

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azucar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
	leguminosas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	HUEVOS PERICOS	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	1,6	0,592	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							351,1	12,0	16,2	39,2	155,8	1,6	499,7
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							27%	26%	37%	22%	22%	29%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	hierro	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	COLADA DE QUINUA SABORIZADA CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: cereales		Harina de quinoa, cruda	A037	10	10	36	1,1	0,41	6,9	4,4	0,49	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	CRACKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	30	30	139,8	2,52	5,16	20,46	32,1	0,78	212,4
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANGO	Mango común, crudo	C051	100	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25	2
TOTAL MENÚ							270,3	7,1	8,8	39,3	164,0	1,5	257,6
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							21%	16%	20%	22%	23%	27%	23%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE Preescolar

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORIAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Guayaba, madura, cruda	O031	80	60	42,6	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	1,8
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
	leguminosas		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70	65,1	108,1	13,5	6,0	0,1	7,2	0,5	41,0
	Misceláneos		Ajo, crudo	8009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
	Grupo I. Cereales, raices, tubérculos y plátanos		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	2	2	7,2	0,25	0,034	1,446	0,3	0,086	0,04
ALIMENTO PROTEICO	Grupo V. Grasas	POLLO EN SALSA BLANCA	Mantequilla	D015	3	3	22,29	0,024	2,466	0	0,66	0,006	6,69
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos y plátanos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	30	30	111,3	3,9	0,45	22,41	7,5	1,17	1,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	PASTA	Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Miscelaneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							386,5	21,5	14,3	40,8	144,8	1,9	481,4
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30%	47%	33%	22%	21%	34%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE Preescolar

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	5,85
	leguminosas		Lenteja común, cruda	T026	16	16	61,92	3,696	0,144	9,76	8,16	1,152	4,32
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0	0,2
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, varietal timorosa, pelada, con papas, varietal timorosa, pelada, con	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
ALIMENTO PROTEICO	tubérculos	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
	Grupo V. Grasas	Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2	0,5
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							328,5	9,0	9,5	49,7	141,5	2,3	442,7
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							25%	20%	22%	27%	20%	40%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, inguina,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tub		Harina de maíz amarillo, precocida	A033	35	35	135,1	2,695	1,155	27,16	2,1	0,945	7,7
	Grupo IV. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5	4,5	6,705	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	DEDITOS DE MAIZ	Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	100	70	70,7	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	2,1
TOTAL MENÚ							373,4	8,1	11,4	57,5	135,6	2,2	252,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							29%	18%	26%	32%	19%	39%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, 1%	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: cereales		Harina de avena, cruda	A029	10	10	41,4	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	1,9
	Grupo VII. Azúcares		Azúcar blanco, granulada	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
	Grupo IV. Carnes, huevos, tubérculos		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
ALIMENTO PROTEICO	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	TORTA DE HUEVO CON PAPA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	50	50	44,5	1,05	0,05	9,45	6	0,4	3
	Grupo V. grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20	20	70,6	1,34	0,08	16,02	1,8	0,16	0,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Grupo V. grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							343,5	13,3	13,5	41,1	161,1	1,8	505,7
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							26%	29%	31%	23%	23%	33%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE Preescolar

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	175	175	141,75	5,075	4,9	19,6	155,75	0	70
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	GALLETA CUCA	Galletas dulces,ucas	A021	25	25	97,5	1,9	0,75	20,8	2	0,1	0
INDUSTRIALIZADO		MANI SALADO	Mani salado	N/A	30	30	190	8	15	6	0	0,002	70
TOTAL MENÚ							429,3	15,0	20,7	46,4	157,8	0,1	140,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							33%	33%	48%	25%	23%	2%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE Preescolar

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	JUGO DE LULO EN LECHE	Leche de vaca, entero, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	C045	80	48	23,04	0,432	0,048	4,272	4,8	0,288	0	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces,	ARROZ CON CERDO Y VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6	
	Grupo IV. Carnes, huevos,		Cerdo, lomo, crudo	F019	40	40	44	8,64	1	0,12	4	0,36	21,2	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	4	3,6	1,548	0,0756	0	0,2592	1,44	0,036	0,216	
	Especias		Ajo, crudo	R009	0,5	0,475	0,684	0,02325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	TOTAL MENÚ							289,9	14,5	8,4	38,0	135,5	1,0	259,9
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN							22%	32%	19%	21%	19%	17%	23%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: PAE Preescolar

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos	HOJALDRA	Maíz de trigo, torreficados, todo	A040	40	40	144	5	0,68	28,92	6	1,72	0,8
	Grupo V: Carnes, huevos,		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5	4,5	6,705	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
	Grupo V: Grasas		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II: Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	115	80,5	32,2	0,4025	0,0805	6,601	19,32	0,2415	4,025
TOTAL MENÚ							343,8	9,7	10,9	50,3	153,2	2,6	247,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							26%	21%	25%	28%	22%	46%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: PAE Preescolar

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
ALIMENTO PROTEICO	Grupo VI: Azúcares	FRIJOL GUISADOS	Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
	Grupo IV: Cereales, raíces, tubérculos		Frijol cargamento rojo, crudo	T011	16	16	61,76	3,648	0,24	9,664	19,04	0,848	1,6
	Grupo II: Fruta y verduras		Tomate, crudo	8103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II: Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	8027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II: Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II: Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	8006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V: Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos		Papa, variedad natimusa, pastosa, con piel	8074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2	0,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V: Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							341,0	9,3	9,6	51,3	155,1	1,5	436,6
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							26%	20%	22%	28%	22%	27%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	175	175	141,75	5,075	4,9	19,6	155,75	0	70
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	TORTA	Mantecada, horneada	A054	60	60	243	4,74	14,52	23,22	52,8	1,74	303,6
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANZANA	Manzana común cruda	C054	94	79,9	57,528	0,2397	0,1598	13,1835	12,784	0,2397	1,598
TOTAL MENÚ							442,3	10,1	19,6	56,0	221,3	2,0	375,2
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							34%	22%	45%	31%	32%	35%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entero, sin azúcar	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: panela		Panela	K033	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	5,85
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, nuevos, y derivados	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
			Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Especias		Habichuela, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324
	Grupo V. Grasas		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
			Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO											
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							357,7	19,0	12,3	42,4	141,2	1,5	479,8
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							28%	42%	28%	23%	20%	27%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	MASA DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	40	40	154,4	3,08	1,32	31,04	2,4	1,08	8,8
	Grupo IV. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5	4,5	6,705	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	100	70	70,7	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	2,1
TOTAL MENÚ							392,7	8,4	11,6	61,4	135,9	2,3	253,1
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30%	19%	27%	34%	19%	41%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos.	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Maracuyá, cruda	C056	50	16	9,6	0,24	0,08	1,984	1,44	0,272	0,96
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, le	HUEVOS CON TOMATE	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B003	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tub		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2	0,5
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ CON FIDEOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	6	6	22,26	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234	0,36
	Misceláneos		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							315,6	12,2	13,8	35,3	152,4	1,6	500,9
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							24%	27%	32%	19%	22%	28%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	5,85
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, nuevos, tubérculos	CARNE DE CERDO AL AJILLO	Cerdo, lomo, crudo	F019	40	40	44	8,64	1	0,12	4	0,36	21,2
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							305,2	14,0	9,3	41,2	133,4	1,3	457,6
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							23%	31%	22%	23%	19%	24%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera y ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	HOJALDRA	Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	40	40	144	5	0,68	28,92	6	1,72	0,8
	Grupo IV. Carnes, nuevos, tubérculos		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	5	4,5	6,705	0,567	0,486	0,0135	2,385	0,0765	6,255
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	80	56	30,24	0,504	0,056	6,384	19,6	0,168	1,12
TOTAL MENÚ							341,8	9,8	10,9	50,0	153,5	2,5	244,1
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							26%	22%	25%	27%	22%	44%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y productos lácteos	JUGO DE TOMATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	90	77,4	42,57	1,548	0,1548	7,8948	7,74	0,6966	0
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	HUEVOS PERICOS	Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	1,6	0,592	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							343,6	13,1	13,8	40,7	158,2	1,8	499,7
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							26%	29%	32%	22%	23%	32%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	ARROZ CON LECHE Y CANELA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	10	10	35,3	0,67	0,04	8,01	0,9	0,08	0,2
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
	Grupo VI. Azúcares		Canela molida	1519	0,5	0,5	1,82	0,0195	0,016	0,3995	6,14	0,1905	0,13
	Grupo VI. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5	5	24,95	1,315	1,33	1,92	47	0,025	18,45
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y alifamos	GALLETAS SALADAS TIPO CRACKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	40	40	186,4	3,36	6,88	27,28	42,8	1,04	283,2
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	100	70	28	0,35	0,07	5,74	16,8	0,21	3,5
TOTAL MENÚ							351,3	8,9	11,5	51,7	233,6	1,6	347,5
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							27%	20%	27%	28%	33%	28%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	REFRESCO DE AVENA	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	Otros: Cereales, derivados		Harina de avena, cruda	A029	10	10	41,4	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	1,9	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo VI. Azúcares	POLLO EN JULIANAS GUIASADO CON VERDURAS	Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0	
	Grupo IV. Carnes, huevos, derivados		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, derivados	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad natimusa, pastusa, con cáscara	B074	20	20	17,8	0,42	0,02	3,78	2,4	0,16	1,2
		Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
Grupo V. Grasas		ARROZ BLANCO	Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0	
Grupo I. Cereales, raíces, derivados			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	20	20	70,6	1,34	0,08	16,02	1,8	0,16	0,4	
Grupo V. Grasas			Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
Misceláneos			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							409,9	20,1	20,2	36,2	141,9	1,3	670,7	
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN							32%	44%	47%	20%	20%	23%	59%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							Calorías	Proteína	Grasa	CHO	Calcio	Hierro	Sodio	
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	VASO DE LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	Otros: Panela	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Panela	K033	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	5,85	
BEBIDA EN AGUA	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2	
	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados		Frijol cargamento rojo, crudo	T011	16	16	61,76	3,648	0,24	9,664	19,04	0,848	1,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras	FRIJOL GUISADOS	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Papa, variedad natimusa, pastusa, con piel	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6	
	ALIMENTO PROTEICO	Misceláneos	ARROZ DE FIDEO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	25	25	88,25	1,675	0,1	20,025	2,25	0,2	0,5
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda		A072	6	6	22,26	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234	0,36	
Grupo V. Grasas	Aceite de soja	D012		3	3	27	0	3	0	0	0	0		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							352,8	9,8	9,7	54,6	154,9	2,2	440,6	
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN							27%	21%	22%	30%	22%	40%	39%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
	leguminosas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	HUEVOS PERICOS	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	1,6	0,592	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,0015	193,905	
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							395,4	12,7	17,2	47,2	156,7	1,7	499,9
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							24%	22%	32%	21%	20%	28%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	COLADA DE QUINUA	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: cereales		Harina de quinua, cruda	A037	10	10	36	1,1	0,41	6,9	4,4	0,49	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	CRACKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5	1,3	354
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANGO	Mango común, crudo	C051	100	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25	2
TOTAL MENÚ							363,5	8,8	12,2	53,0	185,4	2,0	399,2
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							22%	15%	22%	23%	23%	33%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	hierro	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Guayaba, madura, cruda	C031	80	60	42,6	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	1,8
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
	leguminosas		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013
ALIMENTO PROTEICO	Misceláneos	POLLO EN SALSA BLANCA	Ajo, crudo	B009	0,5	0,5	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	2	2	7,2	0,25	0,034	1,446	0,3	0,086	0,04
	Grupo V. Grasas		Mantequilla	D015	3	3	22,29	0,024	2,466	0	0,66	0,006	6,69
	Misceláneos		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	tubérculos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	40	40	148,4	5,2	0,6	29,88	10	1,56	2,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	PASTA	Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							431,6	22,8	14,5	50,2	147,3	2,3	482,0
RECOMENDACIÓN							1629	67	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							26%	40%	27%	22%	18%	37%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	hierro	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	5,85
	leguminosas		Lenteja común, cruda	T026	25	25	96,75	5,775	0,225	15,25	12,75	1,8	6,75
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras	LENTEJAS GUIADAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	tubérculos		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	ALIMENTO PROTEICO		M isceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
tubérculos			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	TOTAL MENÚ							407,6	11,8	10,6	63,2	147,0	3,0
RECOMENDACIÓN							1629	67	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							25%	21%	20%	28%	18%	48%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	DEDITOS DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	40	40	154,4	3,08	1,32	31,04	2,4	1,08
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumbres y pescados		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	10	9	13,41	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	155	108,5	109,585	1,6275	0,1085	24,1955	8,68	0,9765
TOTAL MENÚ							456,3	9,6	14,1	70,0	141,4	2,7
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2
% ADECUACIÓN							28%	17%	26%	31%	18%	44%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	
	Otros: cereales		Harina de avena, cruda	A029	10	10	41,4	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	
	Grupo VI. Azúcares	EN LECHE	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	
	leguminosas secas, frutos tubérculos	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo V. grasas misceláneas	TORTA DE HUEVO CON PAPA	Papas, variedades nativas, pastusa, con papas	B074	50	50	44,5	1,05	0,05	9,45	6	0,4	
	Aceite de soja		D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	tubérculos y plátanos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. grasas misceláneas	ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	
	Aceite de soja		D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							395,7	14,0	14,6	51,1	162,0	1,9	505,9
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							24%	25%	27%	22%	20%	31%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE Preescolar

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	175	175	141,75	5,075	4,9	19,6	155,75	0	70
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	GALLETA CUCA	Galletas dulces,ucas	A021	25	25	97,5	1,9	0,75	20,8	2	0,1	0
INDUSTRIALIZADO		MANI SALADO	Mani salado	N/A	30	30	190	8	15	6	0	0,002	70
TOTAL MENÚ							429,3	15,0	20,7	46,4	157,8	0,1	140,0
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							26%	26%	38%	20%	20%	2%	12%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE Preescolar

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE LULO EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligada, desnatada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	C045	100	60	28,8	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados		Cerdo, lomo, crudo	F019	40	40	44	8,64	1	0,12	4	0,36	21,2
	Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Grupo II. Fruta y verduras	Habichuela, cruda	B052	4	3,6	1,548	0,0756	0	0,2592	1,44	0,036	0,216	
	Especias	Ajo, crudo	R009	0,5	0,475	0,684	0,02325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Grupo V. Grasas	Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0	
	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							365,9	15,2	11,4	49,0	137,6	1,1	260,1
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							22%	27%	21%	21%	17%	18%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: PAE Preescolar

MENÚ No. 9

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos	HOJALDRA	Mantequilla de trigo, fortificada, todo	A040	40	40	144	5	0,68	28,92	6	1,72	0,8
	Grupo V: Carnes, huevos,		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	7	6,3	9,387	0,7938	0,6804	0,0189	3,339	0,1071	8,757
	Grupo V: Grasas		Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II: Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	150	105	42	0,525	0,105	8,61	25,2	0,315	5,25
TOTAL MENÚ							374,3	10,1	13,2	52,3	160,1	2,7	250,7
RECOMENDACIÓN							1629	67	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							23%	18%	24%	23%	20%	43%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: PAE Preescolar

MENÚ No. 10

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
ALIMENTO PROTEICO	Grupo VI: Azúcares	FRIJOL GUISADOS	Azúcar blanco, granulada	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
	Grupo IV: Cereales, raíces, tubérculos		Frijol cargamento rojo, crudo	T011	25	25	96,5	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
	Grupo II: Fruta y verduras		Tomate, crudo	8103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II: Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	8027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II: Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II: Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	8006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V: Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos		Papa, variedad natimusa, pastosa, con piel	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V: Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							420,0	12,0	10,7	64,8	166,7	2,1	437,7
RECOMENDACIÓN							1629	67	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							26%	21%	20%	28%	21%	34%	36%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE Preescolar

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	175	175	141,75	5,075	4,9	19,6	155,75	0	70
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	TORTA	Mantecada, horneada	A054	60	60	243	4,74	14,52	23,22	52,8	1,74	303,6
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANZANA	Manzana común cruda	C054	110	93,5	67,32	0,2805	0,187	15,4275	14,96	0,2805	1,87
TOTAL MENÚ							452,1	10,1	19,6	58,2	223,5	2,0	375,5
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							28%	18%	36%	26%	28%	33%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE Preescolar

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros:panela		Panela	K033	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	5,85
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, nuevos, y derivados	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Espesantes		Habichuela, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324
	Grupo V. Grasas		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							402,0	19,7	13,4	50,4	142,1	1,6	480,0
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							25%	35%	25%	22%	18%	26%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: PAE Preescolar

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	MASA DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	40	40	154,4	3,08	1,32	31,04	2,4	1,08	8,8
	Grupo IV. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	10	9	13,41	1,134	0,972	0,027	4,77	0,153	12,51
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	150	105	106,05	1,575	0,105	23,415	8,4	0,945	3,15
TOTAL MENÚ							452,8	9,5	14,1	69,2	141,1	2,7	260,4
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							28%	17%	26%	30%	18%	44%	22%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: PAE Preescolar

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Maracuyá, cruda	C056	80	25,6	15,36	0,384	0,128	3,1744	2,304	0,4352	1,536
ALIMENTO PROTEICO	Grupo VII. Azúcares	HUEVOS CON TOMATE	Azúcar blanco, granulada	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
	Grupo VI. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	ARROZ DE FIDEO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tub		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
	Grupo II. Cereales, raíces, tub		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	6	6	22,26	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234	0,36
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							373,6	13,0	14,9	46,5	154,1	1,8	501,7
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							23%	23%	27%	20%	19%	30%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	5,85
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV: Carnes, nuevos, derivados	CARNE DE CERDO AL AJILLO	Cerdo, lomo, crudo	F019	40	40	44	8,64	1	0,12	4	0,36	21,2
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I: Cereales, raíces, derivados		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V: Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							349,5	14,6	10,4	49,2	134,3	1,4	457,8
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							21%	26%	19%	22%	17%	23%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera y ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	15	15	69,9	0,54	2,49	11,325	5,4	0,525	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I: Cereales, raíces, derivados		Manteca de trigo, fortificada, toall	A040	40	40	144	5	0,68	28,92	6	1,72	0,8
	Grupo IV: Carnes, nuevos, derivados	HOJALDRA	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	7	6,3	9,387	0,7938	0,6804	0,0189	3,339	0,1071	8,757
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II: Fruta y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	100	70	37,8	0,63	0,07	7,98	24,5	0,21	1,4
TOTAL MENÚ							370,1	10,2	13,1	51,6	159,4	2,6	246,9
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							23%	18%	24%	23%	20%	41%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	JUGO DE TOMATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, inorgánica, esterilizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	90	77,4	42,57	1,548	0,1548	7,8948	7,74	0,6966	0
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	5	5	19,85	0	0	4,965	0	0,005	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	1,6	0,592	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							387,9	13,7	14,9	48,7	159,1	1,9	499,9
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							24%	24%	27%	21%	20%	31%	42%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	ARROZ CON LECHE Y CANELA	Leche de vaca, entera, inorgánica,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	12	12	42,36	0,804	0,048	9,612	1,08	0,096	0,24
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
	Grupo VI. Azúcares		Canela molida	I519	0,5	0,5	1,82	0,0195	0,016	0,3995	6,14	0,1905	0,13
	Grupo VI. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5	5	24,95	1,315	1,33	1,92	47	0,025	18,45
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	GALLETAS SALADAS	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5	1,3	354
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	100	70	28	0,35	0,07	5,74	16,8	0,21	3,5
TOTAL MENÚ							412,9	9,9	13,3	62,1	244,5	1,8	418,3
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							25%	17%	24%	27%	31%	29%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	REFRESCO DE AVENA	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo VI. Azúcares		Harina de avena, cruda	A029	10	10	41,4	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	1,9
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, Huevos,	POLLO EN JULIANAS GUISADO CON VERDURAS	Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013
			Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces,	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad nativa, pastusa, con	B074	30	26,7	0,63	0,03	5,67	3,6	0,24	1,8
		Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces,		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							471,0	21,0	21,2	48,1	144,0	1,5	671,5
RECOMENDACIÓN							1629	87	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							29%	37%	39%	21%	18%	23%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	VASO DE LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
BEBIDA EN AGUA	Otros: Panela	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Panela	K033	15	15	54,6	0,09	0,015	13,53	6,3	0,735	5,85
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, derivados	FRIJOL GUISADOS	Frijol cargamento rojo, crudo	T011	25	25	96,5	5,7	0,375	15,1	29,75	1,325	2,5
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Papa, variedad nativa, pastusa, con piel	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	CEREAL ACOMPAÑANTE		ARROZ DE FIDEO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28
		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda		A072	6	6	22,26	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234	0,36
		Aceite de soja		D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ DE FIDEO	Misceláneos	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
		TOTAL MENÚ							431,8	12,5	10,9	68,0	166,5
RECOMENDACIÓN							1629	87	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							27%	22%	20%	30%	21%	45%	37%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
	leguminosas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	HUEVOS PERICOS	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	1,6	0,592	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							453,6	13,5	18,7	57,5	158,7	1,9	500,1
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	19%	28%	21%	14%	22%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	COLADA DE QUINUA	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	180	0	63
	Otros: cereales		Harina de quinoa, cruda	A037	15	15	54	1,65	0,615	10,35	6,6	0,735	1,8
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	CRACKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5	1,3	354
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANGO	Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
TOTAL MENÚ							416,9	11,0	14,0	59,8	249,1	2,3	421,2
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							21%	16%	21%	21%	23%	27%	28%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertinencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE cuarto y quinto

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	hierro	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Guayaba, madura, cruda	C031	80	60	42,6	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	1,8
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados	POLLO EN SALSA BLANCA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	75	69,75	115,8	14,4	6,4	0,1	7,7	0,5	43,9
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	4	4	14,4	0,5	0,068	2,892	0,6	0,172	0,08
	Grupo V. Grasas		Mantequilla	D015	4	4	29,72	0,032	3,288	0	0,88	0,008	8,92
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	50	50	185,5	6,5	0,75	37,35	12,5	1,95	3
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	PASTA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905

TOTAL MENÚ	491,8	25,3	15,9	59,3	151,1	2,8	294,0
RECOMENDACIÓN	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN	25%	36%	24%	21%	14%	33%	20%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertinencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE cuarto y quinto

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	Calcio (mg)	hierro (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados	LENTEJAS GUIADAS	Lenteja común, cruda	T026	30	30	116,1	6,93	0,27	18,3	15,3	2,16	8,1
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Patata, variedad nativa, pastosa, con piel	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905

TOTAL MENÚ	516,1	14,0	12,7	82,8	153,0	3,7	449,0
RECOMENDACIÓN	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN	26%	20%	19%	30%	14%	43%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos	DEDITOS DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	50	50	193	3,85	1,65	38,8	3	1,35	11
	Grupo IV: Carnes, huevos, legumbres		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	15	13,5	20,115	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
	Grupo V: Grasas		Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II: Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	157	109,9	110,999	1,6485	0,1099	24,5077	8,792	0,9891	3,297
TOTAL MENÚ							515,7	10,9	15,3	80,3	145,1	3,2	267,7
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	16%	23%	29%	13%	37%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	REFresco DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: cereales		Harina de avena, cruda	A029	10	10	41,4	1,47	0,86	6,62	5,4	0,4	1,9
	Grupo VI: Azúcares	EN LECHE	Azúcar blanco, granulada	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
	leguminosas secas, frutos	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805	
ALIMENTO PROTEICO	tubérculos	TORTA DE HUEVO CON PAPA	papa, variedades nativas, pastusas, con papas	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6
	Grupo V: grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	misceláneos	PAPA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos y plátanos	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II: Fruta y verduras	ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Grupo V: grasas		Aceite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	TOTAL MENÚ							440,3	14,5	16,6	57,0	163,6	2,0
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	21%	25%	20%	15%	23%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	175	175	141,75	5,075	4,9	19,6	155,75	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	GALLETAS CUCA	Galletas dulces, cuucas	A021	50,00	50	195	3,8	1,5	41,6	4	0,2
INDUSTRIALIZADO		MANI SALADO	mani salado	N/A	30,00	30	190	8	15	6	0	0,002
TOTAL MENÚ							526,8	16,9	21,4	67,2	159,8	0,2
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7
% ADECUACIÓN							26%	24%	32%	24%	15%	2%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	JUGO DE LULO EN LECHE	Leche de vaca, entera, sin grasa, sin azúcar	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	G045	120	72	34,56	0,648	0,072	6,408	7,2	0,432	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, aves, agua		Cerdo, lomo, crudo	F019	50	50	55	10,8	1,25	0,15	5	0,45	26,5
	Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Grupo II. Fruta y verduras	Habichuelas, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324	
	Especias	Ajo, crudo	B009	0,3	0,285	0,4104	0,013395	0,000855	0,083505	0,114	0,003705	0,05415	
	Grupo V. Grasas	Aceite de soya	D012	9	9	81	0	9	0	0	0	0	
	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							448,5	18,2	13,7	61,2	141,4	1,4	265,7
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	26%	21%	22%	13%	16%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, rances, tortipuru, carnes, naves,	HOJALDRA	Manina de trigo, toronjadas, toso	A040	50	50	180	6,25	0,85	36,15	7,5	2,15	1
	Grupo V. Grasas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	14	12,6	18,774	1,5876	1,3608	0,0378	6,678	0,2142	17,514
	Misceláneos		Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	157	109,9	43,96	0,5495	0,1099	9,0118	26,376	0,3297	5,495
TOTAL MENÚ							435,6	12,2	14,5	62,2	167,2	3,3	259,9
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	18%	22%	22%	15%	38%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
	leguminosos		Frijol cargamento rojo, crudo	T011	30	30	115,8	6,84	0,45	18,12	35,7	1,59	3
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	tubérculos		Yapso, varredado naranjosa, pastosa, con	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
ALIMENTO PROTEICO	Misceláneos	FRIJOLES GUISADOS	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ BLANCO											
TOTAL MENÚ							464,9	13,5	10,8	73,8	173,0	2,4	244,3
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	19%	16%	26%	16%	27%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE cuarto y quinto

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	175	175	141,75	5,075	4,9	19,6	155,75	0	70
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	TORTA	Mantecada, horneada	A054	65,00	65	263,25	5,135	15,73	25,155	57,2	1,885	328,9
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANZANA	Manzana común cruda	C054	130	110,5	79,56	0,3315	0,221	18,2325	17,68	0,3315	2,21
TOTAL MENÚ							484,6	10,5	20,9	63,0	230,6	2,2	401,1
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	15%	31%	23%	21%	25%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE cuarto y quinto

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada, sin azúcar	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros:panela		Panela	K033	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, y derivados	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	75	69,75	115,785	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Especias		Habichuela, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324
	Grupo V. Grasas		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							470,7	21,3	14,8	62,6	144,4	2,0	484,4
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							24%	31%	22%	22%	13%	22%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ingruisa,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	MASA DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	50	50	193	3,85	1,65	38,8	3	1,35	11
	Grupo IV. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	15	13,5	20,115	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	150	105	106,05	1,575	0,105	23,415	8,4	0,945	3,15
TOTAL MENÚ							512,0	11,0	15,4	79,2	145,2	3,2	268,8
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	16%	23%	28%	13%	36%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES								
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)		
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, ingruisa,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42		
	Otros: Fruta		Maracuyá, cruda	C056	100	32	19,2	0,48	0,16	5,968	2,88	0,544	1,92		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo VII. Azúcares	HUEVOS CON TOMATE	Azúcar blanco, granulada	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0		
	Grupo IV. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805		
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48		
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	ARROZ DE FIDEO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo I. Cereales, raíces, tub		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8		
	Grupo II. Cereales, raíces, tub		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	6	6	22,26	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234	0,36		
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0		
	TOTAL MENÚ							417,0	13,4	17,0	52,3	155,2	2,0	502,2	
	RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500	
% ADECUACIÓN							21%	19%	26%	19%	14%	23%	33%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0,98	7,8
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV: Carnes, nuevos, derivados	CARNE DE CERDO AL AJILLO	Cerdo, lomo, crudo	F019	50	50	55	10,8	1,25	0,15	5	0,45	26,5
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I: Cereales, raíces, derivados	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							423,0	17,5	11,7	61,8	138,3	1,8	465,2
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							21%	25%	18%	22%	13%	21%	31%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I: Cereales, raíces, derivados	HOJALDRA	Manteca de cerdo, refinada, todo	A040	50	50	180	6,25	0,85	36,15	7,5	2,15	1
	Grupo IV: Carnes, nuevos, derivados		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	14	12,6	18,774	1,5876	1,3608	0,0378	6,678	0,2142	17,514
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II: Fruta y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	130	91	49,14	0,819	0,091	10,374	31,85	0,273	1,82
TOTAL MENÚ							440,8	12,5	14,5	63,6	172,6	3,3	256,2
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	18%	22%	23%	16%	38%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	JUGO DE TOMATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, inorgánica	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	90	77,4	42,57	1,548	0,1548	7,8948	7,74	0,6966	0
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	6	6	23,82	0	0	5,958	0	0,006	0
	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	HUEVOS PERICOS	Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	4	1,6	0,592	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							436,2	14,4	15,9	57,7	160,0	2,0	500,1
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							22%	21%	24%	21%	15%	23%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS Kcal/g	PROTEÍNA g/100g	GRASA g/100g	CHO g/100g	CALCIO mg/100g	HIERRO mg/100g	SODIO mg/100g
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	ARROZ CON LECHE Y CANELA	Leche de vaca, entera, inorg.,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	15	15	52,95	1,005	0,06	12,015	1,35	0,12	0,3
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
	Grupo VI. Azúcares		canela	NA	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
	Grupo VI. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5	5	24,95	1,315	1,33	1,92	47	0,025	18,45
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Galletas saladas, tipo cracker	A026	50	50	233	4,2	8,6	34,1	53,5	1,3	354
CEREAL ACOMPAÑANTE		UNIDADES ALIMENTARIAS											
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	157	109,9	43,96	0,5495	0,1099	9,0118	26,376	0,3297	5,495
TOTAL MENÚ							462,6	11,6	14,6	69,3	295,2	1,8	438,7
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							23%	17%	22%	25%	27%	21%	29%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	REFresco DE AVENA	Leche de vaca, entera, inorga,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
			Harina de avena, cruda	A029	15	15	62,1	2,205	1,29	9,93	8,1	0,6	2,85	
			Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	POLLO EN JULIANAS GUISADO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	75	69,75	115,785	14,43825	6,417	0,06975	7,6725	0,48825	43,9425	
			Tomate, crudo	B103	6	4,8	1,104	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228	
			Habichuela, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
			Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Papa, variedad nativa, pastosa, con	B074	40	40	35,6	0,84	0,04	7,56	4,8	0,32	2,4	
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8	
			Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0	
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							535,6	23,6	21,1	61,5	149,9	1,9	676,3	
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	275,2	1100	8,7	1500	
% ADECUACIÓN							27%	34%	32%	22%	14%	21%	45%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	VASO DE LECHE	Leche de vaca, entera, inorga,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
BEBIDA EN AGUA	Otros: Panela	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Panela	K033	20	20	72,8	0,12	0,02	18,04	8,4	0	7,8
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0	0,2
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados		Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	30	30	115,8	6,84	0,45	18,12	35,7	1,59	3
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0144	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Papa, variedad nativa, pastosa, con piel	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	6	6	22,26	0,78	0,09	4,482	1,5	0,234	0,36
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							523,2	14,7	12,1	85,4	209,9	2,3	445,8
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							26%	21%	18%	31%	19%	27%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
	leguminosas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	HUEVOS PERICOS	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	2,4	0,888	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							587,8	15,5	21,9	81,7	162,2	2,2	501,1
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							24%	18%	26%	23%	15%	23%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	hierro	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	COLADA DE QUINUA	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	180	0	63
	Otros: cereales		Harina de quinua, cruda	A037	20	20	72	2,2	0,82	13,8	8,8	0,98	2,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	CRACKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	60	60	279,6	5,04	10,32	40,92	64,2	1,56	424,8
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANGO	Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
TOTAL MENÚ							481,5	12,4	15,9	70,1	262,0	2,8	492,6
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							19%	14%	19%	20%	24%	30%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Guayaba, madura, cruda	C031	100	75	53,25	0,675	0,225	10,05	9,75	0,225	2,25
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	leguminosas		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,9	17,3	7,7	0,1	9,2	0,6	52,7
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
	tubérculos		Maní de trigo, torrimado, tostar	A040	6	6	21,6	0,75	0,102	4,338	0,9	0,258	0,12
ALIMENTO PROTEICO	Grupo V. Grasas	POLLO EN SALSA BLANCA	Mantequilla	D015	6	6	44,58	0,048	4,932	0	1,32	0,012	13,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	60	60	222,6	7,8	0,9	44,82	15	2,34	3,6
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	PASTA		Agua	N/A	200ml								

TOTAL MENÚ			607,2	30,0	20,1	73,5	158,8	3,5	308,5
RECOMENDACIÓN			2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN			24%	34%	24%	21%	14%	36%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	hierro	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	23	23	83,72	0,138	0,023	20,746	9,66	1,127	8,97
	leguminosas		Lenteja común, cruda	T026	45	45	174,15	10,395	0,405	27,45	22,95	3,24	12,15
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, var. rosada sin piel, postcosecha, con	B074	10	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	LENTEJAS GUIADAS	Ahuyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	tubérculos		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905

TOTAL MENÚ			613,8	17,5	15,9	95,0	162,7	5,0	454,5
RECOMENDACIÓN			2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN			25%	20%	19%	27%	15%	52%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	20	20	93,2	0,72	3,32	15,1	7,2	0,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y leguminosas	DEDITOS DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	60	60	231,6	4,62	1,98	46,56	3,6	1,62
	Grupo IV. Carnes, huevos, leche y derivados		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	15	13,5	20,115	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	10	10	90	0	10	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	185	129,5	130,795	1,9425	0,1295	28,8785	10,36	1,1655
TOTAL MENÚ							622,1	12,3	20,2	94,0	148,9	3,7
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5
% ADECUACIÓN							25%	14%	24%	27%	14%	39%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligada, azúcar	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: cereales		Harina de avena, cruda	A029	12	12	49,68	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	2,28
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	leguminosas secas, frutos		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
ALIMENTO PROTEICO	tubérculos	TORTA DE HUEVO CON PAPA	Yapce, vainitas, ramitos, pastas, con queso	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6
	Grupo V. grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos y plátanos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	45	45	158,85	3,015	0,18	36,045	4,05	0,36	0,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ CON ZANAHORIA	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
	Grupo V. grasas		Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							506,4	15,5	17,8	69,6	166,5	2,2	508,4
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							20%	18%	21%	20%	15%	23%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	175	175	141,75	5,075	4,9	19,6	155,75	0	70
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	GALLETAS TIPO CUCA	Galletas dulces, cuca	A021	50,00	50	195	3,8	1,5	41,6	4	0,2	0
INDUSTRIALIZADO		MANI SALADO	maní salado	N/A	30,00	30	190	8	15	6	0	0,002	70
TOTAL MENÚ							526,8	16,9	21,4	67,2	159,8	0,2	140,0
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							21%	19%	26%	19%	15%	2%	9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	JUGO DE LULO EN LECHE	Leche de vaca, entero, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	C045	120	72	34,56	0,648	0,072	6,408	7,2	0,432	0	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	ARROZ CON CERDO Y VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	65	65	229,45	4,355	0,26	52,065	5,85	0,52	1,3	
	Grupo I. Carnes, maves, aves		Cerdo, lomo, crudo	F019	70	70	77	15,12	1,75	0,21	7	0,63	37,1	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	10	9	3,87	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,3	0,285	0,4104	0,01395	0,000855	0,083505	0,114	0,003705	0,05415	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	11	11	99	0	11	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	TOTAL MENÚ							544,6	23,6	16,3	73,9	147,1	1,7	278,0
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							22%	27%	20%	21%	13%	18%	19%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	20	20	93,2	0,72	3,32	15,1	7,2	0,7	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	HOJALDRA	Harina de trigo, fortificada, todo	A040	75	75	270	9,375	1,275	54,225	11,25	3,225	1,5
	Grupo V. Grasas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	16	14,4	21,456	1,8144	1,5552	0,0432	7,632	0,2448	20,016
	Misceláneos		Aceite de soya	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	185	129,5	51,8	0,6475	0,1295	10,619	31,08	0,3885	6,475
TOTAL MENÚ							599,5	15,8	21,5	83,4	177,3	4,6	263,9
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							24%	18%	26%	24%	16%	48%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	hierro (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada, dulce	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	leguminosas		Frijol cargamento rojo, crudo	T011	45	45	173,7	10,26	0,675	27,18	53,55	2,385	4,5
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	tubérculos		Papas, variedad nativa, pasadas, con	B074	12	12	10,68	0,252	0,012	2,268	1,44	0,096	0,72
ALIMENTO PROTEICO	Misceláneos	FRIJOL GUISADOS	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras												
TOTAL MENÚ							591,5	17,6	13,1	94,5	192,8	3,3	246,5
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							24%	20%	16%	27%	18%	35%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE secundaria

MENÚ No. 11

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178	0	80
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	TORTA	Mantecada, horneada	A054	65,00	65	263,25	5,135	15,73	25,155	57,2	1,885	328,9
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANZANA	Manzana común cruda	C054	153	130,05	93,636	0,39015	0,2601	21,45825	20,808	0,39015	2,601
TOTAL MENÚ							518,9	11,3	21,6	69,0	256,0	2,3	411,5
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							21%	13%	26%	20%	23%	24%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE secundaria

MENÚ No. 12

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
BERBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada;	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	Otros:panela		Panela	K033	23	23	83,72	0,138	0,023	20,746	9,66	1,127	8,97	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,942	17,3259	7,7004	0,0837	9,207	0,5859	52,731	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228	
	Especias		Habichuela, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324	
	Grupo V. Grasas		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							640,9	26,3	19,3	89,9	151,9	2,5	495,9	
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							26%	30%	23%	26%	14%	26%	33%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligulosa,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	20	20	93,2	0,72	3,32	15,1	7,2	0,7	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	MASA DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	60	60	231,6	4,62	1,98	46,56	3,6	1,62	13,2
	Grupo IV. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	15	13,5	20,115	1,701	1,458	0,0405	7,155	0,2295	18,765
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	150	105	106,05	1,575	0,105	23,415	8,4	0,945	3,15
TOTAL MENÚ							596,0	11,8	20,1	88,5	146,5	3,5	271,0
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							24%	14%	24%	25%	13%	37%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Maracuyá, cruda	C056	100	32	19,2	0,48	0,16	3,968	2,88	0,544	1,92
	Grupo VII. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, lácteos	HUEVOS CON TOMATE	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	15,00	12	2,76	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	ARROZ DE FIDEO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50,00	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
	Grupo V. Grasas		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10,00	10	37,1	1,3	0,15	7,47	2,5	0,39	0,6
	Misceláneos		Aceite de soya	D012	7,00	7	63	0	7	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							486,1	14,7	19,1	63,5	157,4	2,2	502,9
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							20%	17%	23%	18%	14%	24%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: PAE secundaria

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	23	23	83,72	0,138	0,023	20,746	9,66	1,127	8,97
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV: Carnes, huevos, pescados	CARNE DE CERDO AL AJILLO	Cerdo, lomo, crudo	F019	70	70	77	15,12	1,75	0,21	7	0,63	37,1
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Miscelaneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I: Cereales, raíces, tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
	Miscelaneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							588,8	23,8	15,3	88,6	144,3	2,4	477,6
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							24%	27%	18%	25%	13%	25%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: PAE secundaria

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera y ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	18	18	83,88	0,648	2,988	13,59	6,48	0,63	0
	tubérculos		Mandarina entera, cortada en rodajas, total	A040	75	75	270	9,375	1,275	54,225	11,25	3,225	1,5
	leguminosas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	16	14,4	21,456	1,8144	1,5552	0,0432	7,632	0,2448	20,016
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
	Miscelaneos	HOJALDRA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II: Fruta y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	180	126	68,04	1,134	0,126	14,364	44,1	0,378	2,52
TOTAL MENÚ							615,7	16,2	21,5	87,1	190,3	4,5	259,9
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							25%	19%	26%	25%	17%	48%	17%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE TOMATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ingruosa,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	90	77,4	42,57	1,548	0,1548	7,8948	7,74	0,6966	0
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	2,4	0,888	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							574,2	16,4	19,0	83,0	163,5	2,2	501,1
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							23%	19%	23%	24%	15%	24%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	ARROZ CON LECHE Y CANELA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	15	15	52,95	1,005	0,06	12,015	1,35	0,12	0,3
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	Grupo VI. Azúcares		canela	NA	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
	Grupo VI. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05	36,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETAS SALADAS TIPO CRACKER	#N/D		30	30	190	8	15	6	0	0,002	70
			Galletas saladas, tipo cracker	A026	40	40	186,4	3,36	6,88	27,28	42,8	1,04	283,2
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	185	129,5	51,8	0,6475	0,1295	10,619	31,08	0,3885	6,475
TOTAL MENÚ							625,8	18,8	17,7	82,6	357,6	2,2	528,9
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							25%	22%	21%	24%	33%	23%	35%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE secundaria

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	REFresco DE AVENA	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo VI. Azúcares		Harina de avena, cruda	A029	12	12	49,68	1,764	1,032	7,944	6,48	0,48	2,28
	Grupo IV. Carnes, huevos,		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	POLLO EN JULIANAS GUISADO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,942	17,3259	7,7004	0,0837	9,207	0,5859	52,731
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	10	9	3,87	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad natimusa, pastusa, con	B074	50	50	44,5	1,05	0,05	9,45	6	0,4	3
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							687,3	27,1	31,2	75,1	154,5	2,1	686,9
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							28%	31%	38%	21%	14%	22%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYAN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE secundaria

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	VASO DE LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
BEBIDA EN AGUA	Otros: Panela	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Panela	K033	23	23	83,72	0,138	0,023	20,746	9,66	0	8,97
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	15	7,5	3,3	0,0225	0,0225	0,6975	1,425	0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, y derivados	FRIJOLES GUISADOS	Frijol cargamento rojo, crudo	T011	45	45	173,7	10,26	0,675	27,18	53,55	2,385	4,5
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos		Papa, variedad natimusa, pastusa, con piel	B074	12	12	10,68	0,252	0,012	2,268	1,44	0,096	0,72
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	ARROZ DE FIDEO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	50	50	176,5	3,35	0,2	40,05	4,5	0,4	1
	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	10	10	37,1	1,3	0,15	7,47	2,5	0,39	0,6
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ							648,1	18,8	15,3	103,6	202,1	3,4	447,9
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							26%	22%	18%	30%	18%	36%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	25	25	116,5	0,9	4,15	18,875	9	0,875	0
	leguminosas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	HUEVOS PERICOS	Cebolla junco, tallos, cruda	B029	6	2,4	0,888	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
	Misceláneos		Arroz blanco, pulido, crudo	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							620,4	15,8	23,0	87,0	164,8	2,4	501,1
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							21%	16%	24%	21%	15%	20%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	COLADA DE QUINUA	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	150	150	82,5	4,8	4,8	5,1	180	0	63
	Otros: cereales		Harina de quinua, cruda	A037	20	20	72	2,2	0,82	13,8	8,8	0,98	2,4
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	CRACKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	60	60	279,6	5,04	10,32	40,92	64,2	1,56	424,8
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANGO	Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
TOTAL MENÚ							481,5	12,4	15,9	70,1	262,0	2,8	492,6
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							17%	12%	16%	17%	24%	24%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA:

MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 3

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, 3,2% M.G.	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Guayaba, madura, cruda	C031	133	99,75	70,8225	0,89775	0,29925	13,3665	12,9675	0,29925	2,9925
ALIMENTO PROTEICO	Grupo VI. Azúcares	POLLO EN SALSA BLANCA	Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	Grupo IV. Carnes, huevos, etc.		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,9	17,3	7,7	0,1	9,2	0,6	52,7
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,7	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,1
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		Harina de trigo, fortificada, todo propósito, cruda	A040	6	6	21,6	0,75	0,102	4,338	0,9	0,258	0,12
	Grupo V. Grasas		Mantequilla	D015	6	6	44,58	0,048	4,932	0	1,32	0,012	13,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	15	14,25	5,7	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Misceláneos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	70	70	259,7	9,1	1,05	52,29	17,5	2,73	4,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	PASTA	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	70	70	259,7	9,1	1,05	52,29	17,5	2,73	4,2
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							663,7	31,5	20,3	84,6	165,6	3,9	310,0
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							23%	31%	21%	21%	15%	33%	21%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 4

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela		Panela	K033	23	23	83,72	0,138	0,023	20,746	9,66	1,127	8,97
	leguminosas		Lenteja común, cruda	T026	53	53	205,11	12,243	0,477	32,33	27,03	3,816	14,31
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras	LENTEJAS GUIADAS	Papa, variedad harinosa, pastusa, con cáscara, cruda	B074	12	12	10,68	0,252	0,012	2,268	1,44	0,096	0,72
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	tubérculos		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
Grupo V. Grasas	Aceite de soya		D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0	
ALIMENTO PROTEICO	M isceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TOTAL MENÚ							691,1	20,1	17,0	108,3	168,0	5,6	457,0
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							24%	20%	18%	27%	15%	48%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entero, inguina,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	25	25	116,5	0,9	4,15	18,875	9	0,875
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	CHOCOLATE EN LECHE	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	65	65	250,9	5,005	2,145	50,44	3,9	1,755
	Grupo IV. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	20	18	26,82	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	12	12	108	0	12	0	0	0
FRUTA	Misceláneos	DEDITOS DE MAIZ	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	C010	187	130,9	132,209	1,9635	0,1309	29,1907	10,472	1,1781
TOTAL MENÚ							684,1	12,9	23,2	101,9	151,1	4,1
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8
% ADECUACIÓN							24%	13%	24%	25%	14%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARBO	CALCIO	HIERRO	SODIO	
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	REFRESCO DE AVENA EN LECHE	Leche de vaca, entero, cruda,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	Otros: cereales		Harina de avena, cruda	A029	18	18	74,52	2,646	1,548	11,916	9,72	0,72	3,42	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
	leguminosas secas, frutos		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805	
	tubérculos		Papa, variedad nativa, pastosa, con	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo v: grasas	TORTA DE HUEVO CON PAPA	Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	tubérculos y plátanos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	55	55	194,15	3,685	0,22	44,055	4,95	0,44	1,1	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975	
	Grupo v: grasas		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	ARROZ CON ZANAHORIA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							575,5	17,1	19,4	81,6	170,6	2,5	509,7	
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500	
%ADECUACIÓN							20%	17%	20%	20%	16%	21%	34%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 7

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	175	175	141,75	5,075	4,9	19,6	155,75	0	70
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tub	GALLETAS TIPO CUCA	Galletas dulces, cucas	A021	50,00	50	195	3,8	1,5	41,6	4	0,2	0
INDUSTRIALIZADO		MANI SALADO	Maní, salado	N/A	30,00	30	177	7,4	14	6	12	0,002	70
TOTAL MENÚ							513,8	16,3	20,4	67,2	171,8	0,2	140,0
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							18%	17%	22%	17%	15%	2%	9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/IT

NIVEL: PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 8

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	JUGO DE LULO EN LECHE	Leche de vaca, entera, magra,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	K045	120	72	34,56	0,648	0,072	6,408	7,2	0,432	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo VI. Azúcares	ARROZ CON CERDO Y VERDURAS	Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,06	7,2	0,64	1,6
	leguminosas		Cerdo, lomo, crudo	R019	80	80	88	17,28	2	0,24	8	0,72	42,4
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	10	9	3,87	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	14	14	126	0	34	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ALIMENTO PROTEICO													
TOTAL MENÚ							635,4	26,8	19,6	85,9	149,4	1,9	283,6
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							22%	26%	20%	21%	14%	16%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	25	25	116,5	0,9	4,15	18,875	9	0,875	0
	tubérculos		Manina de trigo, torreficados, todo	A040	80	80	288	10	1,36	57,84	12	3,44	1,6
	leguminosas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	20	18	26,82	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	HOJALDRA	Acete de soya	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	200	140	56	0,7	0,14	11,48	33,6	0,42	7
TOTAL MENÚ							650,3	17,1	22,8	91,6	184,3	5,0	269,5
RECOMENDACIÓN							2900	101,6	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							22%	17%	24%	23%	17%	43%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO

MODALIDAD DE ATENCIÓN

TIPO DE COMPLEMENTO

NIVEL

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	JUGO DE MANGO CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
	Grupo VII. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,83	0	0,01	0
	Grupo IV. Carnes, huevos, mariscos		Frijol cargamento rojo, crudo	T011	53	53	204,58	12,084	0,795	32,012	63,07	2,809	5,3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	FRIJOL GUISADOS	Tomate, crudo	8103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	8027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	8110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	8006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Acete de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Papa, variedad natimusa, pastosa, con cáscara	8074	12	12	10,68	0,252	0,012	2,268	1,44	0,096	0,72
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Acete de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL MENÚ							693,7	20,1	17,3	107,4	203,2	3,8	247,5
RECOMENDACIÓN							2900	101,6	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							24%	20%	18%	26%	18%	32%	16%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos	YOGURT	yogurt, bebible, entero, con azúcar	G028	200	200	162	5,8	5,6	22,4	178	0	80
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	TORTA	Mantecada, horneada	A054	65,00	65	263,25	5,135	15,73	25,155	57,2	1,885	328,9
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANZANA	Manzana común cruda	C054	165	140,25	100,98	0,42075	0,2805	23,14125	22,44	0,42075	2,805
TOTAL MENÚ							526,2	11,4	21,6	70,7	257,6	2,3	411,7
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							18%	11%	22%	17%	23%	20%	27%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

GRUPO ÉTNICO:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

TIPO DE COMPLEMENTO:

NIVEL:

MENÚ No.

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entero, ligada, dulce de vaina, entera, ligada, dulce de vaina	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: panela		Panela	K033	23	23	83,72	0,138	0,023	20,746	9,66	1,127	8,97
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, nuevos, y derivados	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,942	17,3259	7,7004	0,0837	9,207	0,5859	52,731
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Especias		Habichuela, cruda	B052	6	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324
	Grupo V. Grasas		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							640,9	26,3	19,3	89,9	151,9	2,5	495,9
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							22%	26%	20%	22%	14%	21%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS:

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL:

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 13

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	productos lácteos	CHOCOLATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, ingruisa,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	25	25	116,5	0,9	4,15	18,875	9	0,875	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tub	MASA DE MAIZ	Harina de maíz amarillo, precocida	A033	65	65	250,9	5,005	2,145	50,44	3,9	1,755	14,3
	Grupo IV. Carnes, huevos, le		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	20	18	26,82	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO										
			Banano común, crudo	C010	200	140	141,4	2,1	0,14	31,22	11,2	1,26	4,2
TOTAL MENÚ							698,6	13,5	23,6	104,0	153,8	4,2	279,4
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							24%	13%	24%	26%	14%	36%	19%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 14

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARB (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y derivados	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Leche de vaca, entera, ligada, sin azúcar	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Fruta		Maracuyá, cruda	C056	120	38,4	23,04	0,576	0,192	4,7616	3,456	0,6528	2,304
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulada	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leche	HUEVOS CON TOMATE	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	15,00	12	2,76	0,108	0,012	0,492	1,08	0,06	0,72
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	ARROZ DE FIDEO	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Aroz blanco, pulido, crudo	A010	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
	Grupo II. Cereales, raíces, tubérculos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	12,00	12	44,52	1,56	0,18	8,964	3	0,468	0,72
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	10,00	10	90	0	10	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							559,6	15,7	22,2	73,8	159,4	2,5	503,6
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							19%	15%	23%	18%	14%	21%	34%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARBO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche de vaca, entera, ligada, descremada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: Panela	LECHE	Panela	K033	23	23	83,72	0,138	0,023	20,746	9,66	1,127	8,97
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV: Carnes, nuevos, derivados	CARNE DE CERDO AL AJILLO	Cerdo, lomo, crudo	F019	80	80	88	17,28	2	0,24	8	0,72	42,4
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I: Cereales, raíces, derivados		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V: Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							623,0	26,2	18,1	88,4	142,1	3,9	481,3
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							21%	26%	19%	22%	13%	33%	32%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO: Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN: Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO: Complemento JM/JT

NIVEL: PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARB	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III: Leche y derivados	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera y ligada,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Otros: chocolate		Chocolate, en pastilla, con azúcar	K010	25	25	116,5	0,9	4,15	18,875	9	0,875	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I: Cereales, raices, derivados	HOJALDRA	Manteca de cerdo, fortificada, toall	A040	80	80	285	10	1,36	57,84	12	3,44	1,6
	Grupo IV: Carnes, nuevos, derivados		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	20	18	26,82	2,268	1,944	0,054	9,54	0,306	25,02
	Grupo V: Grasas		Aceite de soya	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
	Miscelaneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II: Fruta y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	200	140	75,6	1,26	0,14	15,96	49	0,42	2,8
TOTAL MENÚ							669,9	17,6	22,8	96,1	199,7	5,0	265,3
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							23%	17%	24%	24%	18%	43%	18%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA: MATRÍCULA PROFESIONAL: 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE TOMATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, inorgánica,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	90	77,4	42,57	1,548	0,1548	7,8948	7,74	0,6966	0
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	7	7	27,79	0	0	6,951	0	0,007	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, pescados	HUEVOS PERICOS	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	6	2,4	0,888	0,0288	0,0024	0,1632	1,368	0,012	0,36
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	80	80	282,4	5,36	0,32	64,08	7,2	0,64	1,6
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	8	8	72	0	8	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							574,2	16,4	19,0	83,0	163,5	2,2	501,1
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							20%	16%	20%	20%	15%	19%	33%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/JT

NIVEL PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	ARROZ CON LECHE Y CANELA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	17	17	60,01	1,139	0,068	13,617	1,53	0,136	0,34
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
	Otros		canela	NA	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0	0
	Grupo VI. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	10	10	49,9	2,63	2,66	3,84	94	0,05	36,9
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETAS SALADAS TIPO CRACKER	Galletas saladas, tipo cracker	A026	60	60	279,6	5,04	10,32	40,92	64,2	1,56	424,8
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	PAPAYA	Papaya, madura, cruda	C065	200	140	56	0,7	0,14	11,48	33,6	0,42	7
TOTAL MENÚ							826,7	17,1	20,7	140,8	467,6	2,3	569,0
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							29%	17%	21%	35%	43%	19%	38%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 19

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	REFresco DE AVENA	Leche de vaca, entera, ligeros,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	Grupo VI. Azúcares		Harina de avena, cruda	A029	18	18	74,52	2,646	1,548	11,916	9,72	0,72	3,42
	Grupo IV. Carnes, huevos,		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	POLLO EN JULIANAS GUISADO CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	90	83,7	138,942	17,3259	7,7004	0,0837	9,207	0,5859	52,731
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	10	9	3,87	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos	PAPA EN CASCOS	Papa, variedad natimusa, pastusa, con	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	12	12	108	0	12	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							765,3	28,9	32,8	87,0	159,9	2,5	688,9
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							26%	28%	34%	21%	15%	21%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL: POPAYÁN

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO: No

GRUPO ÉTNICO Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO Complemento JM/IT

NIVEL PAE Media y ciclo complementario

MENÚ No. 20

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CHO	CALCIO	HIERRO	SODIO
BEBIDA CON LECHE	Grupo I. Leche y derivados	VASO DE LECHE	Leche de vaca, entera, ligeros, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
BEBIDA EN AGUA	Otros: Panela	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	Panela	K033	23	23	83,72	0,138	0,023	20,746	9,66	0	8,97
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	15	7,5	3,3	0,0225	0,0225	0,6975	1,425	0	0,3
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, mariscos	FRIJOL GUISADOS	Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	53	53	204,58	12,084	0,795	32,012	63,07	2,809	5,3
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos		Papa, variedad natimusa, pastusa, con piel	B074	12	12	10,68	0,252	0,012	2,268	1,44	0,096	0,72
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
	CEREAL ACOMPAÑANTE		Grupo I. Cereales, raíces, y tubérculos	ARROZ DE FIDEO	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	12	12	44,52	1,56	0,18	8,964	3
Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012		6	6	54	0	6	0	0	0	0
Misceláneos		Sal	L015		0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TOTAL MENÚ							737,2	22,2	14,7	123,2	242,9	4,0	450,4
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							25%	22%	15%	30%	22%	34%	30%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS DIANA MARCELA ARIAS ZUÑIGA

FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL 1002955583