	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CHOS	CALCIO	HIERRO	SODIO
PRESCOLAR	1300	32,5	44,8	191,8	700	5,6	1133
	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
	260	6,5	9,0	38,4	140	1,1	226,6
PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	1629	40,7	56,11	240,3	800	6,2	1200
	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
	326	8,1	11,2	48,1	160	1,2	240
CUARTO Y QUINTO	1994	49,9	68,7	294,1	1100,0	8,7	1500
	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
	399	10,0	13,7	58,8	220	1,7	300
SECUNDARIA	2491	62,3	85,8	367,4	1100	9,5	1500
	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
	498	12,5	17,2	73,5	220	1,9	300
MEDIA	2900	72,5	99,9	427,8	1100	11,8	1500
	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%
	580	14,5	20,0	85,6	220	2,4	300

NOMBRE NUTRICIONISTA	**Rosalinda Correa Lacayo**
ReTHUS	**MND03716**

CÓDIGO	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	% Comestible	
A065	Pan de queso, horneado	100	367	10,4	20,8	33,5	90	2	750,0	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
C010	Banano común, crudo	100	101	1,5	0,1	22,3	8	0,9	3,0	70	Grupo II. Frutas y verduras
C050	Mandarina, cruda	100	54	0,9	0,1	11,4	35	0,3	2,0	70	Grupo II. Frutas y verduras
C054	Manzana común cruda	100	72	0,3	0,2	16,5	16	0,3	2,0	85	Grupo II. Frutas y verduras
C062	Naranja, cruda	100	41	0,7	0,3	8,8	33	1,3	2,0	60	Grupo II. Frutas y verduras
K034	Panelita de leche de vaca, con azúcar	100	361	2,9	1,8	83,3	134	0,8	0,0	100	Grupo VI. Azúcares
K006	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	100	318	0,3	0,1	79,0	25	1,2		100	Grupo VI. Azúcares
A021	Galletas ducles, cucas	100	390	7,6	3,0	83,2	8	0,4		100	Grupo III. Leche y productos lácteos
A	Avena sabor natural UHT	100	78,0	2,6	2,4	12,0	7,40	1,10	39	100	Grupo III. Leche y productos lácteos
A016	Croissant, de queso, horneado	100	445	9,2	23,0	48,9	48	1,6	423	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
A023	Galletas dulces, sin relleno	100	472	6,4	19,6	67,1	38	2	306	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
G012	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0,0	42	100	Grupo III. Leche y productos lácteos
A087	Tostadas o calados, horneados	100	398	10,0	6,8	72,3	40	3,6	570	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
A077	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	100	403	5,3	19,2	51,7	65	1,2	393	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
A083	Roscón, relleno de arequipe, horneado	100	349	6,2	6,6	66,1	58	3,8	757	100	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas
T029	Maní, con piel, tostado, sin sal	100	650	27,3	47,8	15,8	53	1,8	6	100	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas
C071	Pera, cruda	100	63	0,3	0,2	12,9	8	0,4	1	100	Grupo II. Frutas y verduras
K012	Chocolatina, o chocolate de leche	100	550	5,5	31,8	60,0	159	1,6	63	100	Grupo VI. Azúcares
G028	yogurt, bebible, entero, con azúcar	100	81	2,9	2,8	11,2	89	0	40	100	Grupo III. Leche y productos lácteos
A084	Roscón, relleno de bocadillo, horneado	100	345	7,9	6,8	62,9	36	4	606	100	Grupo VI. Azúcares
K001	Arequipe o dulce de leche	100	320	6,4	7,5	56,7	253	0,1	135	100	Grupo VI. Azúcares
G005	Leche de vaca, condensada, con azúcar	100	327	8,3	8,4	54,6	270	0,2	123	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
A016	Croissant, de queso, horneado	100	445	9,2	23,0	48,9	48	1,6	423	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
A064	Pan de leche, horneado	100	281	8,6	4,8	49,7	83	3	352	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
T029	Maní, con piel, tostado, sin sal	100	650	27,3	47,8	15,8	53	1,8	6	100	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas
D016	Mantequilla de maní	100,0	643,0	24,6	50,0	20,7	34,0	1,7	478,0	100	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas
LS	Leche saboriazada vainilla UHT	100	82	3,3	3,2	10	115,0	0,37	64	100	Grupo III. Leche y productos lácteos
A026	Galletas saladas, tipo cracker	100	466	8,4	17,2	68,2	107	3	708	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
A022	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	100	451	6,5	16,2	68,6	100	2,6	538	100	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
MC	Maní confitado MANITOBA	100	538,0	17,0	33,0	47,0	22,0	0,9	16,0	100,0	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas
FS	Mix de frutos secos MANITOBA	100,0	503,0	17,0	33,0	39,0	89,0	0,0	115,0	100,0	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas
BG	Barra de granola ALCAHUETE frutos rojos	100,0	311,0	7,0	3,6	65,0	29,0	11,0	62,0	100,0	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas
A059	Muffins Dulces, Con Chip de Chocolate	100,0	325,0	7,3	12,4	45,1	161,0			100,0	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
C079	Sandía, cruda	100	17	0,4	0,0	3,7	4	0,3	1,0	40	Grupo II. Frutas y verduras
C051	Mango común, crudo	100	79	0,6	0,0	17,1	15	0,5	4,0	50	Grupo II. Frutas y verduras
C072	Piña, cruda	100	56	0,6	0,1	12,4	16	0,5	3,0	55	Grupo II. Frutas y verduras
L0104	Kumis, Entero, con Azucar	100	88	2,9	2,5	13,5	113	0,1	46,0	100	Grupo III. Leche y productos lácteos

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	**MONTERÍA - ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA**
MUNICIPIO	**MONTERIA**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1						
COMPONENTES	**RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA**	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200 ml	Avena Sabor Natural UHT	Leche entera saborizada UHT	Avena Saborizada UHT	Leche entera saborizada UHT	Avena Sabor Natural UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	35-139 g	Pan de Queso	Croissant, de queso, horneado	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	Pan de queso	Galleta Dulce
FRUTAS	100-140 g	Banano	Mango	Manzana Roja		
POSTRE	15-25 g				Bocadillo	Panelita de leche

SEMANA No. 2						
COMPONENTES	**RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA**	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200 ml	Leche entera saborizada UHT	Avena Sabor Natural UHT	Leche entera UHT	Avena Sabor Natural UHT	Leche entera UHT
CEREAL ACOMPAÑANTE	35-139 g	Galleta Dulce Tipo Queso	Croissant, de queso, horneado	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	Pan de Queso	Galleta dulce sin Relleno
FRUTAS	100-140 g	Pera	Piña	Mandarina		
POSTRE	15-25 g				Panelita de leche	Barra de chocolate

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	**Rosalinda Correa Lacayo MND03716**
FIRMA	Rosalinda Correa L.

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No
GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

MENÚ No. 1

Preescolar

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Sabor Natural UHT	Avena sabor natural UHT	A	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan de Queso	Pan de queso, horneado	A065	35,00	35,00	128,45	3,64	7,28	11,73	31,50	0,70	262,50
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	142.9	100,00	101,00	1,50	0,10	22,30	8,00	0,90	3,00
POSTRE		0											
TOTAL MENÚ							385	10,34	12,18	58,03	54,30	3,80	343,50
RECOMENDACIÓN							1300	32,5	44,8	191,8	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30%	32%	27%	30%	8%	68%	30%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

Primaria: primero, segundo y tercero

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	60,00	60,00	220,20	6,24	12,48	20,10	54,00	1,20	450,00
FRUTAS	142.9	100,00	101,00	1,50	0,10	22,30	8,00	0,90	3,00
POSTRE									
TOTAL MENÚ			477,20	12,94	17,38	66,40	76,80	4,30	531,00
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			29%	32%	31%	28%	10%	69%	44%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

Primaria: cuarto y quinto

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	80,00	80,00	293,60	8,32	16,64	26,80	72,00	1,60	600,00
FRUTAS	171.4	120,00	121,20	1,80	0,12	26,76	9,60	1,08	3,60
POSTRE									
TOTAL MENÚ			570,80	15,32	21,56	77,56	96,40	4,88	681,60
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			29%	31%	31%	26%	9%	56%	45%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

Secundaria

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	130,00	130,00	477,10	13,52	27,04	43,55	117,00	2,60	975,00
FRUTAS	171,40	120,00	120,00	1,80	0,12	26,76	9,60	1,08	3,60
POSTRE									
TOTAL MENÚ			753,10	20,52	31,96	94,31	141,40	5,88	1056,60
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			30%	33%	37%	26%	13%	62%	70%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

Media y Nivel Complementario

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	GUIA DE PREPARACIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00	
CEREAL ACOMPAÑANTE	130,00	130,00	477,10	13,52	27,04	43,55	117,00	2,60	975,00	
FRUTAS	171,40	120,00	121,20	1,80	0,12	26,76	9,60	1,08	3,60	
POSTRE										
TOTAL MENÚ			754,30	20,52	31,96	94,31	141,40	5,88	1056,60	
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00	
% ADECUACIÓN			26%	28%	32%	22%	13%	50%	70%	
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00	
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRICULA PROFESIONAL** MND03716

MENÚ No. 2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera saborizada UHT	Leche saboriazada vainilla UHT	LS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Croissant, de queso, horneado	Croissant, de queso, horneado	A016	35,00	35,00	155,75	3,22	8,05	17,12	16,80	0,56	148,05
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Mango	Mango común, crudo	C051	200,00	100,00	79,00	0,60	0,00	17,10	15,00	0,50	4,00
POSTRE		0											
TOTAL MENÚ							398,75	10,42	14,45	54,22	261,80	1,80	280,05
RECOMENDACIÓN							1.300,0	32,5	44,8	191,8	700,0	5,6	1.133,0
% ADECUACIÓN							31%	32%	32%	28%	37%	32%	25%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	40,00	40,00	178,00	3,68	9,20	19,56	19,20	0,64	169,20
FRUTAS	200,00	100,00	79,00	0,60	0,00	17,10	15,00	0,50	4,00
POSTRE									
TOTAL MENÚ			421,00	10,88	15,60	56,66	264,20	1,88	301,20
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			26%	27%	28%	24%	33%	30%	25%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	70,00	70,00	311,50	6,44	16,10	34,23	33,60	1,12	296,10
FRUTAS	240,00	120,00	94,80	0,72	0,00	20,52	18,00	0,60	4,80
POSTRE									
TOTAL MENÚ			570,30	13,8	22,50	74,75	281,60	2,46	428,90
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,9	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			29%	28%	33%	25%	26%	28%	29%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	120,00	120,00	534,00	11,04	27,60	58,68	57,60	1,92	507,60
FRUTAS	240,00	120,00	94,80	0,72	0,00	20,52	18,00	0,60	4,80
POSTRE									
TOTAL MENÚ			792,80	18,4	34,00	99,20	305,60	3,26	640,40
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,3	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			32%	29%	40%	27%	28%	34%	43%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	GUIA DE PREPARACIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00	
CEREAL ACOMPAÑANTE	120,00	120,00	534,00	11,04	27,60	58,68	57,60	1,92	507,60	
FRUTAS	240,00	120,00	94,80	0,72	0,00	20,52	18,00	0,60	4,80	
POSTRE										
TOTAL MENÚ			792,80	18,36	34,00	99,20	305,60	3,26	640,40	
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00	
% ADECUACIÓN			27%	25%	34%	23%	28%	28%	43%	
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00	
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRICULA PROFESIONAL** MND03716

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Saborizada UHT	Avena sabor natural UHT	A	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	A022	35,00	35,00	157,85	2,28	5,67	24,01	35,00	0,91	188,30
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Manzana Roja	Manzana común cruda	C054	117,65	100,00	72,00	0,30	0,20	16,50	16,00	0,30	2,00
POSTRE		0											
TOTAL MENÚ							385,85	7,78	10,67	64,51	65,80	3,41	268,30
RECOMENDACIÓN							1.300,00	32,50	44,78	191,75	700,00	5,60	1.133,00
% ADECUACIÓN							30%	24%	24%	34%	9%	61%	24%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	50,00	50,00	225,50	3,25	8,10	34,30	50,00	1,30	269,00
FRUTAS	117,65	100,00	72,00	0,30	0,20	16,50	16,00	0,30	2,00
POSTRE									
TOTAL MENÚ			453,50	8,75	13,10	74,80	80,80	3,80	349,00
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			28%	21%	23%	31%	10%	61%	29%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	70,00	70,00	315,70	4,55	11,34	48,02	70,00	1,82	376,60
FRUTAS	141,18	120,00	86,40	0,36	0,24	19,80	19,20	0,36	2,40
POSTRE									
TOTAL MENÚ			558,10	10,11	16,38	91,82	104,00	4,38	457,00
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			28%	20%	24%	31%	9%	50%	30%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	125,00	125,00	563,75	8,13	20,25	85,75	125,00	3,25	672,50
FRUTAS	141,18	120,00	86,40	0,36	0,24	19,80	19,20	0,36	2,40
POSTRE									
TOTAL MENÚ			806,15	13,69	25,29	129,55	159,00	5,81	752,90
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			32%	22%	29%	35%	14%	61%	50%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	GUIA DE PREPARACIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00	
CEREAL ACOMPAÑANTE	125,00	125,00	563,75	8,13	20,25	85,75	125,00	3,25	672,50	
FRUTAS	141,18	120,00	86,40	0,36	0,24	19,80	19,20	0,36	2,40	
POSTRE										
TOTAL MENÚ			806,15	14,59	25,29	129,55	159,00	5,81	752,90	
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00	
% ADECUACIÓN			28%	20%	25%	30%	14%	49%	50%	
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00	
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRICULA PROFESIONAL** MND03716

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera saborizada UHT	Leche saboriazada vainilla UHT	LS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan de queso	Pan de queso, horneado	A065	35,00	35,00	128,45	3,64	7,28	11,73	31,50	0,70	262,50
POSTRE	Grupo VI. Azúcares	Bocadillo	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	15,00	15,00	47,70	0,05	0,02	11,85	3,75	0,18	0,00
TOTAL MENÚ							340,15	10,29	13,70	43,58	265,25	1,62	390,50
RECOMENDACIÓN							1.300,00	32,50	44,78	191,75	700,00	5,60	1.133,00
% ADECUACIÓN							26%	32%	31%	23%	38%	29%	34%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	60,00	60,00	220,20	6,24	12,48	20,10	54,00	1,20	450,00
POSTRE	20,00	20,00	63,60	0,06	0,02	15,80	5,00	0,24	0,00
TOTAL MENÚ			447,80	12,90	18,90	55,90	289,00	2,18	578,00
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			27%	32%	34%	23%	36%	35%	48%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	80,00	80,00	293,60	8,32	16,64	26,80	72,00	1,60	600,00
POSTRE	20,00	20,00	63,60	0,06	0,02	15,80	5,00	0,24	0,00
TOTAL MENÚ			521,20	14,98	23,06	62,60	307,00	2,58	728,00
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			26%	30%	34%	21%	28%	30%	49%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	130,00	130,00	477,10	13,52	27,04	43,55	117,00	2,60	975,00
POSTRE	25,00	25,00	79,50	0,08	0,03	19,75	6,25	0,30	0,00
TOTAL MENÚ			720,60	20,20	33,47	83,30	353,25	3,64	1103,00
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			29%	32%	39%	23%	32%	38%	74%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	GUIA DE PREPARACIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	164,00	6,60	6,40	20,00	230,00	0,74	128,00	
CEREAL ACOMPAÑANTE	130,00	130,00	477,10	13,52	27,04	49,55	117,00	2,60	975,00	
POSTRE	25,00	25,00	79,50	0,08	0,03	19,75	6,25	0,30	0,00	
TOTAL MENÚ			720,60	20,20	33,47	89,30	353,25	3,64	1103,00	
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00	
% ADECUACIÓN			25%	28%	34%	21%	32%	31%	74%	
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00	
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRICULA PROFESIONAL** MND03716

MENÚ No. 5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Sabor Natural UHT	Avena sabor natural UHT	A	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta Dulce	Galletas dulces, sin relleno	A023	35,00	35,00	165,20	2,24	6,86	23,49	13,30	0,70	107,10
FRUTAS		0											
POSTRE	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	15,00	15,00	54,15	0,44	0,27	12,50	20,10	0,12	0,00
TOTAL MENÚ							375,35	7,88	11,93	59,98	48,20	3,02	185,10
RECOMENDACIÓN							1.300,00	32,50	44,78	191,75	700,00	5,60	1.133,00
% ADECUACIÓN							29%	24%	27%	31%	7%	54%	16%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	NO	OK	NO

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	50,00	50,00	236,00	3,20	9,80	33,55	19,00	1,00	153,00
FRUTAS									
POSTRE	20,00	20,00	72,20	0,58	0,36	16,66	26,80	0,16	0,00
TOTAL MENÚ			464,20	8,98	14,96	74,21	60,60	3,36	231,00
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			28%	22%	27%	31%	8%	54%	19%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	NO

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	70,00	70,00	330,40	4,48	13,72	46,97	26,60	1,40	214,20
FRUTAS									
POSTRE	20,00	20,00	72,20	0,58	0,36	16,66	26,80	0,16	0,00
TOTAL MENÚ			558,60	10,26	18,88	87,63	68,20	3,76	292,20
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			28%	21%	27%	30%	6%	43%	19%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	NO

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	135,00	135,00	637,20	8,64	26,46	90,59	51,30	2,70	413,10
FRUTAS									
POSTRE	25,00	25,00	90,25	0,73	0,45	20,83	33,50	0,20	0,00
TOTAL MENÚ			883,45	14,57	31,71	135,41	99,60	5,10	491,10
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			35%	23%	37%	37%	9%	54%	33%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	GUIA DE PREPARACIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00	
CEREAL ACOMPAÑANTE	135,00	135,00	637,20	8,64	26,46	90,59	51,30	2,70	413,10	
FRUTAS										
POSTRE	25,00	25,00	90,25	0,73	0,45	20,83	33,50	0,20	0,00	
TOTAL MENÚ			883,45	14,57	31,71	135,41	99,60	5,10	491,10	
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00	
% ADECUACIÓN			30%	20%	32%	32%	9%	43%	33%	
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00	
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRÍCULA PROFESIONAL** MND03716 | **MATRICULA PROFESIONAL** MND03716

MENÚ No. 6

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera saborizada UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	GUIA DE PREPARACIÓN
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00	

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta Dulce Tipo Queso	Galletas dulces, sin relleno	A023	35,00	35,00	165,20	2,24	6,86	23,49	13,30	0,70	107,10
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Pera	Pera, cruda	C071	113,60	113,60	71,57	0,34	0,23	14,65	9,09	0,45	1,14
POSTRE		0											
TOTAL MENÚ							346,77	8,98	13,49	44,94	262,39	1,15	192,24
RECOMENDACIÓN							1.300,00	32,50	44,78	191,75	700,00	5,60	1.133,00
% ADECUACIÓN							27%	28%	30%	23%	37%	21%	17%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	OK	OK	NO

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL ACOMPAÑANTE	50,00	50,00	236,00	3,20	9,80	33,55	19,00	1,00	153,00
FRUTAS	113,60	113,60	71,57	0,34	0,23	14,65	9,09	0,45	1,14
POSTRE									
TOTAL MENÚ			417,57	9,94	16,43	55,00	268,09	1,45	238,14
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			26%	24%	29%	23%	34%	23%	20%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	NO

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL ACOMPAÑANTE	70,00	70,00	330,40	4,48	13,72	46,97	26,60	1,40	214,20
FRUTAS	136,36	136,36	85,91	0,41	0,27	17,59	10,91	0,55	1,36
POSTRE									
TOTAL MENÚ			526,31	11,29	20,39	71,36	277,51	1,95	299,56
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			26%	23%	30%	24%	25%	22%	20%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	NO

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL ACOMPAÑANTE	135,00	135,00	637,20	8,64	26,46	96,59	51,30	2,70	413,10
FRUTAS	136,36	136,36	85,91	0,41	0,27	17,59	10,91	0,55	1,36
POSTRE									
TOTAL MENÚ			833,11	15,45	33,13	120,98	302,21	3,25	498,46
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			33%	25%	39%	33%	27%	34%	33%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
CEREAL ACOMPAÑANTE	135,00	135,00	637,20	8,64	26,46	96,59	51,30	2,70	413,10
FRUTAS	136,36	136,36	85,91	0,41	0,27	17,59	10,91	0,55	1,36
POSTRE									
TOTAL MENÚ			833,11	15,45	33,13	120,98	302,21	3,25	498,46
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00
% ADECUACIÓN			29%	21%	33%	28%	27%	28%	33%
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRICULA PROFESIONAL: MND03716

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Sabor Natural UHT	Avena sabor natural UHT	a	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Croissant, de queso, horneado	Croissant, de queso, horneado	a016	35,00	35,00	155,75	3,22	8,05	17,12	16,80	0,56	148,05
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Piña	Piña, cruda	c072	181,80	100,00	56,00	0,60	0,10	12,40	16,00	0,50	3,00
POSTRE		0											
TOTAL MENÚ							367,75	9,02	12,95	53,52	47,60	3,26	229,05
RECOMENDACIÓN							1.300,00	32,50	44,78	191,75	700,00	5,60	1.133,00
% ADECUACIÓN							28%	28%	29%	28%	7%	58%	20%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	40,00	40,00	178,00	3,68	9,20	19,56	19,20	0,64	169,20
FRUTAS	181,00	100,00	56,00	0,60	0,10	12,40	16,00	0,50	3,00
POSTRE									
TOTAL MENÚ			390,00	9,48	14,10	55,96	50,00	3,34	250,20
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			24%	23%	25%	23%	6%	54%	21%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	70,00	70,00	311,50	6,44	16,10	34,23	33,60	1,12	296,10
FRUTAS	218,20	120,01	67,21	0,72	0,12	14,88	19,20	0,60	3,60
POSTRE									
TOTAL MENÚ			534,71	12,36	21,02	73,11	67,60	3,92	377,70
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			27%	25%	31%	25%	6%	45%	25%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	120,00	120,00	534,00	11,04	27,60	58,68	57,60	1,92	507,60
FRUTAS	218,20	120,01	67,21	0,72	0,12	14,88	19,20	0,60	3,60
POSTRE									
TOTAL MENÚ			757,21	16,96	32,52	97,56	91,60	4,72	589,20
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			30%	27%	38%	27%	8%	50%	39%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	120,00	120,00	534,00	11,04	27,60	58,68	57,60	1,92	507,60
FRUTAS	218,20	120,01	67,21	0,72	0,12	14,88	19,20	0,60	3,60
POSTRE									
TOTAL MENÚ			757,21	16,96	32,52	97,56	91,60	4,72	589,20
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00
% ADECUACIÓN			26%	23%	33%	23%	8%	40%	39%
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

GUIA DE PREPARACIÓN

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRICULA PROFESIONAL: MND03716

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	A022	35,00	35,00	157,85	2,28	5,67	24,01	35,00	0,91	188,30
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	142,90	100,03	54,02	0,90	0,10	11,40	35,01	0,30	2,00
POSTRE		0											
TOTAL MENÚ							321,87	9,58	12,17	42,21	310,01	1,21	274,30
RECOMENDACIÓN							1.300,00	32,50	44,78	191,75	700,00	5,60	1.133,00
% ADECUACIÓN							25%	29%	27%	22%	44%	22%	24%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	50,00	50,00	225,50	3,25	8,10	34,30	50,00	1,30	269,00
FRUTAS	142,90	100,03	54,02	0,90	0,10	11,40	35,01	0,30	2,00
POSTRE									
TOTAL MENÚ			389,52	10,55	14,60	52,50	325,01	1,60	355,00
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			24%	26%	26%	22%	41%	26%	30%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	70,00	70,00	315,70	4,55	11,34	48,02	70,00	1,82	376,60
FRUTAS	171,40	120,00	64,80	1,08	0,12	13,68	42,00	0,36	2,40
POSTRE									
TOTAL MENÚ			490,50	12,03	17,86	68,50	352,00	2,18	463,00
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			25%	24%	26%	23%	32%	25%	31%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	135,00	135,00	608,85	8,78	21,87	92,61	135,00	3,51	726,30
FRUTAS	171,40	120,00	64,80	1,08	0,12	13,68	42,00	0,36	2,40
POSTRE									
TOTAL MENÚ			783,65	16,26	28,39	113,09	417,00	3,87	812,70
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			31%	26%	33%	31%	38%	41%	54%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	135,00	135,00	608,85	9,28	21,87	92,61	135,00	3,51	726,30
FRUTAS	171,40	120,00	64,80	1,08	0,12	13,68	42,00	0,36	2,40
POSTRE									
TOTAL MENÚ			783,65	16,76	28,39	113,09	417,00	3,87	812,70
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00
% ADECUACIÓN			27%	23%	28%	26%	38%	33%	54%
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

GUIA DE PREPARACIÓN

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRICULA PROFESIONAL: MND03716

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Sabor Natural UHT	Avena sabor natural UHT	A	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan de Queso	Pan de queso, horneado	A065	35,00	35,00	128,45	3,64	7,28	11,73	31,50	0,70	262,50
FRUTAS		0											
POSTRE	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	15,00	15,00	54,15	0,44	0,27	12,50	20,10	0,12	0,00
TOTAL MENÚ							338,60	9,28	12,35	48,22	66,40	3,02	340,50
RECOMENDACIÓN							1.300,00	32,50	44,78	191,75	700,00	5,60	1.133,00
% ADECUACIÓN							26%	29%	28%	25%	9%	54%	30%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	60,00	60,00	220,20	6,24	12,48	20,10	54,00	1,20	450,00
FRUTAS									
POSTRE	20,00	20,00	72,20	0,58	0,36	16,66	26,80	0,16	0,00
TOTAL MENÚ			448,40	12,02	17,64	60,76	95,60	3,56	528,00
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			28%	30%	31%	25%	12%	57%	44%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	80,00	80,00	293,60	8,32	16,64	26,80	72,00	1,60	600,00
FRUTAS									
POSTRE	20,00	20,00	72,20	0,58	0,36	16,66	26,80	0,16	0,00
TOTAL MENÚ			521,80	14,10	21,80	67,46	113,60	3,96	678,00
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			26%	28%	32%	23%	10%	46%	45%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	130,00	130,00	477,10	13,52	27,04	43,55	117,00	2,60	975,00
FRUTAS									
POSTRE	25,00	25,00	90,25	0,73	0,45	20,83	33,50	0,20	0,00
TOTAL MENÚ			723,35	19,45	32,29	88,38	165,30	5,00	1053,00
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			29%	31%	38%	24%	15%	53%	70%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	156,00	5,20	4,80	24,00	14,80	2,20	78,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	130,00	130,00	477,10	13,52	27,04	43,55	117,00	2,60	975,00
FRUTAS									
POSTRE	25,00	25,00	90,25	0,73	0,45	20,83	33,50	0,20	0,00
TOTAL MENÚ			723,35	19,45	32,29	88,38	165,30	5,00	1053,00
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00
% ADECUACIÓN			25%	27%	32%	21%	15%	42%	70%
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00
			OK	OK	OK	OK	NO	OK	OK

GUIA DE PREPARACIÓN

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRICULA PROFESIONAL: MND03716

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta dulce sin Relleno	Galletas dulces, sin relleno	A023	35,00	35,00	165,20	2,24	6,86	23,49	13,30	0,70	107,10
FRUTAS		0											
POSTRE	Grupo VI. Azúcares	Barra de chocolate	Chocolatina, o chocolate de leche	K012	15,00	15,00	82,50	0,83	4,77	9,00	23,85	0,24	9,45
TOTAL MENÚ							357,70	9,47	18,03	39,29	277,15	0,94	200,55
RECOMENDACIÓN							1.300,00	32,50	44,78	191,75	700,00	5,60	1.133,00
% ADECUACIÓN							28%	29%	40%	20%	40%	17%	18%
							260,00	6,50	8,96	38,35	140,00	1,12	226,60
							OK	OK	OK	OK	OK	NO	NO

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	50,00	50,00	236,00	3,20	9,80	33,55	19,00	1,00	153,00
FRUTAS									
POSTRE	20,00	20,00	110,00	1,10	6,36	12,00	31,80	0,32	12,60
TOTAL MENÚ			456,00	10,70	22,56	52,35	290,80	1,32	249,60
RECOMENDACIÓN			1.629,00	40,73	56,11	240,28	800,00	6,20	1.200,00
% ADECUACIÓN			28%	26%	40%	22%	36%	21%	21%
			325,80	8,15	11,22	48,06	160,00	1,24	240,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	70,00	70,00	330,40	4,48	13,72	46,97	26,60	1,40	214,20
FRUTAS									
POSTRE	20,00	20,00	110,00	1,10	6,36	12,00	31,80	0,32	12,60
TOTAL MENÚ			550,40	11,98	26,48	65,77	298,40	1,72	310,80
RECOMENDACIÓN			1.994,00	49,85	68,68	294,12	1.100,00	8,70	1.500,00
% ADECUACIÓN			28%	24%	39%	22%	27%	20%	21%
			398,80	9,97	13,74	58,82	220,00	1,74	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	NO	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	135,00	135,00	637,20	8,64	26,46	90,59	51,30	2,70	413,10
FRUTAS									
POSTRE	25,00	25,00	137,50	1,38	7,95	15,00	39,75	0,40	15,75
TOTAL MENÚ			884,70	16,42	40,81	112,39	331,05	3,10	512,85
RECOMENDACIÓN			2.491,00	62,28	85,80	367,42	1.100,00	9,50	1.500,00
% ADECUACIÓN			36%	26%	48%	31%	30%	33%	34%
			498,20	12,46	17,16	73,48	220,00	1,90	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

COMPONENTE	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200,00	200,00	110,00	6,40	6,40	6,80	240,00	0,00	84,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	135,00	135,00	637,20	8,64	26,46	90,59	51,30	2,70	413,10
FRUTAS									
POSTRE	25,00	25,00	137,50	1,38	7,95	15,00	39,75	0,40	15,75
TOTAL MENÚ			884,70	16,42	40,81	112,39	331,05	3,10	512,85
RECOMENDACIÓN			2.900,00	72,50	99,89	427,75	1.100,00	11,80	1.500,00
% ADECUACIÓN			31%	23%	41%	26%	30%	26%	34%
			580,00	14,50	19,98	85,55	220,00	2,36	300,00
			OK	OK	OK	OK	OK	OK	OK

GUIA DE PREPARACIÓN

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo | Rosalinda Correa Lacayo

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRÍCULA PROFESIONAL: MND03716 | MATRICULA PROFESIONAL: MND03716

ROTULADO NUTRICIONAL LECHE ENTERA UHT SABOR A VAINILLA COLANTA

https://colanta.com/sabe-mas/frescolanta-vainilla/#1687269734920-bdea1d0b-87d8



Información Nutricional		Por 100 mL	Por porción
	Calorías	82 kcal	164 kcal
	Grasa	3.2 g	6.3 g
	Grasa sat.	**1.9 g**	**3.8 g**
	Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
	Carb. Total	10 g	20 g
	Azúcares totales	8.5 g	17 g
Porción: 1 vaso (200 mL)	**Az. Añadidos**	**4.9 g**	**9.9 g**
	Proteína	3.3 g	6.7 g
	Sodio	**64 mg**	**128 mg**
Porciones: 1	Vitamina A	71 µg ER	142 µg ER
	Hierro	0.37 mg	0.74 mg
	Calcio	115 mg	230 mg
	Zinc	0.38 mg	0.76 mg
No es fuente significativa de Fibra y Vit. D.			

ROTULADO NUTRICIONAL MANÍ CONFITADO MANITOBA

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	FT-3003-0064 VT
MANÍ CONFITADO MANITOBA P.A.E. (15-30 G)	VERSIÓN: 2
	12 ENERO DE 2023

DENOMINACIÓN LEGAL	MANÍ CONFITADO
CONTENIDO NETO	15, 20, 25, 30 gramos
INGREDIENTES	Maní, azúcar de caña, glucosa, antioxidantes (BHT, BHA).
TEXTOS LEGALES DE LA EMPRESA	Fabricado por: Manitoba S.A.S. / NIT. 800024095-5 / Cra. 29B No. 10-28 Bod. 4. Yumbo-Valle del Cauca / Tel: (+57-2) 4899000 (Yumbo), (+57-1) 4160740 (Bogotá). Industria colombiana. www.manitoba.com.co
REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	PSA-0002290-2019
TABLA NUTRICIONAL	**Información nutricional (100 g): Calorías 538 kcal,** Grasa total 33 g, **Grasa Saturada 6.4 g,** Carbohidratos totales 47 g, Fibra dietaria 6.8 g, Fibra soluble 1.4 g, Fibra insoluble 5.4 g, Azúcares totales 36 g, **Azúcares añadidos 34 g,** Proteína 17 g, **Sodio 16 mg,** Hierro 0.87 mg, Calcio 22 mg y Zinc 1.5 mg. **Información nutricional (porción): Tamaño de la porción:** 2 cucharadas (30 g), **Número de porciones por envase:** (Peso Neto 15 g: 0.5 porciones), (Peso Neto 20 g: 0.7 porciones), (Peso Neto 25 g: 0.8 porciones), (Peso Neto 30 g: 1 porción), **Calorías 161 kcal,** Grasa total 10 g, **Grasa Saturada 1.9 g,** Carbohidratos totales 14 g, Fibra dietaria 2.0 g, Fibra soluble 0.4 g, Fibra insoluble 1.6 g, Azúcares totales 11 g, **Azúcares añadidos 10 g,** Proteína 5.2 g, **Sodio 4.8 mg,** Hierro 0.26 mg, Calcio 6.6 mg y Zinc 0.46 mg. **No es fuente significativa de Grasa trans, Vitamina A y Vitamina D.**

ROTULADO NUTRICIONAL AVENA LARGA VIDA (UHT) COLANTA

https://colanta.com/sabe-mas/avena-sabor-natural/#avenanatural200mlbolsa



Información Nutricional		Por 100 mL	Por porción
		78 kcal	156 kcal
	Grasa	2.4 g	4.9 g
	Grasa sat.	**1.6 g**	**3.2 g**
	Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
	Carb. Total	12 g	25 g
	Fibra	0 g	0 g
Porción: 1 vaso (200 mL)	Azúcares totales	8.5 g	17 g
	Az. Añadidos	**5.2 g**	**10 g**
	Proteína	2.6 g	5.3 g
	Sodio	**39 mg**	**78 mg**
Porciones: 1	Vit. A	7.1 µg ER	14 µg ER
	Vit. D	0 µg	0 µg
	Hierro	1.1 mg	2.1 mg
	Calcio	7.4 mg	15 mg
	Zinc	0.07 mg	0.15 mg

ROTULADO NUTRICIONAL MIX FRUTOS SECOS MANITOBA

SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	FT-3003-0135 VT
MIX FRUTOS SECOS MANITOBA P.A.E (15G)	VERSIÓN:4
	16 MAYO DE 2023

DENOMINACIÓN LEGAL	MEZCLA CON MANI DE SAL, ALMENDRAS, ARÁNDANOS
CONTENIDO NETO	15 g.
INGREDIENTES	Maní salado (maní horneado, sal marina), arándanos deshidratados (arándanos , azúcar, aceite vegetal) y almendra horneada.
TEXTOS LEGALES DE LA EMPRESA	Fabricado por: Manitoba S.A.S. / NIT. 800024095-5 / Cra. 29B No. 10-28 Bod. 4. Yumbo-Valle del Cauca / Tel: (+57-2) 4899000 (Yumbo), (+57-1) 4160740 (Bogotá). Industria colombiana. www.manitoba.com.co
REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-0007808-2019
TABLA NUTRICIONAL	**Información nutricional (100 g): Calorías 583** Grasa total **34 g, Grasa saturada 3.9 g,** Carbohidratos totales **39 g,** Fibra dietaria 7.7 **g,** Azúcares totales 37 **g, Azúcares añadidos 33 g,** Proteína 17 **g, Sodio 115 mg,** Vitamina A 25 µg ER, Vitamina D 5.6 UI, Calcio 89 mg. **Información nutricional (porción): Tamaño de la porción (30 g), Número de porciones por envase:** 0.5 porciones, **Calorías 151.** Grasa total 10 **g, Grasa saturada 1.2 g,** Carbohidratos totales 12 **g,** Fibra dietaria 2.3 **g,** Azúcares totales 5.0 **g, Azúcares añadidos 4.4 g,** Proteína 5.0 **g, Sodio 34 mg,** Vitamina A 7.5 **µg** ER, Vitamina D 1.1 UI y Calcio 27 mg. **No es fuente significativa de Grasa trans, Hierro y Zinc.**

ROTULADO NUTRICIONAL BARRA DE GRANOLA ALCAHUETE

MANDALA FOODS SAS
FICHA TÉCNICA BARRA FRUTOS ROJOS CON ADICION DE VITAMINAS Y MINERALES ALCAPLUS 20G

DTO 071 - VERSIÓN 1
24/10/2023
3 DE 4

	Recuento de Aerobios Mesófilos	5000-10000UFC/g
	Recuento de Mohos y Levaduras	200-500 UFC/g
	*RESOLUCION 1407 DE 2022	
ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	**ANÁLISIS**	**ESPECIFICACIÓN**
	Humedad	max 9%
	* NTC 3749 Productos de molinería. Cereales listos para el consumo	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1 barra (20Gg)
Número de porciones por empaque: 1

Calorías (Kcal)	Por 100g		Por porción	
	311		62	
Grasa total	3,6	g	0,7	g
Grasa saturada	**0,6**	**g**	**0,1**	**g**
Grasa monoinsaturada	0,9	g	0,2	g
Grasa poliinsaturada	1,4	g	0,3	g
Grasa Trans	**0,0**	**mg**	**0,0**	**mg**
Colesterol	0,0	g	0,0	g
Carbohidratos totales	66	g	13	g
Fibra dietaria	4,6	g	0,9	g
Fibra soluble	0,0	g	0,0	g
Fibra insoluble	0,0	g	0,0	g
Azúcares totales	32	g	6,4	g
Azúcares añadidos	**26**	**g**	**5,2**	**g**
Proteína	7,0	g	1,4	g
Sodio	**62**	**mg**	**12**	**mg**
Vitamina A	6,1	µg ER	1,2	µg ER
Vitamina D	1,8	µg	0,36	µg
Vitamina E	4,3	mg	2,2	mg
Vitamina B2	0,72	mg	0,14	mg
Vitamina B6	0,82	mg	0,16	mg
Vitamina B12	1,6	µg	0,32	µg
Acido Fólico	200	µg	52	µg
Hierro	11	mg	2,2	mg
Calcio	29	mg	5,8	mg
Zinc	3,2	mg	0,65	mg
Yodo	79	µg	15	µg

ENTIDAD TERRITORIAL: MONTERÍA - ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA

MUNICIPIO MONTERÍA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

MENÚ No. 1

					Preescolar	Primaria: primero, segundo y tercero	Primaria: cuarto y quinto	Secundaria	Media y Nivel Complementario
COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Sabor Natural UHT	Avena sabor natural UHT	A	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan de Queso	Pan de queso, horneado	A065	35,00	60,00	80,00	130,00	130,00
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Banano	Banano común, crudo	C010	142,90	142,90	171,40	171,40	171,40
POSTRE		0							

MENÚ No. 2

COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera saborizada UHT	Leche saboriazada vainilla UHT	LS	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Croissant, de queso, horneado	Croissant, de queso, horneado	A016	35,00	40,00	70,00	120,00	120,00
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Mango	Mango común, crudo	C051	200,00	200,00	240,00	240,00	240,00
POSTRE		0							

MENÚ No. 3

COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Saborizada UHT	Avena sabor natural UHT	A	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	A022	35,00	50,00	70,00	125,00	125,00
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Manzana Roja	Manzana común cruda	C054	117,65	117,65	141,18	141,18	141,18
POSTRE		0							

MENÚ No. 4

COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera saborizada UHT	Leche saboriazada vainilla UHT	LS	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan de queso	Pan de queso, horneado	A065	35,00	60,00	80,00	130,00	130,00
POSTRE	Grupo VI. Azúcares	Bocadillo	Bocadillo o dulce de guayaba, veleño	K006	15,00	20,00	20,00	25,00	25,00

MENÚ No. 5

COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Sabor Natural UHT	Avena sabor natural UHT	A	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta Dulce	Galletas dulces, sin relleno	A023	35,00	50,00	70,00	135,00	135,00
POSTRE	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	15,00	20,00	20,00	25,00	25,00

MENÚ No. 6

COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera saborizada UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta Dulce Tipo Queso	Galletas dulces, sin relleno	A023	35,00	50,00	70,00	135,00	135,00
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Pera	Pera, cruda	C071	113,60	113,60	136,36	136,30	136,36
POSTRE		0							

MENÚ No. 7

COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Sabor Natural UHT	Avena sabor natural UHT	a	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Croissant, de queso, horneado	Croissant, de queso, horneado	a016	35,00	40,00	70,00	120,00	120,00
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Piña	Piña, cruda	c072	181,80	181,80	218,20	218,20	218,20
POSTRE		0							

MENÚ No. 8

COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	Galletas dulces, de avena, con uvas pasas	A022	35,00	50,00	70,00	135,00	135,00
FRUTAS	Grupo II. Frutas y verduras	Mandarina	Mandarina, cruda	C050	142,90	142,90	171,40	171,40	171,40
POSTRE		0							

MENÚ No. 9

COMPONENTE	**GRUPO DE ALIMENTOS**	**NOMBRE DE PREPARACIÓN**	**NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)**	**CÓDIGO DEL ALIMENTO**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**	**PESO BRUTO (g)**

ENTIDAD TERRITORIAL: MONTERÍA - ENTIDAD TERRITORIAL CERTIFICADA

MUNICIPIO MONTERÍA

MINUTA CON ENFOQUE ETNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración Industrializada

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena Sabor Natural UHT	Avena sabor natural UHT	A	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Pan de Queso	Pan de queso, horneado	A065	35,00	60,00	80,00	130,00	130,00
POSTRE	Grupo VI. Azúcares	Panelita de leche	Panelita de leche de vaca, con azúcar	K034	15,00	20,00	20,00	25,00	25,00

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)	PESO BRUTO (g)
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche entera UHT	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Galleta dulce sin Relleno	Galletas dulces, sin relleno	A023	35,00	50,00	70,00	135,00	135,00
POSTRE	Grupo VI. Azúcares	Barra de chocolate	Chocolatina, o chocolate de leche	K012	15,00	20,00	20,00	25,00	25,00

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS
FIRMA

ROSALINDA CORREA LACAYO