3,6	6,4	30,0	40,0	0,9	116,0
FRUTA	FRUTA	FRUTA	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
AZÚCAR Y DULCES	BOLADILLO DE GUAYAMA	BOLADILLO DULCE DE GUAYAMA TRADICIONAL	K005	15,0	15	47	0,1	0,1	12,0	2,3	0,5	6,0

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN						401	9	13	64	240	2	237
% ADECUACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133,0
						31	27	35	30	34	2,5	7,3

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
	MATRÍCULA PROFESIONAL
	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las fichas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del PCBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 6									
			CÓDIGO 6 TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	SCOIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUANTUM) ULTRA ALTA TEMPERATURA CARA VOA EN LAS VARIEDADES: FRESA VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUANTUM) ULTRA ALTA TEMPERATURA CARA VOA EN LAS VARIEDADES: FRESA VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUE	L3	200,0	200	153	5,2	6,0	21,0	155,0	0,2	135,0
DERIVADO DE CEREALES	MUFFIN DE QUESO	MUFFIN DE QUESO	MQ	40,0	40	140	3,2	3,6	25,2	0,0	1,6	62,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PEÑA, CUBOS)	FRUTAS DE COSECHA EN PORCIÓN (PEÑA, CUBOS)	CO71	117,6	100	63	0,3	0,2	19,9	8,0	0,4	1,0
AZÚCAR Y DULCES	FRUTA	FRUTA	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN						310	8	10	52	200	2	158
% ADECUACIÓN						1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133,0
						28	27	27	23	29	3,9	18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
	MATRÍCULA PROFESIONAL
	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las fichas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del PCBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE SANTANDER
 MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: NO
 GRUPO ETNICO: SIN PERTENENCIA ETNICA
 MODALIDAD DE ATENCION: Redon Industrializada
 TIPO DE COMPLEMENTO: COMPLEMENTO JUNT
 NIVEL: PREESCOLAR

MENÚ No. 7												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
			CÓDIGO # TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORÍAS NETO (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SCOIO (mg)
LACTEOS	AREMA UAT - JUNT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VAREDES: NATURAL, CANTA Y VARELA ASESURE	AREMA UAT - JUNT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA COLTECHE ENTERA EN LAS VAREDES: NATURAL, CANTA Y VARELA ASESURE	12	2000	200	181	5.4	5.3	20.0	194.0	0.0	100.0
	DERIVADO DE CEREA	GALETA ACOCHIS	04	400	40	181	4.3	6.0	20.0	74.0	1.1	116.6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANGO COMUN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANGO COMUN, CRUDO)	C051	2000	100	79	0.6	0.0	17.1	15.0	0.5	4.0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
 FIRMA MATRICULA PROFESIONAL TP 06888
 Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 8												
			CÓDIGO TECNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORIAS Y NUTRIENTES									
LÁCTEOS	LECHE UAT (JUNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (JUNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	2000	206	121	PROTEINA		GRASA		CHO		CALCIO	HIERRO	SODIO
							(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)			
DERIVADO DE CEREA	ROSCON CON ASEQUEJE	ROSCON CON ASEQUEJE	BA	400	40	165	4.6		4.4		27.2		6.4	1.6	26.2
							(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)			
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANGA, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANGA, CRUDO)	C052	1667	100	41	0.7		0.3		8.8		33.0	1.3	2.0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/		/		/		/	/	/
TOTAL MENU				327	10.7	10.6	45.0		237.4		3.1		354.2		
RECOMENDACION				1500	32.6	36.1	109		213.3		6.6		1135.0		
% ADECUACIÓN				25	33	30	21		40		53		34		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS												
PRIMA	Ivan Cotte		MATRÍCULA PROFESIONAL												
			TF 06885												

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
 FIRMA MATRICULA PROFESIONAL TP 06888
 Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ETNICO:	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION:	Redon Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JI
NIVEL:	PREESCOLAR

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO e FECHA TECNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CIDIO (g)	CALCIO (mg)	HIJERNO (mg)	SODIO (mg)
LACTEOS	LECHE UAT, UATN ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VAREDES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	LECHILANTE, UATN ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VAREDES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	L2	2000	200	181	5.4	5.3	240	14.0	9.0	100.0
DERIVADO DE CEREA	PAN SABON A QUESO	PAN SABON A QUESO	PQ	400	40	165	4.0	4.4	27.2	11.0	1.4	247.2
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ADICION Y DULCES	AREQUIPE	AREQUIPE	K001	200	20	53	1.1	0.6	11.0	21.6	0.0	35.6

TOTAL MENU	401	10.5	10.3	67.2	2.56	1.5	37.6
RECOMENDACION	1500	32.6	38.1	211.3	700	8.8	1133.0
% ADECUACION	31	32	28	31	34	20	74
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS						
FIRMA	LAURA COLLE						
	MATRICULA PROFESIONAL						
	TP 06888						

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO e FECHA TECNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORIAS Y NUTRIENTES						
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CIDIO (g)	CALCIO (mg)	HIJERNO (mg)	SODIO (mg)
LACTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	2000	200	121	6.0	6.2	9.0	240.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREA	GALLETAS CUCA	GALLETAS CUCA	CC	400	40	164	3.6	6.4	31.0	40.0	0.9	116.0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
ADICION Y DULCES	SOCOMA	COCODAS, CON PINELA	K014	210	20	82	1.3	1.9	15.2	23.4	0.1	14.0

TOTAL MENU	338	10.9	14.5	67.3	313.4	1.2	247.0
RECOMENDACION	1500	32.6	38.1	211.3	700	8.8	1133.0
% ADECUACION	31	33	40	29	45	21	22
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS						
FIRMA	LAURA COLLE						
	TP 06888						

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE SANTANDER
MINUTIA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ETNICO:	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION:	Racin Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMWJ
NIVEL:	PREESCOLAR

[illegible]

	413	11.2	10.2	67.7	5.2	346.9
TOTAL MENU						
RECOMENDACION	1509	22.5	21.3	700	5.6	1152.0
% ADECUACION	32		28	36	93	
	34					31

FIRMA	laa Goffe	MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06688
-------	-----------	-----------------------	----------

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO e FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CLASURA (cc)	PROTEÍNA (g)	GLICIA (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES C/100 g	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA, SABIORIZADA (JUNTAMENTE A LA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VANDERES, FREJA)	LECHE LÍQUIDA ENTERA, SABIORIZADA (JUNTAMENTE A LA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VANDERES, FREJA)	L3	2000	200	115	5,2	6,0	21,0	14,0	0,2	13,0
	DERIVADO DE CEREAL	WIPPI SABIORA VAINILLA										
FRUTA	WIPPI DE COQUECH EN PONDICH (VANDERES, GRUPO)	WIPPI DE COQUECH VAINILLA	WV	400	400	155	3,4	7	30,0	35,4	0,9	116,4
	MODCAR DULCES	MODCAR DULCES	GD30	1423	100	54	0,9	0,1	11,4	35,0	0,3	2,0

COMBINE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	
TOTAL MENU	400	17.9	73.4
RECOMENDACION	9.5	62.4	1.4
% DEBUCION	1300	26.1	211.3
	31	35	3.8
		30	25
			72

FIRMA	Idem Cofic	MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888
-------	------------	-----------------------	----------

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sería actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.



Ministerio de Salud Pública
República de Cuba

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE SANTIAGRO		NO	
GRUPO ÉTNICO:		SIN PERTINENCIA ÉTNICA			
MODALIDAD DE ATENCIÓN:		Redes Industriales			
TIPO DE COMPLEMENTO:		COMPLEMENTO JUVIL			
NIVEL:		PREESCOLAR			

LAURA

LAURA GILLES

LAURA GILLES

MENÚ No. 13

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO A TECNICA	FEDE BRUTO (g o cm ³)	FEDE NETO (g o cm ³)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SEDO (mg)
LACTEOS	ARENA VATA (JUNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE EN LA LATA VANDERBILT NATURAL, GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE	ARENA VATA (JUNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE EN LA LATA VANDERBILT NATURAL, GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE	12	200	200	141	5.4	5.3	25.0	14.0	0.9	100.0
DEBENADO DE CEREAL	PAQUET CON SABOR A COCO	PAQUET CON SABOR A COCO	PC	40	40	15	2.6	6.4	31.0	20.0	0.9	110.0
FRUTA	FRUTA DE COCOTIA EN FRONCON (MANGAÑA COCOTIA EN FRONCON)	FRUTA DE COCOTIA EN FRONCON (MANGAÑA COCOTIA EN FRONCON)	CO04	117.6	100	72	0.3	0.2	16.5	14.0	0.3	2.0
AZÚCAR Y DULCES	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA

TOTAL MENÚ

RECOMENDACIÓN

% ASOCIACIÓN

LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS

MATRICULA PROFESIONAL

TP 05888



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO
GRUPO ETNICO:	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION:	Raón Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	PREESCOLAR

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 15					
			CONDICIÓN TECNICA	FECHA [g o cm]	FECHA [g o cm]	FECHA [g o cm]	FECHA [g o cm]	FECHA [g o cm]
LACTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SAVORZADA TERMINADA SIN LACTOSA ENTERA	LECHE LÍQUIDA ENTERA SAVORZADA TERMINADA SIN LACTOSA ENTERA	L1	2000	200	153	5.2	6.0
DERIVADO DE CEREALES	GALLETAS PANADERO	GALLETAS PANADERO	GP	400	40	197	3.6	6.5
FRUTA	FRUTA	FRUTA	/	/	/	/	/	/
ADICIÓN Y DULCES	BECATOLO DE GUAYAMA TRADICIONAL	BECATOLO DULCE DE GUAYAMA TRADICIONAL	MCS	150	15	47	0.1	0.1

TOTAL MENÚ	403	9	13	64	249	2	27	27
RECOMENDACIÓN	1900	32.5	28.1	211.3	700	6.6	1133.0	23
% ADECUACIÓN	31	28	25	30	35	29	23	23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>La Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 16					
			CONDICIÓN TECNICA	FECHA [g o cm]	FECHA [g o cm]	FECHA [g o cm]	FECHA [g o cm]	FECHA [g o cm]
LACTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SAVORZADA TERMINADA SIN LACTOSA ENTERA VANILLA, CHOCOLATE Y ASESURE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SAVORZADA TERMINADA SIN LACTOSA ENTERA VANILLA, CHOCOLATE Y ASESURE	L3	2000	200	153	5.2	6.0
DERIVADO DE CEREALES	RECONDITAS DE QUESO	RECONDITAS DE QUESO	RQ	400	40	182	6.4	4.8
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COTON, CAYOTE)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COTON, CAYOTE)	C051	2000	100	79	0.6	0.0
ADICIÓN Y DULCES	FRUTA	FRUTA	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	400	19.2	10.8	63.1	330.0	4.5	31.2	31.2
RECOMENDACIÓN	1800	32.5	28.1	211.3	700	6.6	1133.0	23
% ADECUACIÓN	32	28	25	30	31	45	40	25

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>La Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MUNICIPIO CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUMAT
NIVEL:	PREESCOLAR

MENÚ No. 17													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CALORÍAS Y NUTRIENTES										
			CÓDIGO e TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CIBO (g)	CALCO (g)	HIJERO (g)	ESCOLO (g)	
LÁCTEOS	AVENA UAT - JUMAT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AROMATIZADA.	AVENA UAT - JUMAT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AROMATIZADA.	L2	2000	200	181	5,4	5,3	20,0	144,0	0,0	100,0	
DERIVADO DE CEREAL	PAN ALMOJOLAMA	PAN ALMOJOLAMA	PA	40,0	40	168	4,0	4,4	27,2	11,0	1,4	247,2	
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN PERA, CRUDA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN PERA, CRUDA	COPI	117,6	100	63	0,3	0,2	12,9	8,0	0,4	1,0	
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	410	9,7	9,8	63,1	203,0	2,7	245,2	
RECOMENDACIÓN	1300	32,6	36,1	211,3	709	6,6	1133,0	
% ADECUACIÓN	32	30	27	32	30	49	31	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No. 18													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CALORÍAS Y NUTRIENTES										
			CÓDIGO TÉCNICA	FECHA (dd/mm/aa)	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CIBO (g)	CALCO (g)	HIJERO (g)	ESCOLO (g)
LÁCTEOS	LECHE UAT JUMAT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT JUMAT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1		2000	200	121	6,0	6,2	9,0	220,0	0,2	115,0
DERIVADO DE CEREAL	MOJCON CON BOCADILLO	MOJCON CON BOCADILLO	RB		40,0	40	165	4,0	4,4	27,2	6,4	1,6	247,2
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANZANA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANZANA, CRUDA)	COPO		142,8	100	54	0,9	0,1	11,4	3,0	0,3	2,0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	340	19,9	19,7	41,6	214,6	2,1	324,0	
RECOMENDACIÓN	1300	32,6	36,1	211,3	709	6,6	1133,0	
% ADECUACIÓN	26	34	30	23	40	33	34	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No. 19													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO y TÉCNICA	FECHA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CLASÍFICA (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CIBO (g)	CALCO (g)	HIJERO (g)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AVENA UAT - JUMAT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AROMATIZADA.	AVENA UAT - JUMAT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AROMATIZADA.	L2		2000	200	181	5,4	5,3	2,0	144,0	0,0	100,0
DERIVADO DE CEREAL	GALETA PUERTO ROJO	GALETA PUERTO ROJO	GPR		400	40	17,2	4,3	6,0	55,5	74,0	1,1	119,6
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR Y DULCES	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR	GPOV		20,0	20	62	1,1	0,8	12,7	23,0	0,0	52,4

TOTAL MENÚ	410	10,8	12,1	61,0	237,0	2,0	312,0	
RECOMENDACIÓN	1300	32,6	36,1	211,3	709	6,6	1133,0	
% ADECUACIÓN	32	33	33	31	41	30	29	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

PAE Alimentación													
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL													
ENTIDAD TERRITORIAL:					GOBERNACION DE SANTANDER								
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:					NO								
GRUPO ETNICO:					SIN PERTENENCIA ETNICA								
MODALIDAD DE ATENCION:					Redon Industrializada								
TIPO DE COMPLEMENTO:					COMPLEMENTO JMJT								
NIVEL:					PREESCOLAR								
MENÚ No. 20													
COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	FORMA Y TÉCNICA	FEED NETO [g o cm]	FEED NETO [g o cm]	CALORIAS Y NUTRIENTES							
						CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SCOPO (mg)	
LACTEOS	LECHE LAX JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE LAX JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	159	5.2	6.0	21.0	159.0	0.2	133.0	
DERIVADO DE CEREAL	GALETA RIZADA BLANCA	GALETA RIZADA BLANCA	GR	40.0	40	194.7	3.6	6.4	30.7	49.0	1.0	118.0	
FRUTA	FRUTA	FRUTA	F	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
ADICION Y DULCES	DULCE CON LECHE CON BOCALILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE CON BOCALILLO DE GUAYABA	BD	15.0	15	45	0.1	0.1	11.0	0.0	0.2	4.1	
TOTAL MENU				359	359	6.9	12.5	62.7	219.0	1.4	253.1		
RECOMENDACION				1590	325	27	35	20	34	26	23		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS				LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS				MATRICULA PROFESIONAL				TP 06888	
FIRMA				[Firma]									
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de administrativo en la base de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.													

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Red de Institucionalidad
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO IMJUT
NIVEL:	GRADOS 1, 2 Y 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	MOJO (mg)
LÁCTEOS	LECHE UHT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UHT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	121	6.0	6.2	9.0	242.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREALES	MUFFIN RED VELVET	MUFFIN RED VELVET	WHV	50.0	50	164	4.0	2.8	32.0	0.0	2.0	78.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA CON CHUDIN)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA CON CHUDIN)	CO04	117.6	100	77	0.3	0.2	16.5	15.0	0.3	2.0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENU	539	40.3	6.2	57.5	252.0	2.5	155.0
RECOMENDACIÓN	483	40.3	48.3	154.7	65	4.3	154.0
% ADECUACIÓN	22	25	20	22	33	49	15

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	MOJO (mg)
LÁCTEOS	AREPA UHT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CANELA Y VAINILLA AROMATIZADA	AREPA UHT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CANELA Y VAINILLA AROMATIZADA	L2	200.0	200	181	5.4	5.3	28.0	164.0	0.9	100.0
DERIVADO DE CEREALES	POQUE DE AMAPOLA	POQUE DE AMAPOLA	PA	50.0	50	251	4.4	6.6	39.8	50.0	1.1	145.5
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA CHUDIN)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA CHUDIN)	CO01	117.6	100	63	0.3	0.2	12.0	8.0	0.4	1.0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENU	405	10.1	14.1	72.2	242.0	2.4	246.5
RECOMENDACIÓN	1629	40.7	45.3	284.7	850	6.6	1500.0
% ADECUACIÓN	30	25	31	30	30	33	21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PEREJENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redes Industrializadas
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMJT
NIVEL:	GRADOS 1, 2 Y 3

MENÚ No. 3													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO o TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm3)	PESO NETO (g o cm3)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHCO (g)	CALCO (mg)	HIJERO (mg)	SEDO (mg)	
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA ASÉPTICA (MANTÉN ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES FREJA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ARECUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA ASÉPTICA (MANTÉN ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES FREJA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ARECUIPE	L3	200.0	200	159	5.2	6.0	21.0	159.0	0.2	155.0	
	DERIVADO DE CEREAL	MANTECOSA HORNEADA		409.4	50.0	59	2.4	4.3	6.5	37.5	45.0	1.0	145.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COMÚN, GUINÓ)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COMÚN, GUINÓ)	C201	200.0	100	79	0.6	0.0	17.1	15.0	0.5	4.0	
AZÚCAR Y DULCES													
TOTAL MENÚ						442	10.1	14.5	37.6	263.0	1.7	284.0	
RECOMENDACIÓN						1632	40.7	48.3	244.7	800	8.2	1300.0	
% ADECUACIÓN						30	25	32	29	32	27	24	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888
FIRMA			

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las fichas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBP del 2018.

MENÚ No. 4													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO e FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO [g o cm ³]	PESO NETO [g o cm ³]	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS [kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	GLÚC [g]	CAJCO [mg]	HIJERO [mg]	SEDO [mg]	
LÁCTEOS	ARENA UHT - JUNT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, CAJELA, VAINILLA, ARECUIPE	ARENA UHT - JUNT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, CAJELA, VAINILLA, ARECUIPE	L2	200.0	200	161	5.4	5.3	23.0	164.0	0.5	100.0	
	DERIVADO DE CEREAL												
FRUTA	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	FM	50.0	50	204	5.0	5.5	33.0	20.0	1.8	309.0	
AZÚCAR Y DULCES	PANALITA DE LECHE	PANALITA DE LECHE	PL	20.0	20	63	1.5	1.9	11.0	62.0	0.0	45.0	
	TOTAL MENÚ						421	11.9	12.7	33.0	205.0	2.7	234.0
RECOMENDACIÓN						1632	40.7	48.3	244.7	800	8.2	1300.0	
% ADECUACIÓN						26	29	26	27	30	44	20	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888
FIRMA			

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las fichas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBP del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE SANTANDER	
MINUTA CON ENVOLQUE ETNICO:		NO	
GRUPO ETNICO:	SIN PERTENENCIA ETNICA		
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redción Industrializada		
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMUJ		
NIVEL:	GRADOS 1, 2 Y 3		

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 5					CALORÍAS Y NUTRIENTES				
			GRADO o TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCO (Kcal)	HIJERO (mg)	ESODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200.0	200	153	5.2	6.0	21.0	150.0	0.2	135.0
			GC	50.0	50	243	4.5	8.0	30.0	50.0	1.15	145.0
DERIVADO DE CEREAL	GALETA COMINADA	GALETA COMINADA		/	/	/	/	/	/	/	/	/
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	BOCALLO O DULCE DE GUAYABA TRADICIONAL	BOCALLO O DULCE DE GUAYABA TRADICIONAL	K005	15.0	15	50	0.1	0.1	11.9	3.6	0.2	0.0

TOTAL MENÚ		40.2	9.8	14.1	70.9	231.6	1.5	200.0
RECOMENDACION		4553	46.7	45.3	264.7	850	6.2	1200.0
% ADECUACION		28	24	31	27	31	25	73
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS						
FIRMA	Laura Cotte	MATRÍCULA PROFESIONAL		TP 004888				

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 6					CALORÍAS Y NUTRIENTES				
			GRADO o TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCO (Kcal)	HIJERO (mg)	ESODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200.0	200	153	5.2	6.0	21.0	150.0	0.2	135.0
			MQ	50.0	50	173	4.0	4.5	31.5	0.0	2.0	78.0
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN DE QUESO	MUFFIN DE QUESO		600.1	117.6	106	6.1	0.3	0.2	12.9	8.0	0.4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CEREZA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CEREZA)		/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ		40.1	9.5	10.7	63.4	230.0	2.6	214.0
RECOMENDACION		1639	40.7	45.3	264.7	850	6.2	1200.0
% ADECUACION		25	23	24	25	28	41	18
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS						
FIRMA	Laura Cotte	MATRÍCULA PROFESIONAL		TP 004888				

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTIA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redes institucionalizadas
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMN/T
NIVEL:	GRADOS 1, 2 Y 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 7									
			CÓDIGO FICHA TÉCNICA	REPO BRUTO [g o cm]	REPO NETO [g o cm]	CALORÍAS [Kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CARBO HIDRATO [g]	VITAMINA C [mg]	HIJERRO [mg]	SODIO [mg]
LÁCTEOS	AGUA UVA - (QUINTA) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE CONDENSADA (MAYO) / CANELA VAINILLA AROMATIZADA	AGUA UVA - (QUINTA) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE CONDENSADA (MAYO) / CANELA VAINILLA AROMATIZADA	12	200	200	181	5,4	5,3	28,0	164,0	0,9	100,0
DERIVADO DE CEREALES	GALLETAS AROMATIZADAS	GALLETAS AROMATIZADAS	04	50,0	50	227	5,4	7,5	35,0	92,5	1,4	144,5
FRUTA	FRUTA DESGOSADA EN PORCIÓN (MAYO) (MAYO, CUBO)	FRUTA DESGOSADA EN PORCIÓN (MAYO) (MAYO, CUBO)	0031	200,0	100	79	0,6	0,0	17,1	15,0	0,5	4,0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN						407	11,2	12,8	62,1	231,5	2,4	233,5
% ADECUACIÓN						18,9	40,7	45,3	244,7	100	6,8	1000,0
						30	25	25	30	35	45	21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
	MATRÍCULA PROFESIONAL
	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de seguimiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2016.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 8									
			CÓDIGO FICHA TÉCNICA	REPO BRUTO [g o cm]	REPO NETO [g o cm]	CALORÍAS [Kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CARBO HIDRATO [g]	VITAMINA C [mg]	HIJERRO [mg]	SODIO [mg]
LÁCTEOS	LECHE UVA (QUINTA) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UVA (QUINTA) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200	200	121	6,0	6,2	9,0	200,0	0,2	115,0
DERIVADO DE CEREALES	ROSCON CON AROMATIZANTE	ROSCON CON AROMATIZANTE	RA	50,0	50	206	5,0	5,5	34,0	8,0	2,7	334,0
FRUTA	FRUTA DESGOSADA EN PORCIÓN (MAYO, CUBO)	FRUTA DESGOSADA EN PORCIÓN (MAYO, CUBO)	0032	165,7	100	41	0,7	0,3	8,8	33,0	1,3	2,0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN						315	11,2	12,0	51,8	231,0	3,5	451,0
% ADECUACIÓN						16,8	40,7	45,3	244,7	100	6,2	1000,0
						23	29	29	20	35	50	28

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
	MATRÍCULA PROFESIONAL
	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de seguimiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2016.



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE SANTANDER
MINUTA CON ENTORQUE ETNICO:	NO
GRUPO ETNICO:	SIN PERTENENCIA ETNICA
MODALIDAD DE ATENCION:	Raon Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO INUIT
NIVEL:	GRADOS 1, 2 Y 3

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENU No. 3									
			ORDEN 4	PESO (g o cm)	PESO (g o cm)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	ESODIO (mg)
LACTEOS	AREPA UAT - (UNIT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, COCA, VANILLA, AREQUIPE	AREPA UAT - (UNIT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, COCA, VANILLA, AREQUIPE	L2	2000	200	181	5.4	5.3	28.0	14.0	0.9	100.0
DERIVADO DE CEREALES	PAN SALON A QUESO	PAN SALON A QUESO	PQ3	50.0	50	205	5.0	5.5	34.0	22.5	1.6	300.0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZUCAR Y DULCES	AREQUIPE	AREQUIPE	W001	20.0	20	64	1.3	1.5	11.3	50.6	0.0	27.0

TOTAL MENU	455	41.7	42.3	73.3	237.1	2.7	455.0
RECOMENDACION	1652	48.7	45.3	241.7	682	6.2	1652.0
% ADECUACION	28	28	27	28	14	44	58

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
	MATRICULA PROFESIONAL TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENU No. 10									
			ORDEN 5	PESO (g o cm)	PESO (g o cm)	CALORIAS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	ESODIO (mg)
LACTEOS	LECHE UAT (UNIT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UNIT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	2000	200	121	5.0	6.2	9.0	24.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREALES	GALLETAS COCA	GALLETAS COCA	GC	550	50	243	4.5	8.0	35.0	50.0	1.2	145.0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZUCAR Y DULCES	COCCADA	COCCADAS CON PANDELA	W014	20.0	20	62	1.3	1.9	15.2	31.4	0.1	16.0

TOTAL MENU	445	41.5	41.1	62.2	213.4	1.4	213.0
RECOMENDACION	1452	45.2	45.1	254	602	6.2	1452.0
% ADECUACION	27	27	27	23	49	23	23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
	MATRICULA PROFESIONAL TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTIA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Rueda Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUVIL
NIVEL:	GRADOS 1, 2 Y 3

		MENÚ No. 11										
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CUBEDOS 6 (cm ³)	PEZO NATURAL TECNICA (g secm)	PEZO NATURAL (g secm)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALCULOS (Kcal)	PROTEINA (g)	GRASA (g)	CEN (g)	CALCO (Kcal)	HIEMO (g)	ESFERO (g)
LÁCTEOS	ARENA UAT (UAT) DE TOLATA, ENTRADA EN LA VARIACIÓN, LECHE ENTRADA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CANELA, VAINILLA, ANEQUE	ARENA UAT (UAT) DE TOLATA, ENTRADA EN LA VARIACIÓN, LECHE ENTRADA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CANELA, VAINILLA, ANEQUE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	14,40	0,0	100,0
DERIVADO DE CEREALES	GRISANT DE CEREAL NOMINADO	GRISANT DE CEREAL NOMINADO	CO	90,0	50	217	6,0	6,0	34,0	7,50	4,65	30,0
FRUTA	FRUTA DE COCOTEA EN PORCIÓN (CONJUNTO, ENDO)	FRUTA DE COCOTEA EN PORCIÓN (CONJUNTO, ENDO)	CO23	116,0	100	54	1,0	0,1	12,5	9,0	0,6	1,0
ALZUCAR DULCES	FRUTA	FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL TERNU				426	12,4	11,4	74,5	50,0	6,2	410,0		
RECOMENDACIÓN				1639	40,7	45,3	264,7	809	6,2	1500,0		
% ADECUACIÓN				28	30	25	28	34	59	3,4		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>	MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06588

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (esta análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las fichas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICDF en 2018.

MENÚ No. 12													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO & FECHA		PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
			TECNICA	FECHA					GRASA (g)	CHO (g)	CÁLCIO (mg)	HIERRO (mg)	SCOD (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ESTERIL ASÉPTICA	LECHE LÍQUIDA ESTERIL ASÉPTICA					153	5.2	6.0	21.0	193.0	0.2	13.0
	YOGURT LÍQUIDO A LTA TEMPERATURA	YOGURT LÍQUIDO A LTA TEMPERATURA	L3		200.0	200							
DERIVADO DE CEREAL	VAINILLA, CHOCOLATE Y MARGUERITE	LARCA VDA EN LAS VARIEDADES: FRESA											
	VAINILLA, CHOCOLATE Y MARGUERITE	VAINILLA, CHOCOLATE Y MARGUERITE											
FRUTA	MUFFIN SABOR VAINILLA	MUFFIN SABOR VAINILLA	WV		50.0	50	244	4.3	9.0	31.0	42.5	1.1	145.5
	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN	GR/O		142.5	100	54	0.9	0.1	11.4	35.0	0.3	2.0
AZÚCAR Y DULCES	MANOABRIDA, CRODIA	MANOABRIDA, CRODIA											
			I		I	I	I	I	I	I	I	I	I
TOTAL TIEMPO					45.7	10	15	69	27.0	2	73.3		
RECOMENDACIÓN					163.9	43.7	80.1	80.0	6.2	190.0			
% ADECUACIÓN					25	25	23	25	35	25	24		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS										
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL										
Laura Cotte			TP 06858										

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha enviado la entidad; este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento; en el caso de las frutas se tuvo en cuenta el libro de composición de alimentos del ICDF del 2018.

FORMULARIO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Raón inditilizada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUNT
NIVEL:	GRADOS 1, 2 Y 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (porción)	MENÚ No. 13									
			CÓDIGO & TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	SODIO (mg)
LACTEOS	RESULTA UN TARTALIA TEMPERATURA LARGA VOA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA Y VAINILLA ABEQUE	RESULTA UN TARTALIA TEMPERATURA LARGA VOA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA Y VAINILLA ABEQUE	L2	200.0	200	181	5.4	5.3	28.0	144.0	0.8	100.0
DERIVADO DE CEREALES	GALETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GALETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GC	50.0	50	229	4.5	8.0	34.0	50.0	1.2	145.0
FRUTA	FRUTA DE COCHEA EN PORCIÓN (MANZANA COMÚN CRUDA)	FRUTA DE COCHEA EN PORCIÓN (MANZANA COMÚN CRUDA)	CPH4	117.6	100	72	0.3	0.2	16.5	16.0	0.3	2.0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN				453	10.2	13.5	82.5	1.20.0	2.4	247.0		
% ADECUACIÓN				189	40.2	45.3	251.7	69	6.2	100.0		
				25	25	25	31	31	35	21		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (porción)	MENÚ No. 14									
			CÓDIGO & TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	SODIO (mg)
LACTEOS	BEBIDA LACTEA UN TARTALIA LARGA VOA A BASE DE VOGART REEM DE CREMOSO CON DULCE SABOR A FREJA Y MEXCOTÓN	BEBIDA LACTEA UN TARTALIA LARGA VOA A BASE DE VOGART REEM DE CREMOSO CON DULCE SABOR A FREJA Y MEXCOTÓN	L4	200.0	200	154	6.1	4.2	27.6	123.2	0.4	112.2
DERIVADO DE CEREALES	PAN CON SABOR A COCO	PAN CON SABOR A COCO	PC	50.0	50	221	3.7	7.7	34.0	25.5	1.1	110.0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	MERENGUE CLÁSICO	MERENGUE CLÁSICO	MC	15.0	15	51	0.6	0.0	12.2	0.4	0.0	5.6

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN				453	10.2	12.0	73.5	15.1	1.5	272.0		
% ADECUACIÓN				189	40.2	45.3	251.7	69	6.2	100.0		
				27	25	25	24	20	24	24		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:
 GOBERNACIÓN DE SANTANDER
 MANUJA CON ENFOQUE ETNICO:
 SIN PERTINENCIA ETNICA
 GRUPO ETNICO:
 MODALIDAD DE ATENCIÓN:
 Redon industrializada
 TIPO DE COMPLEMENTO:
 COMPLEMENTO JUNT
 NIVEL:
 GRADOS 1, 2 Y 3

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	MENÚ No. 15									
			CÓDIGO e FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ENERGÍA (KJ)
LÁCTEOS	LECHE UHT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UHT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	2000	200	121	6.0	6.2	9.0	200.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREALES	GALLETA PACIFICO	GALLETA PACIFICO	GP	50.0	5.0	245	4.5	8.2	34.0	53.3	1.2	145.0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO DULCE DE GUAYABA (INDUSTRIAL)	M005	15.0	15	43	0.0	0.1	12.0	0.0	0.5	5.7

TOTAL MENÚ
 RECOMENDACIÓN:
 415
 1859
 72
 10.5
 40.7
 25
 14.5
 26.17
 32
 229.3
 1.9
 253.7
 % ADECUACIÓN:
 72
 25
 32
 22
 57
 30
 22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS:
 LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
 MATRÍCULA PROFESIONAL:
 TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la base de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	MENÚ No. 16									
			CÓDIGO e FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ENERGÍA (KJ)
LÁCTEOS	LECHE UHT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FREJA, VANILLA, CHOCOLATE Y ASOQUE	LECHE UHT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FREJA, VANILLA CHOCOLATE Y ASOQUE	L3	2000	220	115	5.2	6.0	21.0	195.0	0.2	135.0
DERIVADO DE CEREALES	REDONJITAS DE QUESO	REDONJITAS DE QUESO	RQ	50.0	5.0	224	8.0	6.0	39.0	225.0	4.8	319.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANO COMÚN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANO COMÚN, CRUDO)	C001	200.0	100	79	0.6	0.0	17.1	15.0	0.5	4.0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ
 RECOMENDACIÓN:
 402
 1859
 72
 13.8
 40.7
 25
 17.0
 26.17
 32
 239.3
 1.9
 253.7
 % ADECUACIÓN:
 72
 25
 32
 22
 57
 30
 22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS:
 LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
 MATRÍCULA PROFESIONAL:
 TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la base de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE SANTANDER	
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:		NO	
GRUPO ÉTNICO:		SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
MODALIDAD DE ATENCIÓN:		Redes Industrializadas	
TIPO DE COMPLEMENTO:		COMPLEMENTO JMJT	
NIVEL:		GRADOS 1, 2 Y 3	

COMPONENTE		PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	GRUPO o PÍCHA TECNICA	PESO BRUTO [g o cm ³]	PESO NETO [g o cm ³]	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS [Kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CARBO [g]	CALCIO [mg]	HIEMO [mg]	SEDO [mg]
LÁCTEOS	AVENA LUT - (JUNT) ULTRA ALTA	AVENA LUT - (JUNT) ULTRA ALTA	TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA, AROMATIZANTE	L2	200.0	200	161	5.4	5.3	21.0	164.0	0.9	160.0
	DESMILLO DE CEREALES	PAÑAL ALMOJOLINA	PAÑAL ALMOJOLINA	PA	20.0	50	203	5.0	5.5	34.0	20.0	1.6	309.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PEÑA, CUBO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PEÑA, CUBO)		C071	117.6	100	63	0.3	0.2	12.9	6.0	0.4	1.0
AZÚCAR Y DULCES													
TOTAL MENU					432	10.7	11.0	74.9	21.0	3.1	410.0		
RECOMENDACIÓN					1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1500.0		
% ADECUACIÓN					23	25	24	28	27	50	34		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	
FIRMA		MATERICULA PROFESIONAL	
TP 06888			

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE		PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	GRUPO o PÍCHA TECNICA	PESO BRUTO [g o cm ³]	PESO NETO [g o cm ³]	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS [Kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CARBO [g]	CALCIO [mg]	HIEMO [mg]	SEDO [mg]
LÁCTEOS	LECHE LUT (JUNT) ULTRA ALTA	LECHE LUT (JUNT) ULTRA ALTA	TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	121	6.0	5.2	9.0	260.0	0.2	115.0
	DESMILLO DE CEREALES	ROSCON CON BOCALLO	ROSCON CON BOCALLO	R3	50.0	50	206	5.0	5.5	34.0	6.0	2.0	334.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANOJERA, CUBO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANOJERA, CUBO)		C020	142.9	100	54	0.9	0.1	11.4	10.0	0.3	2.0
AZÚCAR Y DULCES													
TOTAL MENU					351	11.9	11.8	54.1	20.0	2.5	401.0		
RECOMENDACIÓN					1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1500.0		
% ADECUACIÓN					23	29	25	21	3.5	40	38		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	
FIRMA		MATERICULA PROFESIONAL	
TP 06888			

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE		PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	GRUPO o PÍCHA TECNICA	PESO BRUTO [g o cm ³]	PESO NETO [g o cm ³]	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS [Kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CARBO [g]	CALCIO [mg]	HIEMO [mg]	SEDO [mg]
LÁCTEOS	AVENA LUT - (JUNT) ULTRA ALTA	AVENA LUT - (JUNT) ULTRA ALTA	TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA, AROMATIZANTE	L2	200.0	200	161	5.4	5.3	21.0	164.0	0.9	160.0
	DESMILLO DE CEREALES	GALLETA PUNTO ROJO	GALLETA PUNTO ROJO	GPR	50.0	50	215	5.4	7.5	31.7	92.5	1.4	149.5
FRUTA	FRUTA												
AZÚCAR Y DULCES	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR		G005	20.0	20	62	1.1	0.6	12.7	23.0	0.0	53.4
TOTAL MENU					414	11.9	11.8	74.9	21.0	3.1	410.0		
RECOMENDACIÓN					1629	40.7	45.3	264.7	800	6.2	1500.0		
% ADECUACIÓN					23	29	25	21	3.5	40	38		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	
FIRMA		MATERICULA PROFESIONAL	
TP 06888			

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Raón Individualizada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUVI
NIVEL:	GRADOS 1, 2 Y 3

COMPONENTE		MENÚ No. 20		GALAXIA UNIVERSAL								
	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	GRASO RATIO NUTRIENTE TÉCNICA	GRASO NUTRIENTE [g o cm ³]	GLUCOSA [g]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CALORÍAS [kcal]	HIEMO [g]	3200 [mg]		
LÁCTEOS	LECHE UHT (MILK) EN ALTA TEMPERATURA. LÁSCA VIDA ENTERA	LECHE UHT (MILK) EN ALTA TEMPERATURA. LÁSCA VIDA ENTERA	1.1	200.5	200	121	6.0	6.2	9.0	24.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREAL	GALLETITA RIZADA BLANCA	GALLETITA RIZADA BLANCA	GR	50.6	55	246	4.5	8.6	34.3	50.0	1.3	145.0
FRUTA	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
LEGUMES Y HORTÍZAS	PUJOLÉ CON LEGUM. CON FOCOLLO DE GUAYABA	PUJOLÉ CON LEGUM. CON FOCOLLO DE GUAYABA	ES	156	15	45	0.1	0.1	11.0	0.0	0.2	4.1

COMBARE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	
LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	
% ADECUACION	25
RECOMENDACION	26
TOTAL MENU	32
	22
	36
	27
	22

FIRMA	Icon Golf	MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888
-------	-----------	-----------------------	----------

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de abastecimiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBP del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redes Individualizadas
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO AMIT
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	MENÚ No. 1									
			CÓDIGO o FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CIBO (g)	CALCIO (mg)	HIERRÓ (mg)	ESODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
DERIVADO DE CEREA	MUFFIN RED VELVET	MUFFIN RED VELVET	URV	60,0	43	157	4,8	3,4	38,0	0,0	2,4	93,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CARAMBOLA, CARAMBOLAN)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CARAMBOLA, CARAMBOLAN)	CG-4	141,2	130	85	0,4	0,2	19,8	19,2	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ												
				454	11,2	9,8	64,0	229,2	110,0	8,2	211,0	
RECOMENDACIÓN				1594	48,8	65,4	324,0	1100,0	8,2	1600,0		
% ADECUACIÓN				20	22	15	21	24	34	14		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	 MATRÍCULA PROFESIONAL TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	MENÚ No. 2									
			CÓDIGO o FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CIBO (g)	CALCIO (mg)	HIERRÓ (mg)	ESODIO (mg)
LÁCTEOS	ARENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE CONDENSADA ESTERILIZADA NATURAL, CANELA Y VAINILLA AROMATIZADA	ARENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE CONDENSADA ESTERILIZADA NATURAL, CANELA Y VAINILLA AROMATIZADA	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	23,0	144,0	0,0	100,0
DERIVADO DE CEREA	POQUE DE AMAROLA	POQUE DE AMAROLA	PA	60,0	40	302	5,3	10,4	45,5	40,0	1,4	174,0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CARAMBOLA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CARAMBOLA)	CG-1	141,2	123	76	0,4	0,2	15,5	9,6	0,5	1,2
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ												
				454	11,1	15,0	60,0	201,6	21,6	3,8	273,2	
RECOMENDACIÓN				1594	48,8	65,4	324,0	1100,0	8,2	1600,0		
% ADECUACIÓN				20	22	20	20	23	23	22		18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	 MATRÍCULA PROFESIONAL TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER	NO
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	
GRUPO ÉTNICO:	Redón Indígena	
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	COMPLEMENTO JUNT	
TIPO DE COMPLEMENTO:		GRADOS 4 Y 5
NIVEL:		

MENÚ No. 3												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	SODIO (mg)
LACTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/HT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ARZOBIFE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/HT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ARZOBIFE	L3	200.0	200	159	5.2	6.0	21.0	158.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA HORNEADA	MANTECADA HORNEADA	A054	60.0	60	273	5.1	10.2	45.0	54.0	1.1	174.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COMÚN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COMÚN, CRUDO)	C051	200.0	120	95	0.7	0.0	20.5	18.0	0.6	4.8
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	240	110	16.2	63.5	270.0	1.9	313.8
RECOMENDACIÓN	1884	48.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN	27	22	29	27	25	22	21
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS		MATERICULA PROFESIONAL				
FIRMA	Laura Cotte		TP 06888				

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 4									
			CÓDIGO FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIEMO (mg)	SODIO (mg)
LACTEOS	ARENA UAT - JUNT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ARZOBIFE	ARENA UAT - JUNT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ARZOBIFE	L2	200.0	200	181	5.4	5.3	28.0	184.0	0.9	100.0
DERIVADO DE CEREAL	PAÑ DE MAÍZ	PAÑ DE MAÍZ	PA4	60.0	60	240	6.0	6.0	38.6	24.0	2.2	370.8
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	PAÑETA DE LECHE	PAÑETA DE LECHE	PL	20.0	20	68	1.5	1.9	11.0	62.0	0.0	45.0
TOTAL MENÚ					422	13.9	13.8	76.6	370.0	3.1	555.8	
RECOMENDACIÓN					1884	48.9	55.4	324.0	1100.0	8.7	1500.0	
% ADECUACIÓN					23	28	25	24	25	25	34	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS			LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS					MATERICULA PROFESIONAL				
FIRMA	Laura Cotte		TP 06888									

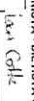
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MUNICIPIO CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUVIL
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 5									
			CÓDIGO TÉCNICA	FEED (g + cm ³)	FEED (g + cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCO (Kcal)	HIJERO (g)	SCORE (g)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA ASÉPTICA (UAT/AMT) ULTRA ALTA TEMPERATURA	LECHE LÍQUIDA ENTERA ASÉPTICA (UAT/AMT) ULTRA ALTA TEMPERATURA	L3	200.0	200	153	5.2	6.0	21.0	164.0	0.2	135.0
	LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FREJA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ARZUQUE	LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FREJA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ARZUQUE										
DERIVADO DE CEREALES	GALETA COMBINADA	GALETA COMBINADA	GC	60.0	60	292	5.4	9.6	46.0	60.0	1.4	114.0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	BODOLLO DE GUAYABA	BODOLLO DE GUAYABA	K005	15.0	15	50	0.1	0.1	11.9	3.8	0.2	0.0

TOTAL MENÚ	500	10.7	15.7	74.9	201.6	1.6	509.0
RECOMENDACIÓN	1894	49.9	65.4	324.0	1100.0	8.7	1590.0
% ADECUACIÓN	23	21	23	24	24	20	21

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 6									
			CÓDIGO TÉCNICA	FEED (g + cm ³)	FEED (g + cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCO (Kcal)	HIJERO (g)	SCORE (g)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA ASÉPTICA (UAT/AMT) ULTRA ALTA TEMPERATURA	LECHE LÍQUIDA ENTERA ASÉPTICA (UAT/AMT) ULTRA ALTA TEMPERATURA	L3	200.0	200	153	5.2	6.0	21.0	164.0	0.2	135.0
	LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FREJA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ARZUQUE	LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FREJA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ARZUQUE										
DERIVADO DE CEREALES	MUFFIN DE QUESO	MUFFIN DE QUESO	MQ	60.0	60	215	4.7	5.4	31.8	0.0	2.3	54.6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN PERA, CRUDA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN PERA, CRUDA	C001	141.2	120	76	0.4	0.2	15.5	9.6	0.5	1.2
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	400	10.3	11.6	74.3	203.4	3.0	2.13
RECOMENDACIÓN	1894	49.9	65.4	324.0	1100.0	8.7	1590.0
% ADECUACIÓN	23	21	21	23	19	35	15

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redes Industrializadas
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

[illegible]

TOTAL MENU		545	12,6	14,3	81,5	311,0	3,2	204,2
RECOMENDACION		1834	478	55,4	334,0	1190,0	8,7	1500,0
% REDUCCION		27	23	23	26	28	37	19
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS						
FIRMA							TP 06686	
		MATRICULA PROFESIONAL						

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	PESO		CALORÍAS Y NUTRIENTES							
			BRUTO TECNICA (g x cm)	NETO (g x cm)	KCALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SCOD (mg)	
LÁCTEOS	LECHE UHT (UHT) EN TRAYALTA TEMPERATURA LÁMBA VIDA ENTERA	LECHE UHT (UHT) EN TRAYALTA TEMPERATURA LÁMBA VIDA ENTERA	L1	250,0	260	121	6,0	6,2	9,0	26,0	0,2	115,0
DERIVADO DE CEREAL	ROSCON CON ABEQUE	ROJICÓN CON ABEQUE	RA	63,0	63	248	6,0	6,6	40,8	9,6	2,4	400,8
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (NARANJA, CUDON)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (NARANJA, CUDON)	COX2	200,0	120	43	0,8	0,4	10,6	33,6	1,6	2,4
AZÚCAR Y DULCES												
TOTAL MENÚ					417	12,8	13,2	60,4	233,2	4,3	518,2	
RECOMENDACIÓN					1884	48,8	55,4	374,0	1190,0	8,7	1500,0	
% ADECUACIÓN					21	26	24	19	25	49	35	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS			LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS				MÁTRICULA PROFESIONAL					
IRMA			Ivan Cotte				TP 06488					

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del CIBF del 2010.

																
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL																
ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE SANTANDER														
MUNICIPIO CON EMPAQUE ÉTNICO:		NO														
GRUPO ÉTNICO:		SIN PERTENENCIA ÉTNICA														
MODALIDAD DE ATENCIÓN:		Redón Industrializada														
TIPO DE COMPLEMENTO:		COMPLEMENTO JMUT														
NIVEL:		GRADOS 4 Y 5														
MENU No. 8																
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (representar)	CÓDIGO & FECHA TÉCNICA	FECHO BRUTO (g x cm³)	FECHO NETO (g x cm³)	CALORÍAS (KCAL)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SECO (mg)				
LACTEOS	LECHE UAT - JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAMELA VANILLA AREQUIPE	LECHE UAT - JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAMELA VANILLA AREQUIPE	L2	200.0	200	181	5.4	5.3	29.0	144.0	0.9	100.0				
DERIVADO DE CEREALES	PAN SABOR A QUESO	PAN SABOR A QUESO	P0	63.0	60	209	6.0	6.6	40.8	27.0	2.2	310.6				
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
ADICIÓN Y DULCES	AREQUIPE	AREQUIPE	K001	20.0	20	64	1.3	1.5	11.3	50.5	0.0	27.0				
TOTAL MENU										425	19.7	19.4	101.1	217.6	3.1	437.6
RECOMENDACIÓN										425	19.7	19.4	101.1	217.6	3.1	437.6
% ADECUACIÓN										25	25	24	25	24	55	33
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS										LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS						
FIRMA										MÁTRICULA PROFESIONAL						
TP 06888										TP 06888						
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.																
MENU No. 10																
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (representar)	CÓDIGO & FECHA TÉCNICA	FECHO BRUTO (g x cm³)	FECHO NETO (g x cm³)	CALORÍAS (KCAL)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIJERO (mg)	SECO (mg)				
LACTEOS	LECHE UAT (JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	121	6.0	6.2	9.5	240.0	0.2	115.0				
DERIVADO DE CEREALES	GALLETAS CUCUA	GALLETAS CUCUA	GC	63.0	60	292	5.4	9.6	45.6	60.0	1.4	174.0				
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
ADICIÓN Y DULCES	COCOA	COCOA	K014	20.0	20	82	1.3	1.9	15.2	33.4	0.1	16.0				
TOTAL MENU										465	19.7	19.7	101.1	217.6	1.7	355.0
RECOMENDACIÓN										465	19.7	19.7	101.1	217.6	1.7	355.0
% ADECUACIÓN										25	25	32	22	20	10	20
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS										LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS						
FIRMA										MÁTRICULA PROFESIONAL						
TP 06888										TP 06888						
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.																



ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redón Individualizada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMJT
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

[illegible]

TOTAL HURU		511	19.8	12.6	53.8	244.5	7.2	47.0
RECOMENDACION		1994	49.3	55.4	324.0	100.0	8.7	1560.0
4. DECUACION		25	25	23	25	29	43	31
NOMBRE NUTRICIONISTA - DETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS						
FIRMA	LAURA COTTE		MATRICULA PROFESIONAL		TP 06688			

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

[illegible]

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTIA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Red con Indicanza
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUVI
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

[illegible]

TOTAL MENU		RECUPERACION		%RECUPERACION	
63,2	11,2	15,1	51,6	2,7	275,4
199,4	46,9	55,4	224,0	8,7	1650,0
2,6	2,2	2,9	2,4	3,1	1,8

FIRMA	Icon Coll	MATRICULA PROFESIONAL	TP 06888
-------	-----------	-----------------------	----------

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2016.

MENÚ No 14												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
			CÓDIGO TÉCNICA	PESO [g o cm ³]	GRASAS [g]	PROTEÍNAS [g]	GLÚC. [g]	GRASAS [g]	MINERO [mg]	ENERG. [kcal]		
LÁCTEOS	BEBIDA LACTEA UHT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON SABORES A FRESA Y MIELICOTÓN	BEBIDA LACTEA UHT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MIELICOTÓN	L4	200.0	200	164	6.1	4.2	27.6	173.2	0.4	112.2
	DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	PC	60.0	60	256	4.5	9.3	41.4	34.2	1.3	204.0
DULCES Y FRUTA	MERENGUE CLÁSICO	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
	VERDURAS Y FRUTA	VERDURAS CLÁSICO	MC	13.0	15	51	0.6	0.0	12.2	0.4	0.0	9.6

TOTAL MUNO		RECOMENDACION		% DESVIACION	
400	11.3	13.5	61.2	153.5	1.7
4941	61.9	85.4	254.0	1092.9	8.7
24	23	24	23	15	19

LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS		COMBUSTE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	
24	23	24	22

FIRMA	Lexa Coffe
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Raón industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUMI
NIVEL:	GRADOS 4 Y 5

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO E TÉCNICA	MENÚ No. 15		CALORÍAS Y NUTRIENTES							
				FECHA (9 x cm)	PESO BRUTO (9 x cm)	PESO NETO (9 x cm)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCO (Kcal)	HIJERO (Kcal)	ESCO (Kcal)
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA		L3	2000	200	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
				GP	60,0	60	294	5,4	9,8	40,0	64,0	1,4	174,0
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS PANADERÍO												
FRUTA													
AZÚCAR Y DULCES	MOCAILLO DE GUAYABA	MOCAILLO DULCE DE GUAYABA, FRACCIONADO	K003	15,0	15	15	48	0,0	0,1	12,0	0,0	0,6	6,2

TOTAL MENU	455	11,4	16,1	67,0	305,0	2,1	234,2
RECOMENDACION	1894	48,9	66,4	314,0	1109,0	8,2	1600,0
% ADECUACION	23	23	23	21	28	24	20

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO E TÉCNICA	MENÚ No. 16		CALORÍAS Y NUTRIENTES							
				FECHA (9 x cm)	PESO BRUTO (9 x cm)	PESO NETO (9 x cm)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCO (Kcal)	HIJERO (Kcal)	ESCO (Kcal)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA CON VAINILLA EN LA VARIANTE LARGA VIDA EN LAS VARIANTES FREZA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUÍJE		L3	2000	200	200	153	5,2	6,0	21,0	159,0	0,2	155,0
				FO	60,0	60	274	9,6	7,2	42,0	270,0	5,6	362,8
DERIVADO DE CEREAL	REDONITAS DE QUESO												
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN FRACCION MANZO COMUL, CRUDO												
AZÚCAR Y DULCES													
TOTAL MENU				627	15,5	15,2	83,5	40,5	6,6	122,0			
RECOMENDACION				1894	48,9	66,4	314,0	1109,0	8,2	1600,0			
% ADECUACION				28	31	24	26	44	75	20			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:
 GOBERNACIÓN DE SANTANDER
 MUNIJA CON ENFOQUE ÉTNICO:
 SIN PERTENENCIA ÉTNICA
 GRUPO ÉTNICO:
 Recién industrializada
 MODALIDAD DE ATENCIÓN:
 TIPO DE COMPLEMENTO:
 COMPLEMENTO JMJT
 NIVEL:
 GRADOS 1 Y 5

MENÚ No. 17												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
			CÓDIGO TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	KCALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ZINC (mg)
LÁCTEOS	MEZCLA LUT (UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CAMELA, VAINILLA, AROMATIZANTE	MEZCLA LUT (UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CAMELA, VAINILLA, AROMATIZANTE	L2	2000	200	181	5.4	5.3	28.0	144.0	0.9	160.0
DERIVADO DE CEREALES	PAN ALMOJABA	PAN ALMOJABA	PA	60.0	60	230	6.0	6.6	40.8	24.0	2.2	370.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PEPA, CAYO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PEPA, CAYO)	CO71	141.2	130	76	0.4	0.2	15.5	9.6	0.5	1.2
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	506	11.8	12.1	64.3	217.6	3.6	472.0
RECOMENDACIÓN	1594	49.9	55.4	314.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN	25	24	22	20	20	41	31

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS
 LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
 MATRÍCULA PROFESIONAL
 TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las fichas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO TÉCNICA	FECHO BRUTO [g o cm]	FECHO NETO [g o cm]	CALORÍAS [kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CARBO [g]	CALCIO [mg]	HIERRO [mg]	SODIO [mg]
LÁCTEOS	LECHE LUT (UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE LUT (UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	2000	200	121	6.0	6.2	30.0	200.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREALES	MOJCON CON BOCALLO	MOJCON CON BOCALLO	HA	60.0	60	245	6.0	6.6	40.8	9.6	2.4	400.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA, CAYO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA, CAYO)	CO60	171.4	130	65	1.1	0.1	13.7	49.0	0.4	2.4
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	433	13.1	13.9	61.5	231.6	3.0	518.2
RECOMENDACIÓN	1594	49.9	55.4	314.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN	22	25	23	20	21	34	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS
 LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
 MATRÍCULA PROFESIONAL
 TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las fichas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 19									
			RESO CÓDIGO TÉCNICA	RESO FECHO (g o cm ³)	RESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS METO (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SECO (g)
LÁCTEOS	MEZCLA LUT (UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CAMELA, VAINILLA, AROMATIZANTE	MEZCLA LUT (UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CAMELA, VAINILLA, AROMATIZANTE	L2	2000	200	181	5.4	5.3	28.0	144.0	0.9	160.0
DERIVADO DE CEREALES	GALLETAS PUNTO ROJO	GALLETAS PUNTO ROJO	GPR	60.0	60	235	6.5	9.0	38.0	111.0	1.7	179.4
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	LECHE DE VACA CONDENSADA, CON AZÚCAR	LECHE DE VACA CONDENSADA, CON AZÚCAR	CO60	20.0	20	62	1.1	0.8	12.7	29.0	0.0	82.4

TOTAL MENÚ	521	13.0	15.1	61.7	320.0	3.6	511.4
RECOMENDACIÓN	1594	49.9	55.4	314.0	1100.0	8.7	1500.0
% ADECUACIÓN	23	25	27	24	29	30	35

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS
 LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
 MATRÍCULA PROFESIONAL
 TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las fichas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

									
ENTIDAD TERRITORIAL:					GOBERNACIÓN DE SANTANDER				
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:					NO				
GRUPO ÉTNICO:					SIN PERTENENCIA ÉTNICA				
MODALIDAD DE ATENCIÓN:					Redón industrializada				
TIPO DE COMPLEMENTO:					COMPLEMENTO JMJT				
NIVEL:					GRADOS 4 Y 5				
MENÚ NO. 20									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO S TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES			
LÁCTEOS	LECHE NAT. PURTA ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE NAT. PURTA ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (mg)
DERIVADO DE CEREAL	GALETA RIZADA BLANCA	GALETA RIZADA BLANCA	GR	60.0	60	121	6.0	0.2	9.0
FRUTA	FRUTA	FRUTA	I	I	I	272	5.4	9.6	46
ADICIA Y DULCES	DULCE CON LECHE CON BOCALLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE CON BOCALLO DE GUAYABA	IG	15.0	15	45	0.1	0.1	11.0
TOTAL MENÚ						453	11.5	15.9	63.6
RECOMENDACION						1984	48.9	55.4	324.0
% ADECUACION						23	23	29	20
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS			
FIRMA						MÁTRICULA PROFESIONAL			
						TP 06888			
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICIF del 2016.									

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE SANTANDER		NO									
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:		SIN PERTENENCIA ÉTNICA											
GRUPO ÉTNICO:		Racializada											
MODALIDAD DE ATENCIÓN:		Ración Industrializada											
TIPO DE COMPLEMENTO:		COMPLEMENTO JMJ/T											
NIVEL:				GRADOS 6, 7, 8 y 9									
		MENU No. 1											
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO S TÉCNICA	PESO BRUTO [g o cm³]	PESO NETO [g o cm³]	CALORÍAS [Kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CHO [g]	CALCIO [mg]	HIERRO [mg]	SODIO [mg]	
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	121	6.0	6.2	9.0	240.0	0.2	115.0	
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN RED VELVET	MUFFIN RED VELVET	MIV	60.0	60	282	6.3	4.0	50.0	0.0	3.1	175.0	
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANZANA COMÚN CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANZANA COMÚN CRUDA)	CO04	141.2	120	85	0.4	0.2	19.8	19.2	0.4	2.4	
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
TOTAL MENU				469									
RECOMENDACIÓN				241									
% ADECUACIÓN				19									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS											
FIRMA		MÁTRICULA PROFESIONAL											
		TP 06888											
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.													
MENU No. 2													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO S TÉCNICA	PESO BRUTO [g o cm³]	PESO NETO [g o cm³]	CALORÍAS [Kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CHO [g]	CALCIO [mg]	HIERRO [mg]	SODIO [mg]	
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAJETA, VANILLA, ARZOBISP.	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAJETA, VANILLA, ARZOBISP.	L2	200.0	200	181	5.4	5.3	28.0	184.0	0.9	100.0	
DERIVADO DE CEREAL	POQUOE DE AMAPOLA	POQUOE DE AMAPOLA	PA	80.0	60	402	7.0	13.8	82.0	60.0	1.8	232.0	
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PEP.	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PEP.	CO01	141.2	120	76	0.4	0.2	15.5	9.6	0.5	1.2	
CRUDA)	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
TOTAL MENU				653									
RECOMENDACIÓN				2481									
% ADECUACIÓN				25									
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS											
FIRMA		MÁTRICULA PROFESIONAL											
		TP 06888											
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alimentación), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.													



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER									
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO									
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración industrializada									
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUVI									
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9									

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	MENÚ No. 3		CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUÍPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUÍPE	13	200,0	200	159	5,2	6,0	21,0	168,0	0,2	135,0
DERIVADO DE CEREAL	MANTECADA HORNEADA	MANTECADA, HORNEADA	A054	80,0	80	350	6,8	13,6	60,0	72,0	1,5	232,0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANO COMÚN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANO COMÚN, CRUDO)	C051	240,0	120	95	0,7	0,0	20,5	18,0	0,6	4,8
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL MENÚ				644	12,7	19,6	101,5	240,0	2,3	371,8		
RECOMENDACIÓN				2451	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				25	20	23	25	26	25	25		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Laura Marcela Cotte Oliveros

FIRMA

Laura Cotte

MATRÍCULA PROFESIONAL

TP 006888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	MENÚ No. 4		CALORÍAS Y NUTRIENTES						
				PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUÍPE	AVENA UAT - (UN) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUÍPE	12	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	164,0	0,9	100,0
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	PM	60,0	60	326,4	8,0	8,8	52,8	32,0	2,9	464,4
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	PANELITA DE LECHE	PANELITA DE LECHE	PL	20,0	20	66	1,5	1,9	11,0	62,0	0,0	45,0
TOTAL MENÚ				573	14,9	16,0	91,8	278,0	3,6	639,4		
RECOMENDACIÓN				2451	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0		
% ADECUACIÓN				23	24	23	23	25	25	40		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

Laura Marcela Cotte Oliveros

FIRMA

Laura Cotte

MATRÍCULA PROFESIONAL

TP 006888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redeón industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMJIT
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9

COMPLEMENTO		MENÚ No. 5		CALORÍAS Y NUTRIENTES									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Inventariado)	CÓDIGO 6	FECHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHIO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ESODIO (mg)
LACTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/HT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUEPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/HT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUEPE	L3		200,0	200	153	5,2	6,0	21,0	159,0	0,2	135,0
DERIVADO DE CEREALES	GALLETA COMBINADA	GALLETA COMBINADA	GC		60,0	60	369	7,2	12,8	61,0	60,0	1,8	232,0
FRUTA	/	/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	BOCADILLO DE QUAYABA TRADICIONAL	BOCADILLO O DULCE DE QUAYABA, TRADICIONAL	K005		15,0	15	50	0,1	0,1	11,9	3,6	0,2	0,0
TOTAL MENÚ					558		558	12,5	16,9	93,9	381,6	2,2	337,0
RECOMENDACIÓN					2481		2481	62,3	68,2	404,8	1100,0	8,6	1600,0
% ADECUACIÓN					24		24	20	27	23	25	23	24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS

MATRÍCULA PROFESIONAL

TP 069888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPLEMENTO		MENÚ No. 6		CALORÍAS Y NUTRIENTES									
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Inventariado)	CÓDIGO 6	FECHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHIO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ESODIO (mg)
LACTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/HT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUEPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/HT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUEPE	L3		200,0	200	153	5,2	6,0	21,0	159,0	0,2	135,0
DERIVADO DE CEREALES	MUFFIN DE QUESO	MUFFIN DE QUESO	MQ		60,0	60	265	6,3	7,2	50,4	6,0	3,1	124,8
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CRUDA)	COF1		141,2	120	76	0,4	0,2	15,5	9,6	0,5	1,2
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL MENÚ					521		521	11,9	13,4	65,9	207,6	3,6	261,0
RECOMENDACIÓN					2491		2491	62,3	68,2	404,8	1100,0	8,6	1600,0
% ADECUACIÓN					21		21	19	19	21	19	40	17

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS

MATRÍCULA PROFESIONAL

TP 069888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MANUT. CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 7									
			CÓDIGO FOMA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	2000g (mg)
LÁCTEOS	ARENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA ENTERA LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	ARENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA ENTERA LAS VARIEDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200.0	200	181	5.4	5.3	28.0	184.0	0.9	100.0
			GA	80.0	80	353	6.6	12.0	55.0	148.0	2.2	233.2
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA ARCOIRIS	GALLETA ARCOIRIS	CA51	240.0	120	95	0.7	0.0	20.5	18.0	0.6	4.8
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COMÚN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COMÚN, CRUDO)		/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	639	14.7	17.3	103.5	359.0	3.7	344.0
RECOMENDACIÓN	488.1	62.3	69.2	404.8	1100.0	9.6	1600.0
% ADECUACIÓN	26	24	25	23	32	39	23
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS		MATRÍCULA PROFESIONAL				
FIRMA	Laura Cotte		TP 06888				

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 8									
			CÓDIGO FOMA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	2000g (mg)
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	121	6.0	6.2	9.0	240.0	0.2	115.0
			RA	80.0	80	330	8.0	8.6	54.4	12.8	3.2	534.4
DERIVADO DE CEREAL	ROCÓN CON AREQUIPE	ROCÓN CON AREQUIPE	CA52	200.0	120	48	0.6	0.4	10.6	39.6	1.6	2.4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MIRANJA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MIRANJA, CRUDA)		/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	500	14.8	15.4	74.0	292.4	5.0	631.8
RECOMENDACIÓN	249.1	62.3	69.2	404.8	1100.0	9.6	1600.0
% ADECUACIÓN	20	24	22	18	27	53	43
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS		MATRÍCULA PROFESIONAL				
FIRMA	Laura Cotte		TP 06888				

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Institucionalizada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 8		CALORÍAS Y NUTRIENTES							
			CÓDIGO 4 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SOBIO (mg)
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIACIONES NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200.0	200	161	5.4	5.3	280	184.0	0.9	100.0
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	PAN SABOR A QUESO	PQ	80.0	60	333	8.0	8.8	54.4	38.0	2.9	494.4
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	AREQUIPE	AREQUIPE	KX01	20.0	20	64	1.3	1.5	11.3	50.6	0.0	27.0

TOTAL MENÚ	578	14.7	15.8	93.7	370.6	3.8	611.4
RECOMENDACIÓN	2481	62.3	69.2	404.8	1100.0	5.6	1550.0
% ADECUACIÓN	23	24	23	23	25	40	41

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS

FIRMA *Laura Cotte*

MATRÍCULA PROFESIONAL

TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No. 10													
COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6		PESO BRUTO [g o cm ³]	PESO NETO [g o cm ³]	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
			FICHA TÉCNICA				CALORÍAS [kcal]	PROTEÍNA [g]	GRASA [g]	CHO [g]	CALCIO [mg]	HIERRO [mg]	SOBRO [mg]
LÁCTEOS	LECHE UAT (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1		200.0	200	121	6.0	6.2	9.0	240.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA CUCA	GALLETA CUCA	GC		60.0	60	359	7.2	12.8	61	80.0	1.8	232.0
FRUTA	/	/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	COCAIDA	COCAIDAS, CON PANDELA	KM14		20.0	20	82	1.3	1.9	15.2	33.4	0.1	16.0

TOTAL MENÚ	592	14.5	20.9	85.0	353.4	2.1	553.0
RECOMENDACIÓN	4581	61.3	69.2	464.8	1100.0	5.6	1600.0
% ADECUACIÓN	24	23	30	21	32	22	24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS

FIRMA *Laura Cotte*

MATRÍCULA PROFESIONAL

TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTIAÑO DE
MANUT. CON ENFOQUE ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
GRUPO ÉTNICO:	
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AVEÑA UAT - (UAT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VANILLA, MANGOTE	AVEÑA UAT - (UAT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, VANILLA, MANGOTE	L2	2000	200	181	5,4	5,3	280	184,0	0,9	100,0
DERIVADO DE CEREAL	CHOISANT DE QUESO HORNEADO	CHOISANT DE QUESO HORNEADO	CO	60,0	60	347	9,6	9,6	54,4	120,0	7,4	404,4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (DURAZNO, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (GUAYAZO, CRUDO)	CO03	141,0	120	70	1,2	0,1	15,0	10,8	0,7	1,2
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN						653	16,2	16,0	67,4	314,6	9,1	653,6
% ADECUACIÓN						344,1	62,3	64,2	64,8	100,0	8	150,6
						24	26	22	24	29	95	40

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRICULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBP del 2016.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VANILLA, CHOCOLATE Y MANGOTE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VANILLA, CHOCOLATE Y MANGOTE	L3	2000	200	159	5,2	6,0	21,0	199,0	0,2	135,0
DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A VANILLA	MUFFIN SABOR A VANILLA	MV	80,0	80	300	6,6	14	60,0	72,7	1,7	232,7
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA, CRUDA)	CO50	171,4	120	65	1,1	0,1	13,7	42,0	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN						614	13,1	19,7	94,7	317,7	2,3	370,1
% ADECUACIÓN						249,1	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1600,0
						25	21	26	23	29	24	25

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRICULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBP del 2016.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SAN ANDRÉS
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Individualizada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUVIL
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9

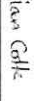
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ESODIO (mg)
LÁCTEOS	AÑERA UAT - (CHU) ULTRA ALTA BEBIDA LACTEA UAT CON LECHE ENTERA SIN VASEMOS (NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUEJE)	AÑERA UAT - (CHU) ULTRA ALTA BEBIDA LACTEA UAT CON LECHE ENTERA SIN VASEMOS (NATURAL, CANELA, VAINILLA, ABEQUEJE)	L2	200.0	200	181	5.4	5.3	28.0	194.0	0.9	100.0
DERIVADO DE CEREAL	GALETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GALETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GC	80.0	80	383	7.2	12.8	61	60.0	1.8	232.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANZANA COMÚN CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANZANA COMÚN CRUDA)	CS04	141.2	120	88	0.4	0.2	19.8	19.2	0.4	2.4
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	655	13.0	18.3	108.6	283.2	3.1	334.4
RECOMENDACIÓN	2491	62.3	404.8	1100.0	9.6	1550.0	
%ADECUACIÓN	26	21	25	27	26	33	22

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRICULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2010.

MENÚ No. 14													
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 4 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ESODIO (mg)	
LÁCTEOS	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN	BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN	L4	200.0	200	164	6.1	4.2	27.6	129.2	0.4	112.2	
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	PAN CON SABOR A COCO	PC	80.0	80	354	6.0	12.4	55.2	45.6	1.2	272.0	
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
AZÚCAR Y DULCES	MERENGUE CLÁSICO	MERENGUE CLÁSICO	MC	15.0	15	51	0.6	0.0	12.2	0.4	0.0	9.8	
TOTAL MENÚ						569	12.6	18.6	95.0	176.2	2.1	324.0	
RECOMENDACIÓN						2491	62.3	404.8	1100.0	9.6	1550.0		
% ADECUACIÓN						23	20	24	23	16	22	26	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS						LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS				MATRÍCULA PROFESIONAL			TP 05886
FIRMA						Ivan Colla							

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRICULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2010.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	121	6.0	6.2	9.0	240.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREALES	GALLETA PANDERITO	GALLETA PANDERITO	GP	60.0	60	395	7.2	13.1	61.0	65.3	1.9	232.0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA TRADICIONAL	BOCADILLO DULCE DE GUAYABA, TRADICIONAL	K005	15.0	15	48	0.0	0.1	12.0	0.0	0.5	5.7

TOTAL MENÚ	554	13.2	19.4	62.0	325.3	2.6	352.7
RECOMENDACIÓN	2451	62.3	69.2	494.8	1109.0	9.6	1600.0
% ADECUACIÓN	23	21	28	20	30	27	24

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 068688

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente/s)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO [g o cm ³]	PESO NETO [g o cm ³]	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UHT)UHT ULTRA ALTA TEMPERATURA, VANILLA, CHOCOLATE Y AROMATIZANTE.	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UHT)UHT ULTRA ALTA TEMPERATURA, VANILLA, CHOCOLATE Y AROMATIZANTE.	L3	200.0	200	159	5.2	6.0	21.0	188.0	0.2	135.0
DERIVADO DE CEREALES	REDONDITAS DE QUESO	REDONDITAS DE QUESO	RQ	60.0	60	355	12.8	9.8	55.0	350.0	7.7	510.4
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COMÚN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANGO COMÚN, CRUDO)	C031	240.0	120	95	0.7	0.0	20.5	18.0	0.6	4.8
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	619	18.7	15.6	97.5	576.0	8.5	630.2
RECOMENDACIÓN	2451	62.3	69.2	494.8	1100.0	9.6	1600.0
% ADECUACIÓN	25	30	23	24	52	89	43

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 068688

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUMIT
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 17							
			CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LÁCTEOS	AYERBA UN - (QUINT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAJETA, VAINILLA, ABEQUILPE	AYERBA UN - (QUINT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAJETA, VAINILLA, ABEQUILPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0
	DERIVADO DE CEREAL PAN ALMOJABA	PAN ALMOJABA	PA	80,0	80	333	8,0	8,8	54,4	32,0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PENA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PENA, CRUDA)	CO01	141,2	120	76	0,4	0,2	15,5	9,6
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	559	13,8	14,3	97,9	255,6	4,3	555,6
RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN	24	22	21	24	21	45	40

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	TP 00689

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 18							
			CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE UN (QUINT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UN (QUINT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0
DERIVADO DE CEREAL	POSCON CON BOCADILLO	POSCON CON BOCADILLO	RI	60,0	60	330	6,0	6,6	54,4	12,6
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA, CRUDA)	CO00	171,4	120	65	1,1	0,1	13,7	42,0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	515	15,1	15,1	77,1	294,8	3,8	631,8
RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN	21	24	22	19	27	40	43

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	TP 00688

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 19							
			CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm)	PESO NETO (g o cm)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LÁCTEOS	AYERBA UN - (QUINT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAJETA, VAINILLA, ABEQUILPE	AYERBA UN - (QUINT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAJETA, VAINILLA, ABEQUILPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA PUNTO ROJO	GALLETA PUNTO ROJO	GPR	80,0	80	344	8,6	12,0	50,7	14,0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR	G005	20,0	20	62	1,1	0,8	12,7	29,0

TOTAL MENÚ	597	15,1	16,1	81,4	381,0	3,2	431,6
RECOMENDACIÓN	2491	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN	24	24	23	23	33	33	29

 PAE Aprender			
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL			
ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER		
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	NO		
GRUPO ETNICO:	SIN PERTENENCIA ETNICA		
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada		
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMLIT		
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la base de alimentamto), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2010.			



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Rancho industrializado
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 6, 7, 8 Y 9

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingrediente)	CALORÍAS Y NUTRIENTES									
			CÓDIGO 6 FECHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	ENERGÍA (mg)
LÁCTEOS	LECHE UAT (URT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (URT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
DERIVADO DE CEREALES	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA RIZADA BLANCA	GR	80,0	80	359	7,2	12,8	61,3	80,0	2,0	232,0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
DULCE Y DULCES	DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA	BQ	15,0	15	45	0,1	0,1	11,0	0,0	0,2	4,1

TOTAL MENÚ	555	13,3	19,1	61,3	320,0	2,4	351,1
RECOMENDACIÓN	2451	62,3	69,2	404,8	1100,0	9,5	1500,0
% ADECUACIÓN	22	21	25	20	29	28	23

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
	MATRÍCULA PROFESIONAL
	TP 06988

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:		GOBERNACIÓN DE SANTANDER									
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:		NO									
GRUPO ÉTNICO:		SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MODALIDAD DE ATENCIÓN:		Ración Industrializada									
TIPO DE COMPLEMENTO:		COMPLEMENTO JM/JT									
NIVEL:		GRADOS 10, 11 Y MEDIA									

COMPONENTE		PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)		CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRÓ (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS		LECHE UAT (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA		L1	200.0	200	121	6.0	6.2	9.0	240.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREAL		MUFFIN RED VELVET	MUFFIN RED VELVET		M/RV	100.0	100	487	8.0	17.0	75.0	18.2	2.0	278.2
FRUTA		FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANZANA COMUN CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANZANA COMUN CRUDA)		C054	141.2	120	86	0.4	0.2	19.8	18.2	0.4	2.4
AZÚCAR Y DULCES		/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL MENÚ														
RECOMENDACIÓN														
694 14.4 23.4 103.8 277.4 2.6 395.6														
2900 72.5 80.6 471.3 1100.0 11.8 1500.0														
% ADECUACIÓN														
24 20 29 22 25 22 28														

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS		LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	
FIRMA		MÁTRICULA PROFESIONAL	
/van Coffe		TP 06888	

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE		PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)		CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
								CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRÓ (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS		AYENA UAT (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	AYENA UAT (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE		L2	200.0	200	181	5.4	5.3	28.0	184.0	0.9	100.0
DERIVADO DE CEREAL		POÑQUE DE AMAPOLA	POÑQUE DE AMAPOLA		PA	100.0	100	503	8.8	17.2	77.5	100.0	2.3	280.0
FRUTA		FRUTA DE COSECHA EN PORCION (PERA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (PERA, CRUDA)		C071	141.2	120	76	0.4	0.2	15.5	9.6	0.5	1.2
AZÚCAR Y DULCES		/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL MENÚ														
759 14.6 22.7 121.0 283.6 3.7 391.2														
RECOMENDACIÓN														
2900 72.5 80.6 471.3 1100.0 11.8 1500.0														
% ADECUACIÓN														
26 20 28 28 27 31 28														

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMJ/IT
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	 MATRÍCULA PROFESIONAL TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No. 3										
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CODIGO d FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
						CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UTH) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UTH) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	159	5,2	6,0	21,0	188,0
DERIVADO DE CEREALES	MANTECADA HORNEADA	MANTECADA, HORNEADA	A054	100,0	100	488	6,5	17,0	75,0	90,0
FRUTA	MANGO COMÚN, CRUDO	MANGO COMÚN, CRUDO	C051	240,0	120	95	0,7	0,0	20,5	18,0
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL MENÚ						741	14,4	23,0	116,5	306,0
RECOMENDACIÓN						2500	72,5	80,6	471,3	1100,0
% ADECUACIÓN						26	20	28	25	28

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	 MATRÍCULA PROFESIONAL TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No. 4										
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CODIGO d FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES				
						CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0
DERIVADO DE CEREALES	PAN DE MAÍZ	PAN DE MAÍZ	PM	100,0	100	408	10,0	11,0	66,0	40,0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	PANELITA DE LECHE	PANELITA DE LECHE	PL	20,0	20	66	1,5	1,9	11,0	62,0
TOTAL MENÚ						655	16,9	18,2	105,0	286,0
RECOMENDACIÓN						2500	72,5	80,6	471,3	1100,0
% ADECUACIÓN						23	23	23	22	26

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	 MATRÍCULA PROFESIONAL TP 06888

 ANEP Ministerio de Educación ANEP	
FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL	
ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMWJT
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA
Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2016.	



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMJ/T
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA

MENÚ No. 5												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS NETO (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUANTUM) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUANTUM) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	159	5,2	6,0	21,0	198,0	0,2	135,0
	DERIVADO DE CEREALES	GALLETA COMBINADA	GC	100,0	100	487	9,0	16,0	77,0	109,0	2,3	290,0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA, TRADICIONAL	K005	15,0	15	50	0,1	0,1	11,9	3,8	0,2	0,0

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN						696	14,3	22,1	109,9	301,8	2,7	425,0
% ADECUACIÓN						2800	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
						24	20	27	23	27	23	28

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 6		CALORÍAS Y NUTRIENTES							
			CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUANTUM) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUANTUM) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200,0	200	159	5,2	6,0	21,0	198,0	0,2	135,0
DERIVADO DE CEREALES	MUFFIN DE QUESO	MUFFIN DE QUESO	MQ	100,0	100	358	7,9	9,0	63,0	0,0	3,9	150,0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CRUDA)	G071	141,2	120	76	0,4	0,2	15,5	9,6	0,5	1,2
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ												
RECOMENDACIÓN						593	13,5	15,2	99,5	207,6	4,6	292,2
% ADECUACIÓN						2800	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
						20	19	19	21	19	39	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTIA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JT
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200.0	200	161	5.4	5.3	28.0	184.0	0.9	100.0
DERIVADO DE CEREAL	GALETA ARCORIS	GALETA ARCORIS	GA	100.0	100	453	15.0	10.8	69.0	299.0	2.8	185.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANGO COMÚN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANGO COMÚN, CRUDO)	C051	240.0	120	95	0.7	0.0	20.5	18.0	0.6	4.8
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENU	729	21.1	16.1	117.5	501.0	4.3	289.8
RECOMENDACIÓN	2800	72.8	80.6	471.3	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN	25	29	20	25	46	36	19

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<u>Laura Cotte</u>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENU No. 8												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	121	6.0	6.2	9.0	240.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREAL	ROSCON CON AREQUIPE	ROSCON CON AREQUIPE	RA	100.0	100	412	10.0	11.0	68.0	16.0	4.0	668.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MARAHUA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MARAHUA, CRUDA)	C062	200.0	120	49	0.8	0.4	10.6	39.6	1.6	2.4
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENU	582	16.8	17.6	87.6	285.6	5.8	765.4
RECOMENDACIÓN	2800	72.5	80.6	471.3	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN	20	23	22	19	27	49	52

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<u>Laura Cotte</u>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER									
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO									
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Redón Industrializada									
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JM/JUT									
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA									

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 4 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SCOD (mg)	
LÁCTEOS	AVENA UAT - JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIETADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIETADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,9	100,0	
DERIVADO DE CEREALES	PAN SABOR A QUESO (MEDA LUNA)	PAN SABOR A QUESO (MEDA LUNA)	PO	100,0	100	416	10,0	11,0	68,0	45,0	3,6	618,0	
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
AZÚCAR Y DULCES	AREQUIPE	AREQUIPE	K001	20,0	20	64	1,3	1,5	11,3	50,6	0,0	27,0	
TOTAL MENÚ													
				651	16,7	17,8	107,3	379,6	4,5	745,0			
RECOMENDACIÓN				2500	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0			
% ADECUACIÓN				23	23	22	23	25	38	50			

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	 MÁTRICULA PROFESIONAL TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 4 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SCOD (mg)	
LÁCTEOS	LECHE UAT (JUNTU) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (JUNTU) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0	
DERIVADO DE CEREALES	GALETA CUCA	GALETA CUCA	GC	100,0	100	487	9,0	16,0	77,0	100,0	2,3	250,0	
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
AZÚCAR Y DULCES	COCADA	COCADAS CON PANELA	K014	20,0	20	82	1,3	1,9	15,2	33,4	0,1	16,0	
TOTAL MENÚ													
				690	16,3	24,1	101,2	373,4	2,6	421,0			
RECOMENDACIÓN				2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0			
% ADECUACIÓN				24	22	30	21	34	22	28			

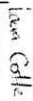
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	 MÁTRICULA PROFESIONAL TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTIAGER									
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO									
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA									
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada									
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUMIT									
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA									

COMPONENTE		PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS		AVENA UHT - JUMIT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, CHOCOLATE Y FRESA.	AVENA UHT - JUMIT ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, CHOCOLATE Y FRESA.	L2	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,9	100,0
	DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT DE QUESO HORNEADO	CROISSANT DE QUESO HORNEADO	CQ	100,0	100	434	12,0	12,0	66,0	150,0	9,3	616,0
FRUTA		FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (DURAZNO, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (DURAZNO, CRUDO)	C023	141,0	120	70	1,2	0,1	15,0	10,8	0,7	1,2
AZÚCAR Y DULCES		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL MENU					685		18,6	17,4	111,0	344,8	10,9	719,2	
RECOMENDACIÓN					2900		72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0	
% ADECUACIÓN					24		26	22	24	31	93	48	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE		PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS		LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUATUHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y FRESA.	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (QUATUHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y ABEQUÍPE	L3	200,0	200	159	5,2	6,0	21,0	198,0	0,2	135,0
	DERIVADO DE CEREAL	MUFFIN SABOR A VAINILLA	MUFFIN SABOR A VAINILLA	MV	100,0	100	487	8,5	17,0	75,0	90,9	2,2	280,9
FRUTA		FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA, CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCIÓN (MANDARINA, CRUDA)	C050	171,4	120	65	1,1	0,1	13,7	42,0	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL MENU					711		14,8	23,1	109,7	330,9	2,8	428,3	
RECOMENDACIÓN					2900		72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0	
% ADECUACIÓN					25		20	29	23	30	24	29	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMULT
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AVENA LUT - JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VAREDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA LUT - JUNTU ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VAREDADES NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	L2	200.0	200	191	5,4	5,3	28,0	184,0	0,9	100,0
DERIVADO DE CEREAL	GALETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GALETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	GC	100.0	100	487	9,0	18,0	77,0	100,0	2,3	280,0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANZANA COMUN CRUDA)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANZANA COMUN CRUDA)	CS54	141,2	120	86	0,4	0,2	19,8	19,2	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
TOTAL MENU						754	14,8	21,5	124,8	303,2	3,6	392,4
RECOMENDACION						2900	72,5	80,8	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACION						26	20	27	26	28	31	26

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

LAURA MARCELA COTTE OLVEROS

FIRMA

Laura Cotte

MATRÍCULA PROFESIONAL

TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	BEBIDA LACTEA UAT TUNTU LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	BEBIDA LACTEA UAT TUNTU LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTON	L4	200.0	200	164	6,1	4,2	27,6	129,2	0,4	112,2
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	PAN CON SABOR A COCO	PC	100.0	100	443	7,5	15,5	69,0	57,0	2,1	340,0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	MERENGUE CLASICO	MERENGUE CLASICO	MC	15,0	15	51	0,6	0,0	12,2	0,4	0,0	9,8

TOTAL MENU						659	14,3	19,7	109,8	186,6	2,5	462,0
RECOMENDACION						2900	72,5	80,8	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACION						23	20	24	23	17	21	31

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS

LAURA MARCELA COTTE OLVEROS

FIRMA

Laura Cotte

MATRÍCULA PROFESIONAL

TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO AMJUT
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 16									
			CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE UAT (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200.0	200	121	6.0	6.2	9.0	240.0	0.2	115.0
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS PANADERO	GALLETAS PANADERO	GP	100.0	100	483	9.0	16.3	77.0	106.7	2.3	290.0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA	BOCADILLO O DULCE DE GUAYABA TRADICIONAL	K005	15.0	15	48	0.0	0.1	12.0	0.0	0.5	5.7

TOTAL MENÚ	692	15.0	22.6	98.0	346.7	3.0	410.7
RECOMENDACIÓN	2900	72.5	80.6	471.3	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN	23	21	28	21	32	25	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 068888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 16									
			CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y DERIVADO DE CEREAL	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA EN LAS VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE	L3	200.0	200	159	5.2	6.0	21.0	198.0	0.2	135.0
DERIVADO DE CEREAL	RECONDITAS DE QUESO	RECONDITAS DE QUESO	RQ	100.0	100	456	16.0	12.0	70.0	450.0	9.6	638.0
FRUTA	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANGO COMÚN, CRUDO)	FRUTA DE COSECHA EN PORCION (MANGO COMÚN, CRUDO)	C051	240.0	120	95	0.7	0.0	20.5	18.0	0.6	4.8
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	710	21.9	18.0	111.5	695.0	10.4	777.8
RECOMENDACIÓN	2900	72.5	80.6	471.3	1100.0	11.8	1500.0
% ADECUACIÓN	24	30	22	24	61	88	52

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 068888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composicion de alimentos del ICBF del 2018.



FORMATO ANALISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUV/IT
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA

COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	MENÚ No. 17		CALORÍAS Y NUTRIENTES							
			CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIETADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIETADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE	12	200,0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,9	100,0
DERIVADO DE CEREAL	PAN ALMOJABANA	PAN ALMOJABANA	PA	100,0	100	416	10,0	11,0	68,0	40,0	3,6	618,0
FRUITA	FRUITA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CRUDA)	FRUITA DE COSECHA EN PORCIÓN (PERA, CRUDA)	C071	141,2	120	76	0,4	0,2	15,5	9,6	0,5	1,2
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	673	15,8	16,5	111,5	233,6	5,0	719,2
RECOMENDACIÓN	2800	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN	23	22	20	24	21	42	48

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.

MENÚ No. 18												
COMPONENTE	PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	MENÚ No. 18		CALORÍAS Y NUTRIENTES							
			CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm³)	PESO NETO (g o cm³)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
DERIVADO DE CEREAL	ROSCON CON BOCADILLO	ROSCON CON BOCADILLO	RB	100,0	100	412	10,0	11,0	68,0	16,0	4,0	658,0
FRUITA	FRUITA DE COSECHA EN PORCION (MANDARINA, CRUDA)	FRUITA DE COSECHA EN PORCION (MANDARINA, CRUDA)	C050	171,4	120	65	1,1	0,1	13,7	42,0	0,4	2,4
AZÚCAR Y DULCES	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

TOTAL MENÚ	538	17,1	17,3	80,7	288,0	4,6	755,4
RECOMENDACIÓN	2800	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN	21	24	21	19	27	39	52

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANALISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis sera actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JUNT
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA

MENÚ No. 19												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	AVENA DAT - (JUNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAMEL A SABOR L.A. ABEQUILADE	AVENA DAT - (JUNT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CAMEL A SABOR L.A. ABEQUILADE	L2	200.0	200	181	5,4	5,3	28,0	184,0	0,9	100,0
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA PUNTO ROJO	GALLETA PUNTO ROJO	GPR	100.0	100	430	10,8	15,0	63,3	185,0	2,8	289,0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR	LECHE DE VACA, CONDENSADA, CON AZÚCAR	G005	20,0	20	62	1,1	0,8	12,7	29,0	0,0	92,4

TOTAL MENÚ	673	17,3	21,1	104,0	398,0	3,7	491,4
RECOMENDACIÓN	2900	72,6	80,6	471,3	1100,0	11,8	1600,0
% ADECUACIÓN	23	24	26	22	36	32	33

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS
FIRMA	<i>Laura Cotte</i>
MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888 / MND 02147

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE SANTANDER
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	NO
GRUPO ÉTNICO:	SIN PERTENENCIA ÉTNICA
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	COMPLEMENTO JMJUT
NIVEL:	GRADOS 10, 11 Y MEDIA

MENÚ No. 20												
COMPONENTE	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO 6 FICHA TÉCNICA	PESO BRUTO (g o cm ³)	PESO NETO (g o cm ³)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
						CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	L1	200,0	200	121	6,0	6,2	9,0	240,0	0,2	115,0
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA RIZADA BLANCA	GALLETA RIZADA BLANCA	GR	100,0	100	487	9,0	16,0	76,7	100,0	2,5	280,0
FRUTA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
AZÚCAR Y DULCES	DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA	DULCE CON LECHE CON BOCADILLO DE GUAYABA	BG	15,0	15	45	0,1	0,1	11,0	0,0	0,2	4,1
TOTAL MENÚ						623	15,4	23,4	98,7	340,0	3,9	408,4

TOTAL MENÚ	653	15,1	22,3	96,7	340,0	2,9	409,1
RECOMENDACIÓN	2900	72,5	80,6	471,3	1100,0	11,8	1500,0
% ADECUACIÓN	23	21	28	21	31	25	27

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	LAURA MARCELA COTTE OLIVEROS	MATRÍCULA PROFESIONAL	TP 06888
FIRMA			

Para determinar el aporte de calorías y nutrientes se toma como base las fichas técnicas que ha tenido la entidad (este análisis será actualizado de acuerdo a las fichas allegadas por el operador de suministro en la fase de alistamiento), en el caso de las frutas se tuvo en cuenta la tabla de composición de alimentos del ICBF del 2018.