



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
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.	5

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	HIEMO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805	
	leguminosas		Frijol cargamanto 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		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		Acete de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	lácteos		Papa, variedad ramosa, pastosa, con	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, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52	
CEREAL ACOMPAÑANTE	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		Pimentón rojo, crudo	B080	4	3,4	1,19	0,034	0,0102	0,2142	0,238	0,0136	0,068	
	Espesias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	4	4	6,08	0,136	0,048	1,22	0,2	0,032	0,12	
	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		Habichuela, cruda	B052	4	3,6	1,548	0,0756	0	0,2592	1,44	0,036	0,216	
	Grupo II. Fruta y verduras		Arveja verde, cruda	B019	3	1,2	1,188	0,0708	0,0036	0,186	0,432	0,018	0,06	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Acete de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0	
	tubérculos		Papa, variedad ramosa, pastosa, con	B074	50	50	44,5	1,05	0,05	9,45	6	0,4	3	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo II. Fruta y verduras	PURE DE PAPA CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252	
	lácteos		Leche de vaca, entera, tipo pasteurizada	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4	
	Grupo V. Grasas		Acete 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 II. Fruta y verduras		Maracuyá, cruda	C056	180	57,6	34,56	0,864	0,288	7,1424	5,184	0,792	3,456	
FRUTA	Grupo VI. Azúcares	EN AGUA	Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	

TOTAL MENÚ	449,9	15,0	14,8	61,5	92,7	3,6	671,9
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	162	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	35%	33%	34%	34%	13%	65%	59%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
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.	6

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	CRECIO	HIEMO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo I. Carne y productos cárnicos		Res, carne semigrasa, molida, cruda	F101	40,00	40	77,6	7,84	5,08	0,08	4,4	0,72	24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	13,00	10,4	2,392	0,0936	0,0104	0,4264	0,936	0,052	0,624	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,00	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57	
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	6,00	5,1	1,785	0,051	0,0153	0,3213	0,357	0,0204	0,102	
	Grupo VI. Azúcares		Acetite de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Carbohidratos; panes; pastas; cereales; arroz;		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. grasas		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26,00	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52	
	Misceláneos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	3,00	3	11,13	0,39	0,045	2,241	0,75	0,117	0,18	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Acetite de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos		Plátano hartón, verde, crudo	B092	44,00	29,92	49,6672	0,35904	0,05984	11,75856	2,3936	0,11968	7,7792	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo II. Fruta y verduras		Acetite de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Espinaca, cruda	B044	17,00	10,2	3,468	0,2958	0,0204	0,3876	12,546	0,2448	6,732	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	19,00	15,2	3,496	0,1368	0,0152	0,6232	1,368	0,076	0,912	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,00	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,00	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	20,00	10	7,9	0,06	0	1,71	1,5	0,05	0,4	
	Grupo II. Fruta y verduras		Limon, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	C045	100	60	28,8	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0	
	lácteos		Leche de vaca, entera, tipo pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	

TOTAL MENÚ	435,2	15,1	14,7	58,3	162,5	2,1	866,7
RECOMENDACIÓN	1300	45,5	43,3	162	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN	33%	33%	34%	32%	23%	38%	76%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
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	PROTEÍNA	VITAMINA A	VITAMINA C	GRASAS	GLUC	GRASAS	GRASAS
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	ARROZ CON CARNE DE CERDO Y VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26,00	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52	
	Grupo II. Carnes, huevos, pescados		Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	50,00	50	122,5	8,6	9,7	0,15	6,5	0,7	32,5	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	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	6,00	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	6,00	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B014	6,00	3	0,78	0,021	0,006	0,138	1,26	0,012	2,4	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,02325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Grupo V. Grasas		Acite de soya	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Tubérculos, raíces, plátanos o derivados del cereal		Papa, variedades nativas, pasturas, con cáscara	B074	40	40	35,6	0,84	0,04	7,56	4,8	0,32	2,4	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	CHIPS DE PAPA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Acite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	60	51,6	28,38	1,032	0,1032	5,2632	5,16	0,4644	0	
	LÁCTEOS		Lácteos	G012	100	100	55	3,2	3,2	5,4	120	0	42	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		JUGO DE TOMATE EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida	G012	100	100	55	3,2	3,2	5,4	120	0	42
	Azúcar blanco, granulado			K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
TOTAL MENÚ							444,3	15,6	21,2	46,5	144,8	1,8	469,9	
RECOMENDACIÓN							1300	46,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN							34%	34%	49%	26%	21%	32%	41%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
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	PROTEÍNA	GRASA	GLUC	CALCIO	REINO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	FRÍJOLOS GUISADOS	Frijol cargamanto 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		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		Acite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	lácteos		Papa, variedades nativas, pasturas, con	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	tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26,0	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Acite de soya	D012	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	
TUBÉRULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	tubérculos	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	60,0	40,8	67,728	0,4896	0,0816	16,0344	3,264	0,1632	10,608	
	Grupo II. Fruta y verduras		Acite de soya	D012	4,0	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	
	leguminosas		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE HUEVO, ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA, MAÍZ CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	Arveja verde, cruda	B019	5,0	2	1,98	0,118	0,006	0,31	0,72	0,03	0,1	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,0	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	15,0	13,5	5,805	0,2835	0	0,972	5,4	0,135	0,81	
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	4,0	4	6,08	0,136	0,048	1,22	0,2	0,032	0,12	
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252	
	lácteos		Leche de vaca, entera, líquida	G012	20,0	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4	
	Grupo V. Grasas		Acite de soya	D012	2,0	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	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	LIMONADA CON PANELA	Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2	
	Grupo VI. Azúcares		Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12	
TOTAL MENÚ							461,0	13,8	16,5	61,6	94,1	2,9	876,0	
RECOMENDACIÓN							1300	46,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN							35%	30%	38%	34%	13%	52%	77%	

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							
							ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	GLÚCIDO (g)	CIÓGENO (g)	HIJERO (mg)	HIJERO (mg)	HIJERO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	Leguminosas	SOPA DE AJIACO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	50,0	46,5	77,19	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295	
	tubérculos		Papa, variedad rítmica, pastosa, con	B074	25,0	25	22,25	0,525	0,025	4,725	3	0,2	1,5	
	tubérculos		Papa variedad rítmica, cruda, con	B071	25,0	25	24	0,55	0,025	5,275	2,75	0,25	4,5	
	tubérculos		Maíz tierno, crudo	A053	20,0	20	30,4	0,68	0,24	6,1	1	0,16	0,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9	
	Especias		Guasaca, crudas	B047	5,0	1,75	0,875	0,056	0,00875	0,14525	4,2875	0,12425	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,02325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26,0	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Agua de Lorena, crudo	C002	19,00	14,63	26,1877	0,23408	1,94579	1,463	1,463	0,05852	0,8778	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE AGUACATE	Tomate, crudo	B103	13,00	10,4	2,392	0,0996	0,0104	0,4264	0,936	0,052	0,624	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	15,00	14,25	5,7	0,1995	0,01425	0,09725	3,42	0,04275	0,57	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0,50	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01	
	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	100	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25	2	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE MANGO EN AGUA												
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares													
TOTAL MENÚ							418,3	14,1	13,7	57,2	36,3	1,7	623,4	
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN							32%	31%	32%	31%	5%	31%	55%	

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							
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	HIJERO (mg)	HIJERO (mg)	HIJERO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	Leguminosas	CERDO AGRIDULCE EN TROZOS	Cerdo, carne semigrasa, cruda	F013	50,0	50	122,5	8,6	9,7	0,15	6,5	0,7	32,5	
	Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072	9,0	4,95	2,772	0,0297	0,00495	0,6138	0,792	0,02475	0,1485	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,0	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón verde, crudo	B081	6,0	4,8	1,344	0,0432	0,0048	0,2352	0,528	0,0192	0,144	
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Misceláneos		Aceite de soja	D012	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26,0	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,0	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
	Grupo II. Fruta y verduras		Avena verde, cruda	B019	3,0	1,2	1,188	0,0708	0,0036	0,186	0,432	0,018	0,06	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ CON ZANAHORIA Y ALVERJA	Aceite de soja	D012	2,0	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		Plátano hartón, verde, crudo	B092	60,0	40,8	67,728	0,4896	0,0816	16,0344	3,264	0,1632	10,608	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Misceláneos	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Pepino Cohombro, crudo	B077	26,00	19,5	2,73	0,0975	0,0195	0,4485	3,51	0,0585	0,39	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	14,00	11,2	2,576	0,1008	0,0112	0,4592	1,008	0,056	0,672	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TOMATE Y CEBOLLA CON VINAGRETA	Limón, crudo	C044	5,00	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01	
	Grupo II. Fruta y verduras		Guayaba, madura, cruda	C031	70,0	52,5	37,275	0,4725	0,1575	7,035	6,825	0,1575	1,575	
	LÁCTEOS		Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100,0	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	AZÚCARES		Grupo VI. Azúcares											
TOTAL MENÚ							469,8	15,1	18,3	58,9	150,4	1,5	866,1	
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133	
% ADECUACIÓN							36%	33,1%	42,3%	32,4%	21,5%	26,6%	76,4%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:													
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No												
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica												
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio												
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo												
NIVEL	PAE Preescolar												
MENÚ No.	13												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Leguminosas	CARNE DE RES GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	40,0	40	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08	20,4
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas		Acete 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	0,12	0,0015
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	18,00	18	63,54	1,206	0,072	14,418	1,62	0,144	0,36
	Misceláneos		Pimentón rojo, crudo	B080	3,00	2,55	0,8925	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Misceláneos	PURÉ DE PAPA / PAPA EN SALSA BASE DE LECHE Y PEREJIL	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Acete de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0
	tubérculos		Papa, variedades ramosas, pastosas, con piel, cruda	B074	50,00	50	44,5	1,05	0,05	9,45	6	0,4	3
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,50	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252
	Grupo V. Grasas		Acete de soya	G012	20,00	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4
	Misceláneos		Sal	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	PICO DE GALLO	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	14	11,2	2,576	0,1008	0,0112	0,4592	1,008	0,056	0,672
	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
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	tubérculos		Banano común, crudo	C010	100,00	70	70,7	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	2,1
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	10,00	10	35,3	0,67	0,04	8,01	0,9	0,08	0,2
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	G012	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	120	3,4	42
AZÚCARES	Grupo VII. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5,00	5	24,95	1,315	1,33	1,92	47	0,025	18,45
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	X003	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							467,5	18,3	14,7	63,7	214,6	2,6	679,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							36%	40,1%	34,0%	35,0%	30,7%	45,8%	59,9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:													
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No												
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica												
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio												
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo												
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)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	Leguminosas	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	10	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72	2,7
	tubérculos		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		Papa, variedades ramosas, pastosas, con piel, cruda	B074	5	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0,6	0,04	0,3
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	5	4,25	1,275	0,034	0,0085	0,2465	0,85	0,034	0,0425
	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
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ CON FIDEOS	Acete de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	HUEVO PERICO	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		Acete de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Misceláneos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo V. Grasas	ARROZ CON FIDEOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	3	3	11,13	0,39	0,045	2,241	0,75	0,117	0,18
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Acete de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Plátano hartón, verde, crudo	B092	60	40,8	67,728	0,4896	0,0816	16,0344	3,264	0,1632	10,608
	Grupo II. Fruta y verduras		Acete de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	BATAVIA, ZANAHORIA, CEBOLLETA, TOMATE Y LIMÓN	Lechuga común, cruda	B059	36,0	19,8	3,564	0,1584	0,0198	0,5148	4,158	0,1782	1,188
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,0	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	6,0	4,8	1,104	0,0432	0,0048	0,1968	0,432	0,024	0,288
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,0	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	C018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
AZÚCARES	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE FRUTA	Lulo, crudo	C045	70	42	20,36	0,378	0,042	3,738	4,2	0,252	0
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	X003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							447,7	12,2	15,8	61,3	55,9	2,7	1060,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							34%	27%	36%	34%	8%	49%	94%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo I. Fruta y verduras	leguminosas	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	50	46.5	77.19	9.6255	4.278	0.0465	0.3255	0.3255	29.295	
			Tomate, crudo	B103	15	12	2.76	0.108	0.012	0.492	0.06	0.06	0.72	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9.5	3.8	0.133	0.0095	0.7315	0.0285	0.0285	0.38	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8.5	3.995	0.0595	0.0085	0.8075	0.034	0.034	2.975	
			Habichuela, cruda	B052	10	9	3.87	0.189	0.0068	0.648	0.09	0.09	0.54	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0.5	0.475	0.684	0.02325	0.001425	0.139175	0.006175	0.006175	0.09025	
		Misceláneos	Sal	L015	0.5	0.5	91.78	0	0	0	0.0015	0.0015	193.905	
		Grupo V. Grasas	CON VERDURAS	Acetite de soya	D012	1	1	9	0	1	0	0	0	0
			tubérculos	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26	26	91.78	1.742	0.104	20.826	0.208	0.208	0.52
			Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla junca, rallada, cruda	B029	0.5	0.2	0.0024	0.0024	0.0002	0.0136	0.001	0.001	0.03
CEREALES ACOMPAÑADOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREALES	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0.0015	0.0015	193.905		
			tubérculos	Acetite de soya	D012	2	2	18	2	0	0	0	0	
			Papa, variedades minis/mo, pastosa, con	B074	30	30	26.7	0.63	0.03	5.67	0.24	0.24	1.8	
		Grupo V. Grasas	PAPAS A LA FRANCESA	Acetite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	LÁCTEOS	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0.0015	0.0015	193.905		
				Mora de castilla, crudo	C061	55	49.5	0.495	0.495	0.0495	7.227	0.8415	0.8415	0.495
				lácteos	Lechite de vaca, enterio, pastoso,	G012	100	100	55	3.2	3.2	3.4	120	0
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	LECHE	Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31.76	0	0	7.944	0.008	0.008	0	
TOTAL MENÚ							449.8	16.2	13.7	47.9	121.8	1.8	660.6	
RECOMENDACIÓN							1300	45.5	43.3	182	700	5.6	1133	
% ADECUACIÓN							34%	36%	32%	26%	17%	33%	58%	

FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	
-------	--	-----------------------	--



COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	CARNE DE CERDO A LAS FINAS HIERBAS	Cerdo, carne semigrasa, cruda	F013	50	50	122,5	8,6	9,7	0,15	6,5	0,7	32,5
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Especias		Tomillo	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	Especias		Romero	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	Especias		Orégano	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	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		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	M isceláneos	ARROZ BLANCO											
	tubérculos												
	Grupo V. Grasas												
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	M isceláneos	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	55	37,4	62,084	0,4488	0,0748	14,6982	2,992	0,1496	9,724
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Pepino Cuhombro, crudo	B077	14	10,5	1,47	0,0525	0,0105	0,2415	1,89	0,0315	0,21
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	14	11,2	2,576	0,1008	0,0112	0,4592	1,008	0,056	0,672
	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
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0,5	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		CILANTRO	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
	FRUTA		Grupo II. Fruta y verduras										
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	FRUTA	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
	LÁCTEOS		Leche 3,6% grasa, estéril, pasteurizada	D012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	AZÚCARES		Grupo VI. Azúcares										
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							491,3	14,7	21,1	58,9	148,6	1,5	864,6
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							38%	32%	49%	32%	21%	27%	76%

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						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Leguminosas	CARNE DE RES EN BISTECK	Res, carne magra, cruda	F099	40	40	55,6	8,72	2,28	0	2,4	1,08	20,4
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Especias		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Especias		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo V. Grasas	LENTEJAS GUIADAS CON PAPA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Lenteja común, cruda	T026	10,00	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72	2,7
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, variedades raiamosa, pastosa, con	B074	5,00	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0,6	0,04	0,3
	Grupo V. Grasas		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
Grupo II. Fruta y verduras	Ahuyama, cruda		B006	5,00	4,25	1,275	0,034	0,0085	0,2465	0,85	0,034	0,0425	
Grupo II. Fruta y verduras	Zanahoria, sin cáscara, cruda		B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
Grupo V. Grasas	Sal		L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
Misceláneos	Aceite de soya		D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
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	
tubérculos	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52	
Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	PAPAS CHIPS	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
TUBÉRCULOS - RAÍCES	tubérculos		Papa, variedades raiamosa, pastosa, con	B074	50	50	44,5	1,05	0,05	9,45	6	0,4	3
PLÁTANOS -	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras		Arveja verde, cruda	B019	4	1,6	1,584	0,0944	0,0048	0,248	0,576	0,024	0,08
	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		Habichuela, cruda	B052	4	3,6	1,548	0,0756	0	0,2592	1,44	0,036	0,216
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	4	4	6,08	0,136	0,048	1,22	0,2	0,032	0,12
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252
	Grupo II. Fruta y verduras		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4
	Grupo II. Fruta y verduras		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	
	FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANDARINA	C050	100	70	37,8	0,63	0,07	7,98	24,5	0,21	1,4
	AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AGUA POTABLE	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
TOTAL MENÚ							413,7	15,9	15,3	50,1	76,5	3,0	818,3
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							32%	35%	35%	28%	11%	54%	72%

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						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	50	46,5	77,19	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
	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	5	4,25	1,9975	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Misceláneos	ARROZ CON VERDURAS	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52
	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		Arveja verde, cruda	B019	3	1,2	1,188	0,0708	0,0036	0,186	0,432	0,018	0,06
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	Pimentón rojo, crudo		B080	4	3,4	1,19	0,034	0,0102	0,2142	0,238	0,0136	0,068	
Grupo II. Fruta y verduras	Ajo, crudo		B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
Grupo II. Fruta y verduras	Maíz tierno, crudo		A053	4	4	6,08	0,136	0,048	1,22	0,2	0,032	0,12	
Grupo II. Fruta y verduras	Sal		L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE Y ENSALADA - VERDURAS DEL ARROZ	Grupo V. Grasas	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
tubérculos	Plátano hartón, verde, crudo		B092	50	34	56,44	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84	
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo V. Grasas	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	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	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras		Maracuyá, cruda	C056	50	16	9,6	0,24	0,08	1,984	1,44	0,272	0,96
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
TOTAL MENÚ							1180,3	5,0	80,2	109,5	139,9	0,5	21377,6
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							91%	11%	185%	60%	20%	9%	1887%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE Preescolar

MENÚ No.		19											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	HUEVO COCINADO GUACAMOLE	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		Aguaicate Lorena, crudo	C002	19	14,63	26,1877	0,23408	1,94579	1,463	1,463	0,05852	0,8778
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	13	10,4	2,392	0,0936	0,0104	0,4264	0,936	0,052	0,624
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0,5	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	OTROS		Vinagre	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
	leguminosas,secas, frutos secos y		Frijol cargamanto 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
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	FRUJOS 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		Ahuyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	tubérculos		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Grupo V. Grasas		Papa, variedad harinosa, criolla, con	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
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52
	Misceláneos		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
			Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
			Papa variedad harinosa, criolla, con	B071	30	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3	5,4
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	PAPA COCIDA CRIOLLA GRATINADA CON MARGARINA Y CILANTRO	Margarina, con sal	D018	2	2	14,64	0,012	1,622	0	0,28	0	17,54
	Grupo V. Grasas		Cilantro, hojas y tallos, crudo	1544	1	0,85	0,2125	0,0204	0,0051	0,0221	0,833	0,017	0,238
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
	FRUTA		Panela	K033	8	8	29,12	0,048	0,008	7,216	3,36	0,392	3,12
	AZUCAR												
	AGUA		AGUA	AGUA	120	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D
	TOTAL MENÚ							384,1	13,2	13,4	50,0	67,6	3,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							30%	29%	31%	27%	10%	53%	60%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE Preescolar

MENÚ No.		20											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini	POLLO EN JULIANAS EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	50,0	46,5	77,19	9,6255	4,278	0,0465	5,115	0,3255	29,295
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,0	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,0	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Mi isoclásicos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	26,0	26	91,78	1,742	0,104	20,826	2,34	0,208	0,52
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	3,0	2,55	0,8925	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0
	Mi isoclásicos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	50,0	34	56,44	0,408	0,068	13,362	2,72	0,136	8,84
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS -	Grupo V. Grasas	VERDE	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	PICO DE GALLO	Tomate, crudo	B103	14	11,2	2,576	0,1008	0,0112	0,4592	1,008	0,056	0,672
	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
Grupo II. Fruta y verduras	Limón, crudo		C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteo	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							443,3	15,7	15,7	58,0	145,7	1,1	473,0
RECOMENDACIÓN							1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
% ADECUACIÓN							34%	35%	36%	32%	21%	20%	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 (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,0	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013
	TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Papa, variedad ramosa; pastosa; con	B074	30,0	30	26,7	0,63	0,03	5,67	3,6	0,24	1,8
		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Papa variedad ramosa; cruda; con	B071	30,0	30	28,8	0,66	0,03	6,33	3,3	0,3	5,4
		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Mali tierno, crudo	A053	15,0	15	22,8	0,51	0,18	4,575	0,75	0,12	0,45
		Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	10,0	4	1,48	0,048	0,004	0,272	2,28	0,02	0,6
		Especias	Guasca, crudas	B047	5,0	1,75	0,875	0,056	0,00875	0,14525	4,2875	0,12425	0
		Especias	Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
		Misceláneas	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		Grupo V. Grasas	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0
		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	35,0	35	123,55	2,345	0,14	28,035	3,15	0,28	0,7
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneas	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		Grupo V. Grasas	Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0
		Grupo II. Fruta y verduras	Aguaate Lorena, crudo	C002	26,00	20,02	35,8358	0,32032	2,66266	2,002	2,002	0,08008	1,2012
		Grupo II. Fruta y verduras	Tomate, crudo	B103	16,00	12,8	2,944	0,1152	0,0128	0,5248	1,152	0,064	0,768
		Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla cabezona, cruda	B027	18,00	17,1	6,84	0,2994	0,0171	1,3167	4,104	0,0513	0,684
		Grupo II. Fruta y verduras	Cilantro, crudo	B035	0,50	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207
		Misceláneas	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		Otros	Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
		Grupo II. Fruta y verduras	Mango común, crudo	C051	60	47,4	0,36	0	0	10,26	9	0,3	2,4
LECHE Y PRODUCTOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42	
	AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Azúcar blanco, granulado	X003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0

TOTAL MENÚ		547,1	22,0	18,3	70,7	161,8	2,1	679,1
RECOMENDACIÓN		1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN		34%	39%	34%	31%	20%	33%	57%

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)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	LENTEJAS GUIADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	10,00	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72	2,7
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad ramosa; pastosa; con	B074	5,00	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0,6	0,04	0,3
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7,00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19
	Misceláneas		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos		Res, carne magra, cruda	F099	50,00	50	69,5	10,9	2,85	0	3	1,35	25,5
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	CARNE DE RES GUIADA	Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneas		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Pepino Cohombro, crudo	B077	33,00	24,75	3,465	0,12375	0,02475	0,56925	4,455	0,07425	0,495
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0385	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5,00	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	Misceláneas		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Otros		Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,0	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03
	Misceláneas		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	PAPA COCIDA CON HOGAO	Papa, variedad ramosa; pastosa; con	B074	50,00	50	44,5	1,05	0,05	9,45	6	0,4	3
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,00	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Misceláneas		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	5,00	5	45	0	5	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Naranja, cruda	C062	135	81	33,21	0,567	0,243	7,128	26,73	1,053	1,62

TOTAL MENÚ		469,5	18,1	17,5	57,5	59,9	4,2	1007,6
RECOMENDACIÓN		1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN		29%	32%	32%	25%	7%	68%	84%

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	CHCHO	HIEMO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	CERDO AGRIDULCE	Cerdo, carne semigranda, cruda	F013	70.00	70	171.5	12.04	13.58	0.21	9.1	0.98	45.5	
	Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072	9.00	4.95	2.772	0.0297	0.00495	0.6138	0.792	0.02475	0.1485	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5.00	4.75	1.9	0.0665	0.00475	0.36575	1.14	0.01425	0.19	
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón verde, crudo	B081	6.00	4.8	1.344	0.0432	0.0048	0.2352	0.528	0.0192	0.144	
	Misceláneos		Sal	L015	0.50	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015	193.905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	1.00	1	9	0	1	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37.00	37	130.61	2.479	0.148	29.637	3.33	0.296	0.74	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	3.00	3	11.13	0.39	0.045	2.241	0.75	0.117	0.18	
	Misceláneos		Sal	L015	0.50	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015	193.905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	73.00	49.64	82.4024	0.59568	0.09928	19.50852	3.9712	0.19856	12.9064	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2.00	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0.50	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015	193.905	
	Grupo I. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0.9	0.396	0.0207	0.0054	0.0531	0.738	0.0162	0.414	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3.68	0.144	0.016	0.656	1.44	0.08	0.96	
	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	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	PICO DE GALLO CON LIMÓN	Limón, crudo	C044	5	2.5	1.1	0.0075	0.0075	0.2325	0.475	0.0125	0.1	
	Grupo II. Fruta y verduras		Mora de cañilla, cruda	C061	55	49.5	36.63	0.495	0.0495	7.227	20.79	0.8415	0.495	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE MORA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	100	100	55	3.2	3.2	3.4	120	0	42	
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31.76	0	0	7.944	0	0.008	0	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares													
TOTAL MENÚ							588.0	19.6	23.2	73.1	165.7	2.6	685.9	
RECOMENDACIÓN							1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200	
% ADECUACIÓN							36%	34%	43%	32%	21%	43%	57%	

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	CHCHO	HIEMO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	60,0	55,8	92,628	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,3906	35,154	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	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	5,00	4,25	1,9975	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ VERDE CON CILANTRO	Aceite de soja	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,00	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	2,00	1,8	0,792	0,0414	0,0108	0,1062	1,476	0,0324	0,828	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo V. Grasas	PAPAS A LA FRANCESA	Aceite de soja y papas, variedades nativas, pasteurizadas, con cáscara	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papas	B074	50,00	50	44,5	1,05	0,05	9,45	6	0,4	3	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA HAWAIIANA	Repollo blanco, crudo	B099	36	25,2	10,08	0,4536	0,0756	1,6128	11,088	0,126	4,536	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	29	24,65	11,5855	0,17255	0,02465	2,34175	6,6555	0,0986	8,6275	
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	12	12	35,52	2,748	2,568	0,372	62,04	0,024	44,76	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	2,5	2,5	9,925	0	0	2,4825	0	0,0025	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072	18	9,9	5,544	0,0594	0,0099	1,2276	1,584	0,0495	0,297	
	Grupo II. Fruta y verduras		Uva, deshidratada	C087	5	5	16,35	0,125	0,015	3,76	1,9	0,12	1,25	
FRUTA	Grupo II. Leche y productos lácteos	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	10	10	5,5	0,32	0,32	0,34	12	0	4,2	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70	60,2	33,11	1,204	0,1204	6,1404	6,02	0,5418	0	
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	50	50	27,5	1,6	1,6	1,7	60	0	21	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
TOTAL MENÚ							532,5	21,9	18,1	68,2	181,2	2,1	708,1	
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200	
% ADECUACIÓN							33%	38%	33%	30%	23%	35%	59%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
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 primero, segundo y tercero
MENÚ No.	5

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	FIBRA	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805	
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	20	20	77,2	4,56	0,3	12,08	23,8	1,06	2	
	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		Acetate de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Papa, variedad ramosa, pastosa, con	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		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296
Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027		7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266	
Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080		7	5,95	2,0825	0,0595	0,01785	0,37485	0,4165	0,0238	0,119	
Espesias		Ajo, crudo	B009		0,5	0,475	0,684	0,02325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
Grupo II. Fruta y verduras		Mala tieño, crudo	A053		7	10,64	0,238	0,084	2,135	0,35	0,056	0,21		
Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110		7	5,95	2,7965	0,04165	0,00595	0,56525	1,6065	0,0238	2,0825	
Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052		7	6,3	2,709	0,1323	0	0,4536	2,52	0,063	0,378	
Grupo II. Fruta y verduras		Anveja verde, cruda	B019		5	2	1,98	0,118	0,006	0,31	0,72	0,03	0,1	
Misceláneos		Sal	L015		0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
Grupo V. Grasas		Acetate de soya	D012		5	5	45	0	5	0	0	0	0	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	PURE DE PAPA CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREIL	Papa, variedad ramosa, pastosa, con	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252	
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Leche de vaca, entera, tipo pasteurizada	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4	
	Grupo V. Grasas		Acetate 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	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	Maracuyá, cruda	C056	180	57,6	34,56	0,864	0,288	7,1424	5,184	0,9792	3,456	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	

TOTAL MENÚ			531,8	17,1	15,9	76,5	102,7	4,1	674,5
RECOMENDACIÓN			1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN			33%	30%	29%	34%	13%	66%	56%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
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 primero, segundo y tercero
MENÚ No.	6

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	CRECIO g	FIBRA g	SODIO mg																																																																														
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteo	CARNE DE RES EN SALSA BOLOGNESE	Res, carne semigrasa, molida, cruda	F101	50,00	50	97	9,8	6,35	0,1	5,5	0,9	30																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	13,00	10,4	2,392	0,0936	0,0104	0,4264	0,936	0,052	0,624																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,00	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	6,00	5,1	1,785	0,051	0,0153	0,3213	0,357	0,0204	0,102																																																																														
	Grupo VI. Azúcares		Acetate de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0																																																																														
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905																																																																														
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,00	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74																																																																														
	Grupo v: grasas		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	3,00	3	11,13	0,39	0,045	2,241	0,75	0,117	0,18																																																																														
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905																																																																														
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON FIDEOS	Acetate de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0																																																																														
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	60,00	40,8	67,728	0,4896	0,0816	16,0344	3,264	0,1632	10,608																																																																														
	Misceláneos		Acetate de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0																																																																														
	Grupo v: grasas		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905																																																																														
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Espinaca, cruda	B044	25,00	15	5,1	0,435	0,03	0,57	18,45	0,36	9,9																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	18,00	14,4	3,312	0,1296	0,0144	0,5904	1,296	0,072	0,864																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,00	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,00	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	40,00	20	15,8	0,12	0	3,42	3	0,1	0,8																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Limon, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,00075	0,2325	0,475	0,0125	0,1																																																																														
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Misceláneos	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905																																																																														
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	C045	100	60	28,8	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0																																																																														
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Leche de vaca, entera, tipo pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42																																																																														
	AZÚCAR		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0																																																																														
	ENSALADA O VERDURA		ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANOJO, TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	ENSALADA DE ESPINACA, MANO

TOTAL MENÚ			529,8	18,1	17,0	73,3	172,8	2,6	879,2
RECOMENDACIÓN			1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN			33%	32%	31%	32%	22%	42%	73%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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 primero, segundo y tercero

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 (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CRECIO (g)	HIEMO (g)	SOORO (g)	
SOPAS	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	CONSOMÉ DE POLLO	Papa, variegado (arroz, pastosa, con)	B074	10,00	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,00	4,25	1,9975	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	2,28	0,02	0,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0,50	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	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	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	60,00	55,8	92,628	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,3906	35,154	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,00	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,00	4,25	1,9975	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Acetate de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,0	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo V. Grasas	PAPAS A LA FRANCESA	Acetate de soya	D012	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variegado (arroz, pastosa, con)	B074	60,00	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Acetate de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	
ENSALADA O VERDURA	Misceláneos	CHOP SUEY	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zucchini amarillo	B026	20	18	5,58	0,144	0,072	0,81	4,32	0,054	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zucchini verde	B027	20	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,36	0,057	0,76	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	20	17	7,99	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95	
	Grupo V. Grasas		Acetate de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	FRUTA		Guayaba, madura, cruda	C031	66	49,5	35,145	0,4455	0,1485	6,633	6,435	0,1485	1,485	
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42			
AZÚCARES	Grupo VII. Azúcares	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0			
TOTAL MENÚ							541,2	20,1	19,9	67,4	167,5	1,8	870,6	
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200	
% ADECUACIÓN							33%	35%	37%	30%	21%	28%	73%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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 primero, segundo y tercero

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 (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CRECIO (g)	HIEMO (g)	SOORO (g)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	10,00	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72	2,7	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variegado (arroz, pastosa, con)	B074	5,00	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0,6	0,04	0,3	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	5,00	4,25	1,275	0,034	0,0085	0,2465	0,85	0,034	0,0425	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo V. Grasas	PECHUGA EN TROZOS CON SALSA CRIOLLA	Acetate de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	60,0	55,8	92,628	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,3906	35,154	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Especias		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0	0	0	
	Grupo V. Grasas		Acetate de soya	D012	2,00	2	18	0	2	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, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,0	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo V. Grasas	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Acetate de soya	D012	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	70	47,6	79,016	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376	
	Grupo V. Grasas		Acetate de soya	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0	
ENSALADA O VERDURA	Misceláneos	PICO DE GALLO CON LIMÓN	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96	
	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	
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
	Misceláneos		Mango común, crudo	C051	160	80	63,2	0,48	0	13,68	12	0,4	3,2	
	FRUTA													
TOTAL MENÚ							542,4	18,0	18,5	72,3	40,8	2,3	834,0	
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200	
% ADECUACIÓN							33%	32%	34%	32%	5%	37%	69%	

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	CRECIO	HIEMO	SUORO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON CARNE DE CERDO Y VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,00	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74	
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	70,00	70	171,5	12,04	13,58	0,21	9,1	0,98	45,5	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	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	6,00	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	6,00	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B014	6,00	3	0,78	0,021	0,006	0,138	1,26	0,012	2,4	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	CHIPS DE PAPA	Papa, variedades ramirosas, pastosas, con	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48
Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	Sal	L015	0,5		0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
Grupo V. Grasas	Acetite de soya	D012	5		5	45	0	5	0	0	0	0		
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE TOMATE EN LECHE	Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70	60,2	33,11	1,204	0,1204	6,1404	6,02	0,5418	0	
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42		
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		X003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0		
TOTAL MENÚ							563,7	20,4	26,1	60,0	151,7	2,4	484,3	
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200	
% ADECUACIÓN							35%	36%	48%	26%	19%	39%	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	CRECIO	HIEMO	SUORO		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	FRÍJOLOS GUISADOS	Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	20	20	77,2	4,56	0,3	12,08	23,8	1,06	2		
	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		Acetite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0		
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Papa, variedades ramirosas, pastosas, con	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		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,0	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda		B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
Misceláneos	Sal	L015	0,5		0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905			
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo V. Grasas	MONEDITAS DE PLÁTANO	Acetite de soya	D012	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0		
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Plátano hartón, verde, crudo		B092	73,0	49,64	82,4024	0,59568	0,09928	19,50852	3,9712	0,19856	12,9064			
Grupo II. Fruta y verduras	Acetite de soya		D012	6,0	6	54	0	6	0	0	0	0	0		
ENSALADA O VERDURA	Misceláneos	ENSALADA DE HUEVO, ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA, MAICITOS CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805		
	Grupo II. Fruta y verduras		Arveja verde, cruda	B019	8,0	3,2	3,168	0,1888	0,0096	0,496	1,152	0,048	0,16		
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	20,0	17	7,99	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95		
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	25,0	22,5	9,675	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35		
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	6,0	6	9,12	0,204	0,072	1,83	0,3	0,048	0,18		
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252		
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Lecheros y leche, enteros, líquidos,	G012	20,0	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4		
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	2,0	2	18	0	2	0	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	LIMONADA CON PANELA	Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2		
Grupo VI. Azúcares	Panela		K033	12	12	43,68	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	4,68			
TOTAL MENÚ							582,8	16,0	19,7	82,0	108,2	3,6	883,5		
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200		
% ADECUACIÓN							36%	28%	36%	36%	14%	58%	74%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:													
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No												
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica												
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio												
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo												
NIVEL	PAE primero, segundo y tercero												
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						
							ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBOHIDRATO (g)	CIEN (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	60,0	55,8	92,628	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,3906	35,154
	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Yapa, variedad rítmica, pasta, con	B074	35,0	35	31,15	0,735	0,035	6,615	4,2	0,28	2,1
		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Yapa, variedad rítmica, pasta, con	B071	35,0	35	33,6	0,77	0,035	7,385	3,85	0,35	6,3
		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Maíz tierno, crudo	A053	20,0	20	30,4	0,68	0,24	6,1	1	0,16	0,6
		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9
		Especias	Guasaca, crudas	B047	5,0	1,75	0,875	0,056	0,00875	0,14525	4,2875	0,12425	0
		Grupo II. Fruta y verduras	Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,02325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
		Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		Grupo V. Grasas	Acetate de soya	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0
		CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,0	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296
ENSALADA O VERDURA	CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03
		Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		Grupo V. Grasas	Acetate de soya	D012	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0
		Grupo II. Fruta y verduras	AguaCate Lorena, crudo	C002	26,00	20,02	35,8358	0,32032	2,66266	2,002	2,002	0,08008	1,2012
		Grupo II. Fruta y verduras	Tomate, crudo	B103	16,00	12,8	2,944	0,1152	0,0128	0,5248	1,152	0,064	0,768
		Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla cabezona, cruda	B027	18,00	17,1	6,84	0,2394	0,0171	1,3167	4,104	0,0513	0,684
		Grupo II. Fruta y verduras	Cilantro, crudo	B035	0,50	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207
		Misceláneos	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
		Grupo II. Fruta y verduras	Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
	FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	Mango común, crudo	C051	100	50	39,5	0,3	0	8,55	7,5	0,25	2
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
TOTAL MENÚ							502,4	17,4	15,3	79,9	42,0	2,1	632,5
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							31%	30%	28%	31%	5%	34%	53%
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS													
FIRMA							MATRÍCULA PROFESIONAL						

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:															
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No														
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica														
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio														
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo														
NIVEL	PAE primero, segundo y tercero														
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								
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	HIERRO (mg)	(mg)		
ALIMENTO PROTEICO	TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CERDO AGRIDULCE EN TROZOS	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	Cerdo, carne semijorda, cruda	F013	70,0	70	171,5	12,04	13,58	0,21	9,1	0,98	45,5	
			Grupo II. Fruta y verduras	Piña, cruda	C072	9,0	4,95	2,772	0,0297	0,00495	0,6138	0,792	0,02475	0,1485	
			Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla cabezona, cruda	B027	4,0	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
			Grupo II. Fruta y verduras	Pimentón verde, crudo	B081	6,0	4,8	1,344	0,0432	0,0048	0,2352	0,528	0,0192	0,144	
			Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Grupo V. Grasas	Acetate de soya	D012	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0	
			Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37,0	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74	
			Grupo II. Fruta y verduras	Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,0	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
			Grupo II. Fruta y verduras	Arveja verde, cruda	B019	3,0	1,2	1,188	0,0708	0,0036	0,186	0,432	0,018	0,06	
	CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA	Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
Grupo V. Grasas			Acetate de soya	D012	2,0	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, tubérculo			Plátano hartón, verde, crudo	B092	73,0	49,64	82,4024	0,59568	0,09928	19,50852	3,9712	0,19856	12,9064		
Grupo V. Grasas			Acetate de soya	D012	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0		
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL			MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
				Grupo II. Fruta y verduras	Pepino Cohombro, crudo	B077	33,00	24,75	3,465	0,12375	0,02475	0,56925	4,455	0,07425	0,495
				Grupo II. Fruta y verduras	Tomate, crudo	B103	19,00	15,2	3,496	0,1368	0,0152	0,6232	1,368	0,076	0,912
				Grupo II. Fruta y verduras	Cebolla cabezona, cruda	B027	10,00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
		Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5,00	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE Y CEBOLLA CON VINAGRETA	Misceláneos	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
		Grupo II. Fruta y verduras	Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01		
		FRUTA	Guayaba, madura, cruda	C031	70,0	52,5	37,275	0,4725	0,1575	7,035	6,825	0,1575	1,575		
		LÁCTEOS	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100,0	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42		
		AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Azúcar blanco, granulado	K003	8,0	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
TOTAL MENÚ							574,0	19,4	22,3	71,6	156,0	1,9	882,0		
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200		
% ADECUACIÓN							35%	34,1%	41,0%	31,4%	19,5%	31,1%	73,5%		
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						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	CARNE DE RES GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	50,0	50	69,5	10,9	2,85	0	3	1,35	25,5
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas		Acetite 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, tubérculo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	30,00	30	105,9	2,01	0,12	24,03	2,7	0,24	0,6
	Misceláneos		Pimentón rojo, crudo	B080	3,00	2,55	0,8925	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo V. Grasas	PURÉ DE PAPA / PAPA EN SALSA BASE DE LECHE Y PEREJIL	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Acetite de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, variedades ramirosas, pastosas, con piel, enteras, cocidas	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252
	Grupo V. Grasas		Leche de vaca, entera, en polvo	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4
	Misceláneos		Acetite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0,12	0,0015
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	PICO DE GALLO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
	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
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Banano común, crudo	C010	100,00	70	70,7	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	2,1
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	ARROZ CON LECHE	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	100,00	100	35,3	0,67	0,04	8,01	0,9	0,08	0,2
	Grupo VI. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G012	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5,00	5	24,95	1,315	1,33	1,92	47	0,025	18,45
			Azúcar blanco, granulado	X003	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							542,8	21,5	16,4	75,4	218,0	3,0	685,2
RECOMENDACIÓN							1629	87	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							33%	37,7%	30,1%	33,1%	27,2%	48,9%	57,1%

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)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	10,00	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72	2,7	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, variedades ramirosas, pastosas, con piel, enteras, cocidas	B074	5,00	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0,6	0,04	0,3	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	5,00	4,25	1,275	0,034	0,0085	0,2465	0,85	0,034	0,0425	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ CON FIDEOS	Acetite de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	HUEVO PERICO	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		Acetite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	2	2	11,13	0,39	0,045	2,241	0,75	0,117	0,18	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo V. Grasas	BATAVIA, ZANAHORIA, CEBOLLETA, TOMATE Y LIMON	Acetite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	70	47,6	79,016	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376	
	Misceláneos		Sal	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Lechuga común, cruda	B059	36,0	30,8	5,544	0,2464	0,0308	0,8008	6,468	0,2772	1,848	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,0	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE FRUTA	Tomate, crudo	B103	16,0	12,8	2,944	0,1152	0,0128	0,5248	1,152	0,064	0,768	
	Misceláneos		Cebolla cabezona, cruda	B027	13,0	12,35	4,94	0,1729	0,01235	0,95095	2,964	0,03705	0,494	
AZÚCARES	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01	
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	C045	100	60	28,8	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	X003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
TOTAL MENÚ							513,3	13,4	15,9	75,6	64,1	3,1	1063,4	
RECOMENDACIÓN							1629	87	54,3	228,1	800	6,2	1200	
% ADECUACIÓN							32%	24%	29%	33%	8%	50%	89%	

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						
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	POLLO EN GOULASH CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	60	55,8	92,628	11,5506	5,1336	0,0558	0,3906	0,3906	35,154
	Tomate, crudo		B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	0,08	0,08	0,96	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	0,0285	0,0285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	15	12,75	5,9925	0,08925	0,01275	1,21125	0,051	0,051	4,4625
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	15	13,5	5,805	0,2835	0	0,972	0,135	0,135	0,81
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,006175	0,006175	0,09025
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	91,78	0	0	0,0015	0,0015	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	1	1	9	0	1	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	130,61	2,479	0,148	29,637	0,296	0,296	0,74
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,0024	0,0024	0,0002	0,0136	0,001	0,001	0,03
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,0015	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas	Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
TUBÉRCULOS - RAÍCES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	B074	50	50	44,5	1,05	0,05	9,45	0,4	0,4	3
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
FRUTA	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,0015	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras	Mora de castilla, cruda	C061	55	49,5	0,495	0,495	0,0495	7,227	0,8415	0,8415	0,495	
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Leche de vaca, enterza, tipo pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0,008	0,008	0
TOTAL MENÚ							538,7	19,4	16,6	61,4	122,2	2,2	669,8
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							33%	34%	31%	27%	15%	36%	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 (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	CARNE DE CERDO A LAS FINAS HIERBAS	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	70	70	171,5	12,04	13,58	0,21	9,1	0,98	45,5
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Espesías		Tomillo	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	Espesías		Romero	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	Espesías		Orégano	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	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
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	CEREAL ACOMPAÑANTE		Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	70	47,6	79,016	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376	
TUBÉRCULOS - RAÍCES	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	
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo II. Fruta y verduras	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Pepino Cohombro, crudo	B077	30	22,5	3,15	0,1125	0,0225	0,5175	4,05	0,0675	0,45
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	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	
	Grupo II. Fruta y verduras	Cilantro, crudo	B035	0,5	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207	
FRUTA	Misceláneos	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, enterza, tipo pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
AZÚCARES	Grupo VII. Azúcares	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TOTAL MENÚ							625,8	19,1	28,1	72,2	155,6	2,0	881,0
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							38%	33%	52%	32%	19%	32%	73%

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						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	CARNE DE RES EN BISTECK	Res, carne magra, cruda	F099	50	50	69,5	2,85	0	3	1,35	25,5	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Especias		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Especias		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo V. Grasas	LENTEJAS GUIADAS CON PAPA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Lenteja común, cruda	T026	10,00	10	38,7	2,31	0,09	6,1	5,1	0,72	2,7
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, variedad rítmica, pastosa, con	B074	5,00	5	4,45	0,105	0,005	0,945	0,6	0,04	0,3
	Grupo V. Grasas		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ CON ZANAHORIA	Ahuyama, cruda	B006	5,00	4,25	1,275	0,034	0,0085	0,2465	0,85	0,034	0,0425	
Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
Misceláneos		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	PAPAS CHIPS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74
TUBÉRCULOS - RAÍCES	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
PLÁTANOS -	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad rítmica, pastosa, con	B074	60	60	53,4	1,26	0,06	11,34	7,2	0,48	3,6
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras	Arveja verde, cruda	B019	8	3,2	3,168	0,1888	0,0096	0,496	1,152	0,048	0,16	
	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	25	22,5	9,675	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35	
	Grupo II. Fruta y verduras	Maíz tierno, crudo	A053	6	6	9,12	0,204	0,072	1,83	0,3	0,048	0,18	
	Grupo II. Fruta y verduras	Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252	
	Grupo II. Fruta y verduras	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	20	20	11	0,64	0,64	68	24	0	8,4	
	Grupo II. Fruta y verduras	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	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	MANDARINA	C050	100	70	37,8	0,63	0,07	7,98	24,5	0,21	1,4	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	AGUA POTABLE	#N/D			#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	
TOTAL MENÚ							520,7	19,6	19,0	64,2	89,3	3,7	829,4
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							32%	34%	35%	28%	11%	59%	69%

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						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	60	55,8	92,628	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,9306	35,154
	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	5	4,25	1,9975	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas	ARROZ CON VERDURAS	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	7	5,95	2,7965	0,04165	0,00595	0,56525	1,6065	0,0238	2,0825
	Grupo II. Fruta y verduras		Arveja verde, cruda	B019	5	2	1,98	0,118	0,006	0,31	0,72	0,03	0,1
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266
Y ENSALADA -	Pimentón rojo, crudo		B080	7	5,95	2,0825	0,0595	0,01785	0,37485	0,4165	0,0238	0,119	
VERDURAS DEL ARROZ	Ajo, crudo		B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
TUBÉRCULOS - RAÍCES	Maíz tierno, crudo		A053	7	7	10,64	0,238	0,084	2,135	0,35	0,056	0,21	
PLÁTANOS -	Sal		L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo V. Grasas	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
Misceláneos	Plátano hartón, verde, crudo		B092	70	47,6	79,016	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376	
FRUTA	Aceite de soya		D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
AZÚCARES	Sal		L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras		Maracuyá, cruda	C056	180	57,6	34,56	0,864	0,288	7,1424	5,184	0,9792	3,456
	Grupo VI. Azúcares	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
TOTAL MENÚ							1477,2	5,4	111,2	113,3	174,3	1,0	72182,0
RECOMENDACIÓN							1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200
% ADECUACIÓN							91%	10%	205%	50%	22%	16%	6015%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	PAE primero, segundo y tercero

MENÚ No.		19												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	HUEVO COCINADO GUACAMOLE	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		Aguacate Lorena, crudo	C002	26	20,02	35,8358	0,32032	2,66266	2,002	2,002	0,00808	1,2012	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	16	12,8	2,944	0,1152	0,0128	0,5248	1,152	0,064	0,768	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	18	7,2	2,664	0,0864	0,0072	0,4104	0,036	1,08		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0,5	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	OTROS		Vinagre	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01	
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	FRUÍOS GUISADOS	Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	20	20	77,2	4,56	0,3	12,08	23,8	1,06	2	
	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	0,0738	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19		
Grupo II. Fruta y verduras	Zapallo, crudo		B111	7	4,55	2,093	0,04095	0,0091	0,43225	1,183	0,0185	0,091		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	D012	2	18	2	0	0	0	0	0	0	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	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, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74	
	Misceláneos		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
	TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA CRIOLLA GRATINADA CON MARGARINA Y CILANTRO	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda				60	57,6	1,32	0,06	12,66	6,6	0,6	10,8
			Grupo V. Grasas	Margarina, con sal	D018	2	2	14,64	0,102	1,622	0	0,28	0	17,54
			Grupo II. Fruta y verduras	Cilantro, hojas y tallos, crudo	1544	1	0,85	0,2125	0,0204	0,0051	0,0221	0,833	0,017	0,238
Grupo II. Fruta y verduras			Limón, crudo	C044	10	2,7	0,016	0,015	0,465	0,025	0,2			
Otros: Panela			PANELA	K033	12	12	43,68	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	4,68	
AGUA		AGUA	AGUA	120	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D		
TOTAL MENÚ						501,7	15,6	15,2	72,0	79,8	3,8	692,3		
RECOMENDACIÓN						1629	57	54,3	228,1	800	6,2	1200		
% ADECUACIÓN						31%	27%	28%	32%	10%	61%	58%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	PAE primero, segundo y tercero

MENÚ No.		20											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín.		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	60.0	55.8	92,628	11,5506	5,1336	0,0558	6,138	0,3906	35,154
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5.0	4	0,92	0,036	0,0034	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4.0	3.8	1,52	0,00532	0,2928	0,0012	0,014	0,153	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0.5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Mi isocalóricos	POLLO EN JULIANAS EN SALSA CRIOLLA	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	1.0	1	9	0	1	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	37.0	37	130,61	2,479	0,148	29,637	3,33	0,296	0,74
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0.5	0.2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03
	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ CON PIMENTON	Pimentón rojo, crudo	B080	3.0	2.55	0,8925	0,0255	0,00765	0,16065	0,1788	0,0102	0,051
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	3.0	3	27	0	0	0	0	0	0
	Mi isocalóricos		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	70.0	47.6	79,016	0,5712	0,0952	18,7068	3,808	0,1904	12,376
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS -	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	6.0	6	54	0	6	0	0	0	0
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0.9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414
	Grupo II. Fruta y verduras	PICO DE GALLO	Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9.5	3.8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5	2.5	1.1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0.1
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteo	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							530.3	18.6	17.6	149.2	1.4	482.9	
RECOMENDACIÓN							1629	57	54.3	228.1	800	6.2	1200
% ADECUACIÓN							33%	33%	32%	32%	19%	22%	40%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE cuarto y quinto

MENÚ No.

1

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	GLUC	PROTE	MINERO	SODIO
ALIMENTO PRÓTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	SOPA DE AJIACO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,0	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedades ramosas, pastosa, con	B074	40,0	40	35,6	0,84	0,04	7,56	4,8	0,32	2,4
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa variedades ramosas, crudas, con	B071	40,0	40	38,4	0,88	0,04	8,44	4,4	0,4	7,2
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Maíz tierno, crudo	A053	25,0	25	38	0,85	0,3	7,625	1,25	0,2	0,75
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	10,0	4	1,48	0,048	0,004	0,272	2,38	0,02	0,6
	Especias		Guasca, crudas	B047	5,0	1,75	0,875	0,056	0,00875	0,14525	4,2875	0,12425	0
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	7,0	7	63	0	7	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46,0	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Aguacate Lorena, crudo	C002	26,00	20,02	35,8358	0,32032	2,66266	2,002	2,002	0,08008	1,2012
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	16,00	12,8	2,944	0,1152	0,0128	0,5248	1,152	0,064	0,768
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	18,00	17,1	6,84	0,2394	0,0171	1,3167	4,104	0,0513	0,684
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0,50	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,267
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Otros		Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	LECHE Y PRODUCTOS		Grupo III. Leche y productos lácteos	Azúcar blanco, granulado	X003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	TOTAL MENÚ					664,6	23,5	23,5	86,6	166,0	2,4	1263,7
					1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500		
				% ADECUACIÓN	33%	34%	35%	31%	15%	28%	84%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE cuarto y quinto

MENÚ No.

2

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS Kcal/100g	PROTEÍNA g/100g	GRASA g/100g	GLUC g/100g	CRECIO g/100g	MINERO g/100g	SODIO mg/100g
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	20,00	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44	5,4
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedades ramosas, pastosa, con	B074	10,00	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7,00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	0,19
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín		Aceite de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Res, carne magra, cruda	F099	55,00	55	76,45	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	CARNE DE RES GUISADA	Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Pepino Copenhaga, crudo	B077	33,00	24,75	3,465	0,12375	0,02475	0,56925	4,455	0,07425	0,405
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5,00	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Otros		Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46,0	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,93
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	PAPA COCIDA CON HOGAO	Papa, variedades ramosas, pastosa, con	B074	100,00	100	89	2,1	0,1	18,9	12	0,8	6
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,00	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	6,00	6	54	0	6	0	0	0	0
	FRUTA		Grupo II. Fruta y verduras	NARANJA	C062	135	81	33,21	0,567	0,243	7,128	26,73	1,053
TOTAL MENÚ							614,4	23,3	19,9	81,3	73,0	5,6	1016,3
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							31%	33%	30%	29%	7%	64%	68%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



MENÚ No. 3

TOTAL MENÚ		731,9	22,4	32,2	85,9	169,1	3,0	695,4
RECOMENDACIÓN		1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN		37%	32%	48%	31%	15%	34%	46%

MATRÍCULA PROFESIONAL	
-----------------------	--



MENÚ No. 4

TOTAL MENÚ	714,6	29,5	26,8	86,0	294,3	2,7	779,6
RECOMENDACIÓN	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN	36%	42%	40%	31%	27%	31%	52%

MATRÍCULA PROFESIONAL	
-----------------------	--

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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 cuarto y quinto

MENÚ No.

5

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos		Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	26	26	100,36	5,928	0,39	15,704	30,94	1,378	2,6
	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		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		Ahiyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Acete de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Papá, vanecazá rammosá, pastosa, con	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, raices, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ CON VERDURAS	Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	7	5,95	2,0825	0,0595	0,01785	0,37485	0,4165	0,0238	0,119
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,08025
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	10	10	15,2	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08	0,3
	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
	Grupo II. Fruta y verduras		Anveja verde, cruda	B019	7	2,8	2,772	0,1652	0,0084	0,434	1,008	0,042	0,14
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Acete de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raices, tubérculo		Papá, vanecazá rammosá, pastosa, con	B074	100	100	89	2,1	0,1	18,9	12	0,8	6
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo II. Fruta y verduras	PURE DE PAPA CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Leche de vaca, entera, líquida,	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4
	Grupo V. Grasas		Acete 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 II. Fruta y verduras		Maracuyá, cruda	C056	180	57,6	34,56	0,864	0,288	7,1424	5,184	0,9792	3,456
FRUTA	Grupo VI. Azúcares	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							633,0	20,2	16,2	97,0	118,6	4,9	679,1
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							32%	29%	24%	35%	11%	56%	45%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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 cuarto y quinto

MENÚ No.

6

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
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteo	CARNE DE RES EN SALSA BOLOGNESE	Res, carne semigorda, molida, cruda	F101	55,00	55	106,7	10,78	6,985	0,11	6,05	0,99	33
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	13,00	10,4	2,392	0,0936	0,0104	0,4264	0,936	0,052	0,624
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,00	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	6,00	5,1	1,785	0,051	0,0153	0,3213	0,357	0,0204	0,102
	Grupo VI. Azúcares		Acetate de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	ARROZ CON FIDEOS	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46,00	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92
	Grupo v. grasas		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	5,00	5	18,55	0,65	0,075	3,735	1,25	0,195	0,3
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Acetate de soya	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	100,00	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo v. grasas	MONEDITAS DE PLÁTANO	Acetate 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
	Grupo II. Fruta y verduras		Espinaca, cruda	B044	25,00	15	5,1	0,435	0,03	0,57	18,45	0,36	9,9
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	18,00	14,4	3,312	0,1296	0,0144	0,5904	1,296	0,072	0,864
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,00	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,00	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	Mango común, crudo	C051	40,00	20	15,8	0,12	0	3,42	3	0,1	0,8
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,00075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	C045	100	60	28,8	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0
	LÁCTEOS		Leche de vaca, entera, líquida,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							654,0	21,5	23,7	84,9	190,4	3,6	12318,3
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							33%	31%	36%	30%	17%	41%	821%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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 cuarto y quinto

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	CRECIO	HIEMO	SOOIO	
SOPAS	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	CONSOMÉ DE POLLO	Papa, variegado (arroz, pastosa), con	B074	10,00	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,00	4,25	1,9975	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	10,00	4	1,48	0,048	0,004	0,272	2,28	0,02	0,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0,50	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	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	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,00	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5,00	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5,00	4,25	1,9975	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46,0	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo V. Grasas	PAPAS A LA FRANCESA	Aceite de soya	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variegado (arroz, pastosa), con	B074	100,00	100	89	2,1	0,1	18,9	12	0,8	6	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	7,00	7	63	0	7	0	0	0	0	
ENSALADA O VERDURA	Misceláneos	CHOP SUEY	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zucchini amarillo	B036	20	18	5,58	0,144	0,072	0,81	4,32	0,054	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zucchini verde	B027	20	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,36	0,057	0,76	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	5	4,75	1,9	0,0665	0,00475	0,36575	1,14	0,01425	0,19	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	20	17	7,99	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	FRUTA		Guayaba, madura, cruda	C031	66	49,5	35,145	0,4455	0,1485	6,633	6,435	0,1485	1,485	
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42			
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0			
TOTAL MENÚ							669,0	23,4	25,8	82,2	174,2	2,2	879,0	
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500	
% ADECUACIÓN							34%	34%	39%	29%	16%	25%	59%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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 cuarto y quinto

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	CRECIO	HIEMO	SOOIO		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	20,00	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,48	5,4		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variegado (arroz, pastosa), con	B074	10,00	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6		
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152		
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7,00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595		
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19		
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo V. Grasas	PECHUGA EN TROZOS CON SALSA CRIOLLA	Aceite de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0		
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,0	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013		
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152		
	Especias		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0		
	CEREAL ACOMPAÑANTE		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46,0	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03		
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0		
ENSALADA O VERDURA	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	100	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68		
	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		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414		
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96		
	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		
	FRUTA		Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1		
FRUTA	MANGO	Mango común, crudo	C051	160	80	63,2	0,48	0	13,68	12	0,4	3,2			
		TOTAL MENÚ							685,1	23,2	21,6	94,7	50,3	3,3	848,4
		RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							34%	33%	32%	34%	5%	38%	57%		

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	CARBOH	MINERO	SODIO
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON CARNE DE CERDO Y VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46,00	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	80,00	80	196	13,76	15,52	0,24	10,4	1,12	52
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	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	6,00	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	6,00	5,4	2,322	0,1134	0	0,3888	2,16	0,054	0,324
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B014	6,00	3	0,78	0,021	0,006	0,138	1,26	0,012	2,4
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas		Acite de soya	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL		Arroz blanco, pulido, crudo	B074	100	100	89	2,1	0,1	18,9	12	0,8	6
DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	CHIPS DE PAPA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Acite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70	60,2	33,11	1,204	0,1204	6,1404	6,02	0,5418	0
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Leche de vaca, entero, líquido,	G012	100	100	55	3,2	3,2	5,4	120	0	42
	LÁCTEOS												
	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
	TOTAL MENÚ							673,5	23,6	30,1	74,8	158,6	2,9
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							34%	34%	45%	27%	14%	34%	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	CARBOH	MINERO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumino	FRÍJOLLOS GUISADOS	Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	26	26	100,36	5,928	0,39	15,704	30,94	1,378	2,6	
	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		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		Acite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	0
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Arroz blanco, pulido, crudo	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	0,12	0,0015	193,905
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46,0	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Acite de soya	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0	0
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	100,0	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68	
	Grupo II. Fruta y verduras		Acite de soya	D012	7,0	7	63	0	7	0	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumino		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE HUEVO, ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA, MAICITOS CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	Arveja verde, cruda	B019	8,0	3,2	3,168	0,1888	0,0096	0,496	1,152	0,048	0,16	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	20,0	17	7,99	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	25,0	22,5	9,675	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35	
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	6,0	6	9,12	0,204	0,072	1,83	0,3	0,048	0,18	
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252	
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Leche de vaca, entero, pasteuriz	G012	20,0	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4	
	Grupo V. Grasas		Acite de soya	D012	2,0	2	18	0	2	0	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	LIMONADA CON PANELA	Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2	
	Grupo VI. Azúcares		Panela	K033	12	12	43,68	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	4,68	
TOTAL MENÚ							688,0	18,2	21,9	100,4	117,8	4,1	889,2	
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500	
% ADECUACIÓN							35%	26%	33%	36%	11%	47%	59%	

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							
							ENERGÍA (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CARBOHIDRATO (g)	CIÓGENO (g)	HIJERO (mg)	HIJERO (mg)	HIJERO (mg)
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	SOPA DE AJIACO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70.0	65.1	108.066	13.4757	5.9892	0.0651	7.161	0.4557	41.013	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad rítmica, pasta, con	B074	40.0	40	35.6	0.84	0.04	7.56	0.32	2.4		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa variedad rítmica, pasta, con	B071	40.0	40	38.4	0.88	0.04	8.44	0.4	7.2		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Maíz tierno, crudo	A053	25.0	25	38	0.85	0.3	7.625	1.25	0.75		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15.0	6	2.22	0.072	0.006	0.408	3.42	0.03		
	Grupo II. Fruta y verduras		Guacaca, cruda	B047	5.0	1.75	0.875	0.056	0.00875	0.14525	4.2875	0.1425		
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0.5	0.475	0.684	0.02325	0.001425	0.139175	0.19	0.006175		
	Grupo II. Fruta y verduras		Misceláneos	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015		
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	7.0	7	63	0	7	0	0	0		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46.0	46	162.38	3.082	0.184	36.846	4.14	0.368		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0.5	0.2	0.074	0.0024	0.0002	0.0136	0.114	0.001		
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015		
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4.0	4	36	0	4	0	0	0		
	Grupo II. Fruta y verduras		AguaCate Lorena, crudo	C002	26.00	20.02	35.8358	0.32032	2.66266	2.002	2.002	0.08008		
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE AGUACATE	Tomate, crudo	B103	16.00	12.8	2.944	0.1152	0.0128	0.5248	1.152	0.064		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	18.00	17.1	6.84	0.2394	0.0171	1.3167	4.104	0.0513		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0.50	0.45	0.198	0.01035	0.0027	0.02655	0.369	0.0081		
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0.50	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015		
	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	L018	0.20	0.2	0.048	0	0	0.012	0.014	0.001		
	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	100	50	39.5	0.3	0	8.55	7.5	0.25		
	Grupo II. Fruta y verduras		Arroz blanco, granulado	K003	8	8	31.76	0	0	7.944	0	0.008		
	Grupo VI. Azúcares													
TOTAL MENÚ							602.4	20.3	20.3	81.6	45.3	2.4	639.9	
RECOMENDACIÓN							1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500	
% ADECUACIÓN							30%	29%	30%	29%	4%	27%	43%	

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								
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	HIJERO (mg)	HIJERO (mg)		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	CERDO AGRIDULCE EN TROZOS	Cerdo, carne semigrasa, cruda	F013	80	80	196	13.76	15.52	0.24	10.4	1.12	52		
	Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072	9	4.95	2.772	0.0297	0.00495	0.6138	0.792	0.02475			
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3.8	1.52	0.0532	0.0038	0.2926	0.912	0.0114			
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón verde, crudo	B081	6	4.8	1.344	0.0432	0.0048	0.2352	0.528	0.0192			
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015			
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	1	1	9	0	1	0	0	0			
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46	46	162.38	3.082	0.184	36.846	4.14	0.368			
	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			
	Grupo II. Fruta y verduras		Arveja verde, cruda	B019	3	1.2	1.188	0.0708	0.0036	0.186	0.432	0.018			
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0.5	0.2	0.074	0.0024	0.0002	0.0136	0.114	0.001			
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA	Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0			
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015			
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	100	68	112.88	0.816	0.136	26.724	5.44	0.272			
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	7	7	63	0	7	0	0	0			
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Misceláneos	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015			
	Grupo II. Fruta y verduras		Pepino Cohombro, crudo	B077	33.00	24.75	3.465	0.12375	0.02475	0.56925	4.455	0.07425			
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	19.00	15.2	3.496	0.1368	0.0152	0.6232	1.368	0.076			
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10.00	9.5	3.8	0.133	0.0095	0.7315	2.28	0.0285			
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA CON VINAGRETA	Limón, crudo	C044	5.00	2.5	1.1	0.0075	0.0075	0.2325	0.475	0.0125			
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0.50	0.5	0	0	0	0	0.12	0.0015			
	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	L018	0.20	0.2	0.048	0	0	0.012	0.014	0.001			
	Grupo II. Fruta y verduras		Guayaba, madura, cruda	C031	70.0	52.5	37.275	0.4725	0.1575	7.035	6.825	0.1575			
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, líquida	G012	100	100	55	3.2	3.2	3.4	120	0			
	Grupo VI. Azúcares		Arroz blanco, granulado	K003	8	8	31.76	0	0	7.944	0	0.008			
	TOTAL MENÚ							714.7	22.0	30.3	86.0	159.6	2.2	893.4	
	RECOMENDACIÓN							1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500	
% ADECUACIÓN							36%	31.5%	45.5%	30.8%	14.5%	25.4%	59.6%		

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						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	CARNE DE RES GUISADA	Res, carne magra, cruda	F099	55,0	55	76,45	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,00625
	Grupo V. Grasas		Acetite 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, tubérculo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	40,00	40	141,2	2,68	0,16	32,04	3,6	0,32	0,8
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	3,00	2,55	0,8925	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedades ramosas, pastosas, con piel, entera, cruda	B074	100	100	89	2,1	0,1	18,9	12	0,8	6
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo III. Leche y productos lácteos	PURÉ DE PAPA / PAPA EN SALSA BASE DE LECHE Y PEREJIL	Leche de vaca, entera, cruda	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	5,4
	Grupo V. Grasas		Acetite 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 II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
	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
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	FRUTA	BANANO	Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	Grupo II. Fruta y verduras		Banano común, crudo	C010	100,00	70	70,7	1,05	0,07	15,61	5,6	0,63	2,1
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	10,00	10	35,3	0,67	0,04	8,01	0,9	0,08	0,2
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, cruda	G012	100,00	100	55	3,2	3,2	3,4	120	4,2	42
	Grupo VI. Azúcares		Leche de vaca, entera, en polvo	G008	5,00	5	24,95	1,315	1,33	1,92	47	0,025	18,45
	AZÚCARES		Azúcar blanco, granulado	K003	8,00	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							629,6	24,1	17,7	91,0	224,0	3,6	690,4
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							32%	34,5%	26,7%	32,6%	20,4%	41,0%	46,0%

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)		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	LENTEJAS GUISADAS	Lenteja común, cruda	T026	20,00	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44	5,4		
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152		
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, variedades ramosas, pastosas, con	B074	10,00	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6		
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7,00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,595		
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19		
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0		
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	HUEVO PERICO	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, crudo	B029	4	1,6	0,592	0,0192	0,0016	0,1088	0,912	0,008	0,24		
	Grupo V. Grasas			Acetite 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, tubérculo			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92	
	CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON FIDEOS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	3	3	11,13	0,39	0,045	2,241	0,75	0,117	0,18	
		Misceláneos			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
		Grupo V. Grasas			Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
		Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	100	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68
Misceláneos					Acetite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
Grupo V. Grasas					Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE LECHUGA BATAVIA, ZANAHORIA, CEBOLLETA, TOMATE Y LIMON	Lechuga común, cruda	B059	56,0	30,8	5,544	0,2464	0,0308	0,8008	6,468	0,2772	1,848		
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	12,0	10,2	4,794	0,0714	0,0102	0,969	2,754	0,0408	3,57		
			Tomate, crudo	B103	25,0	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2		
			Cebolla cabezona, cruda	B027	13,0	12,35	4,94	0,1729	0,01235	0,95095	2,964	0,03705	0,494		
	Misceláneos			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo II. Fruta y verduras			Vinagre	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	LIMON	Lulo, crudo	C045	100	60	28,8	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0		
	AZÚCARES		Grupo VI. Azúcares	JUGO DE FRUTA											
			Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0		
TOTAL MENÚ							669,3	16,8	21,1	98,3	73,2	4,1	1072,4		
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500		
% ADECUACIÓN							34%	24%	32%	35%	7%	47%	71%		

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						
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	POLLO EN GOULASH CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	0,4557	0,4557	41,013
	Tomate, crudo		B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	0,08	0,08	0,96	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	0,0285	0,0285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	15	12,75	5,9925	0,08925	0,01275	1,21125	0,051	0,051	4,4625
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	15	13,5	5,805	0,2835	0	0,972	0,135	0,135	0,81
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,006175	0,006175	0,09025
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	91,78	0	0	0,0015	0,0015	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46	46	162,38	3,082	0,184	36,846	0,368	0,368	0,92
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,0024	0,0024	0,0002	0,0136	0,001	0,001	0,03
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,0015	0,0015	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS - RAÍCES	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad harinosa, pastusa, con	B074	100	100	89	2,1	0,1	18,9	0,8	0,8	6
FRUTA	Misceláneos	PAPAS A LA FRANCESA	Aceite de soja	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,0015	0,0015	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Mora de castilla, cruda	C061	55	49,5	0,495	0,0495	7,227	0,8415	0,8415	0,495	0,495
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, enterza, tipo pasteur,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0,008	0,008	0
TOTAL MENÚ							675,4	23,0	22,6	78,1	122,8	2,8	678,9
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							94%	33%	34%	28%	11%	32%	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 (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	CARNE DE CERDO A LAS FINAS HIERBAS	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	80	80	196	13,76	15,52	0,24	10,4	1,12	52
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Espesias		Tomillo	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	Espesias		Romero	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	Espesias		Orégano	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	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	0,12	0,0015	193,905	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	CEREAL ACOMPAÑANTE		Misceláneos	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,12	0,0015
TUBÉRCULOS - RAÍCES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	Plátano hartón, verde, crudo	B092		100	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo V. Grasas	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Aceite de soja	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
FRUTA	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	0
LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Pepino Cohombro, crudo	B077	30	22,5	3,15	0,1125	0,0225	0,5175	4,05	0,0675	0,45
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0,5	0,45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207
LÁCTEOS	Misceláneos	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, enterza, tipo pasteur,	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
AZÚCARES	Grupo VII. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							743,0	21,6	33,1	159,3	2,3	893,0	
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							37%	31%	50%	31%	14%	26%	60%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE cuarto y quinto

MENÚ No.

17

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini	CARNE DE RES EN BISTECK	Res, carne magra, cruda	F099	55	55	76,45	11,99	3,135	0	3,3	1,485	28,05	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Especias		Cebolla cabezona, cruda	B027	4	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Especias		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0	
	Grupo V. Grasas	LENTEJAS GUIADAS CON PAPA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Lenteja común, cruda	T026	20,00	20	77,4	4,62	0,18	12,2	10,2	1,44	5,4	
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, variedad nativa, pastosa, con	B074	10,00	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6	
	Grupo V. Grasas		Tomate, crudo	B103	5,00	4	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,00	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7,00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	4,00	3,4	1,598	0,0238	0,0034	0,323	0,918	0,0136	1,19	
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Misceláneos		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	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 I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92	
	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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	PAPAS CHIPS	Papa, variedad nativa, pastosa, con	B074	100	100	89	2,1	0,1	18,9	12	0,8	6	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS -	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Arveja verde, cruda	B019	8	3,2	3,168	0,1888	0,0096	0,496	1,152	0,048	0,16	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA, MAICITOS CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	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	25	22,5	9,675	0,4725	0	1,62	9	0,225	1,35	
	Grupo II. Fruta y verduras		Maiz tierno, crudo	A053	6	6	9,12	0,204	0,072	1,83	0,3	0,048	0,18	
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252	
	Grupo II. Fruta y verduras		Leche de vaca, entera, líquida,	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4	
	Grupo II. Fruta y verduras		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	
	FRUTA		Mandarina, cruda	C050	100	70	37,8	0,63	0,07	7,98	24,5	0,21	1,4	
	AZÚCARES		Grupo VI. Azúcares				#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	
			AGUA POTABLE				#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	
TOTAL MENÚ							674,7	24,6	23,5	86,1	101,2	5,8	837,6	
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500	
% ADECUACIÓN							34%	35%	35%	31%	9%	57%	56%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE cuarto y quinto

MENÚ No.

18

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	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
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	5	4,25	1,9975	0,02975	0,00425	0,40375	1,1475	0,017	1,4875
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas	ARROZ CON VERDURAS	Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92
	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		Arveja verde, cruda	B019	7	2,8	2,772	0,1652	0,0084	0,434	1,008	0,042	0,14
	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
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	7	5,95	2,0825	0,0595	0,01785	0,37485	0,4165	0,0238	0,119
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	7	7	10,64	0,238	0,084	2,135	0,35	0,056	0,21
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	100	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68
	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	0,12	0,0015	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE Y ENSALADA*, VERDURAS DEL ARROZ, TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	Maracuyá, cruda	C056	180	57,6	34,56	0,864	0,288	7,1424	5,184	0,9792	3,456
	AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Azúcar blanco, granulado	X003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Grupo III. Leche y productos lácteos	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										
TOTAL MENÚ							1846,4	5,8	150,3	117,4	175,8	1,1	72183,6
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							93%	8%	226%	42%	16%	12%	4812%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE cuarto y quinto

MENÚ No.		19												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	HUEVO COCINADO GUACAMOLE	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49.5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,735	0,8415	68,805	
	Grupo II. Fruta y verduras		Aguaite Lorena, crudo	C002	26	20.02	35,8358	0,33032	2,66266	2,002	0,08008	1,2012	0,768	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	16	12.8	2,944	0,1152	0,0128	0,5248	1,152	0,064	0,768	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	18	17.1	6,84	0,2394	0,0171	1,3167	4,104	0,0513	0,684	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	0.5	0.45	0,198	0,01035	0,0027	0,02655	0,369	0,0081	0,207	
	Misceláneos		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	OTROS		Vinagre	L018	0.2	0.2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01	
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	26	26	100,36	5,928	0,39	15,704	30,94	1,378	2,6	
	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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	FRIOLES 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		Zapallo, crudo	B111	7	4.55	2,093	0,04095	0,0091	0,43225	1,183	0,03185	0,091	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo V. Grasas		Papa, variedad natimusa, pre-cocida, con	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, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92	
	Misceláneos		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0.5	0.2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03	
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0.5	0.5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Aceite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL		PAPA COCIDA CRIOLLA GRATINADA CON MARGARINA Y CILANTRO	Papa variedad harinosa, criolla, con cáscara, cruda			100	96	2,2	0,1	21,1	11	1	18	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo			B071	100									
	Grupo V. Grasas		Margarina, con sal	D018	2	2	14,64	0,012	1,622	0	0,28	0	17,54	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, hojas y tallos, crudo	1544	1	0.85	0,2125	0,0204	0,0051	0,0221	0,833	0,017	0,238	
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2	
	OTROS		Panela	K033	12	12	43,68	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	4,68	
	AGUA		AGUA	AGUA	120	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	
TOTAL MENÚ							610.0	18.7	16.4	92.5	92.3	4.6	700.0	
RECOMENDACIÓN							1994	69.8	66.5	279.2	1100	8.7	1500	
% ADECUACIÓN							31%	27%	25%	33%	8%	53%	47%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE cuarto y quinto

MENÚ No.		20											
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Frutas, hueros, legumín	POLLO EN JULIANAS EN SALSA CRIOLLA	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	70,0	65,1	108,066	13,4757	5,9892	0,0651	7,161	0,4557	41,013
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	5,0	4,0	0,92	0,036	0,004	0,164	0,36	0,02	0,24
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	4,0	3,8	1,52	0,0532	0,0038	0,2926	0,912	0,0114	0,152
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	M Iscálceos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	1,0	1	9	0	1	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON PIMENTON	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	46,0	46	162,38	3,082	0,184	36,846	4,14	0,368	0,92
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	0,5	0,2	0,074	0,0024	0,0002	0,0136	0,114	0,001	0,03
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	3,0	2,55	0,8925	0,0255	0,00765	0,16065	0,1785	0,0102	0,051
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	4,0	4	36	0	4	0	0	0	0
	M Iscálceos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	100,0	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS -	Grupo V. Grasas	VERDE	Aceite de soya	D012	7,0	7	63	0	7	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	PICO DE GALLO	Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
	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
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	FRUTA		Grupo II. Fruta y verduras	Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteo	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42
			AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares	Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0
TOTAL MENÚ							538,3	21,4	21,6	87,6	152,7	1,6	494,2
RECOMENDACIÓN							1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
% ADECUACIÓN							32%	31%	32%	31%	14%	18%	33%

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						
							ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	VIT. C	ENERGÍA	PROTEÍNA	SODIO
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	SOPA DE AJIACO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	100,0	93	154,38	19,251	8,556	0,093	10,23	0,651	58,59
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedades rasmón, pastosa, con	B074	65,0	65	57,85	1,365	0,065	12,285	7,8	0,52	3,9
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa variedades rasmón, cruda, con	B071	60,0	60	57,6	1,32	0,06	12,66	6,6	0,6	10,8
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Maíz tierno, crudo	A053	30,0	30	45,6	1,02	0,36	9,15	1,5	0,24	0,9
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9
	Especias		Guasca, crudas	B047	7,0	2,45	1,225	0,0784	0,01225	0,20325	6,0025	0,17395	0
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	7,0	7	63	0	7	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ BLANCO	Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1,0	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	6,0	6	54	0	6	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Aguacate Lorena, crudo	C002	31,00	23,87	42,7273	0,38192	3,17471	2,387	2,387	0,09548	1,4322
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	GUACAMOLE	Tomate, crudo	B103	21,00	16,8	3,864	0,1512	0,0168	0,6888	1,512	0,084	1,008
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	20,00	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1,00	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Otros		Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
LECHE Y PRODUCTOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE MANGO EN LECHE	Leche de vaca, entera, líquida,	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
TOTAL MENÚ							849,0	32,2	29,4	110,1	204,1	3,3	714,7
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							34%	37%	35%	32%	19%	34%	48%

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	PROTEÍNA	GRASA	VIT. C	Calcio	HIERRO	SODIO
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	25.00	25	96,75	5,775	0,225	15,25	12,75	1,8	6,75
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedades rasmón, pastosa, con	B074	10.00	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8.00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6.00	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7.00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6.00	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785
	Misceláneos		Sal	L015	0.50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini		Aceite de soja	D012	3.00	3	27	0	3	0	0	0	0
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini		Res, carne magra, cruda	F099	70.00	70	97,3	15,26	3,99	0	4,2	1,89	35,7
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8.00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	CARNE DE RES GUISADA	Cebolla cabezona, cruda	B027	8.00	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304
	Especias		Ajo, crudo	B009	0.50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4.00	4	36	0	4	0	0	0	0
	Misceláneos		Sal	L015	0.50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Pepino Copenhago, crudo	B077	36.00	27	3,78	0,135	0,027	0,621	4,86	0,081	0,54
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10.00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10.00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5.00	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	Misceláneos		Sal	L015	0.50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Otros		Vinagre	L018	0.20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60.00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junco, tallos, cruda	B029	1.00	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06
	Misceláneos		Sal	L015	0.5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	5.0	5	45	0	5	0	0	0	0
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	PAPA COCIDA CON NOGAO	Papa, variedades rasmón, pastosa, con	B074	130.00	130	115,7	2,73	0,13	24,57	15,6	1,04	7,8
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8.00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	8.00	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304
	Misceláneos		Sal	L015	0.50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	7.00	7	63	0	7	0	0	0	0
	FRUTA		Grupo II. Fruta y verduras	NARANJA	C062	135	81	33,21	0,567	0,243	7,128	26,73	1,053
TOTAL MENÚ							763,7	29,5	24,0	102,4	84,7	6,8	1028,8
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							31%	34%	29%	29%	8%	71%	69%

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	CELULO g	HIERRO mg	SODIO mg	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín	CERDO AGRIDULCE	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	100,00	100	245	17,2	19,4	0,3	13	1,4	65	
	Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072	9,00	4,95	2,772	0,0297	0,00495	0,6138	0,792	0,02475	0,1485	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,00	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266	
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón verde, crudo	B081	9,00	7,2	2,016	0,0648	0,0072	0,3528	0,792	0,0288	0,216	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,00	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	
	TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL		MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	130,00	88,4	146,744	1,0608	0,1768	34,7412	7,072	0,3536	22,984
				Grupo V. Grasas	Aceite de soja	D012	7,00	7	63	0	7	0	0	0
Misceláneos		Sal		L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo		B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414	
ENSALADA O VERDURA	PICO DE GALLO CON LIMÓN	Tomate, crudo	B103	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2		
		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	
		Grupo II. Fruta y verduras	Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,00075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
		Grupo II. Fruta y verduras	Mora de castilla, cruda	C061	64	57,6	42,624	0,576	0,0576	8,4096	24,192	0,9792	0,576	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE MORA EN LECHE	Mora de castilla, cruda	C061	64	57,6	42,624	0,576	0,0576	8,4096	24,192	0,9792	0,576	
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
TOTAL MENÚ							914,1	28,2	36,9	114,4	205,4	3,7	725,2	
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							37%	32%	44%	33%	19%	39%	48%	

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	GLUC	CELULO	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	100,0	93	154,38	19,251	8,556	0,093	10,23	0,651	58,59	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,00	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	7,00	5,95	2,7965	0,04165	0,00595	0,56525	1,6065	0,0238	2,0825	
	Espesantes		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ VERDE CON CILANTRO	Aceite de soja	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	4,00	3,6	1,584	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo V. Grasas	PAPAS A LA FRANCESA	Aceite de soja	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papas, variedad rústicas, pastosas, con	B074	130,00	130	115,7	2,73	0,13	24,57	15,6	1,04	7,8	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	7,00	7	63	0	7	0	0	0	0	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA HAWAIIANA	Repollo blanco, crudo	B099	44	30,8	12,32	0,5544	0,0924	1,9712	13,552	0,154	5,544	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	34	28,9	13,583	0,2023	0,0289	2,7455	7,803	0,1156	10,115	
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019	25	25	74	5,725	5,35	0,775	129,25	0,05	93,25	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	2,5	2,5	9,925	0	0	2,4825	0	0,0025	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072	20	11	6,16	0,066	0,011	1,364	1,76	0,055	0,33	
	Grupo II. Fruta y verduras		Uva, deshidratada	C087	5	5	16,35	0,125	0,015	3,76	1,9	0,12	1,25	
FRUTA	Grupo III. Leche y productos lácteos	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate de árbol rojo, crudo	C082	70	60,2	33,11	1,204	0,1204	6,1404	6,02	0,5418	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	90	90	49,5	2,88	2,88	3,06	108	0	37,8	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
TOTAL MENÚ							882,3	37,7	32,1	107,2	330,6	3,4	810,4	
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							35%	43%	39%	31%	30%	35%	54%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
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.	5

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	CRECIO	HIEMO	SODIO
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	HUEVO COCIDO	Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumín		Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	40	40	154,4	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384
	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		Ahuyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595
	Grupo V. Grasas		Acetate de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Papa, variedad ramosa, pastusa, con	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 I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
CEREAL ACOMPAÑANTE	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
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	8	6,8	2,38	0,068	0,0204	0,4284	0,476	0,0272	0,136
	Espesias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,08025
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	10	10	15,2	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08	0,3
	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
	Grupo II. Fruta y verduras		Arveja verde, cruda	B019	7	2,8	2,772	0,1652	0,0084	0,434	1,008	0,042	0,14
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Acetate de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad ramosa, pastusa, con	B074	130	130	115,7	2,73	0,13	24,57	15,6	1,04	7,8
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo II. Fruta y verduras	PURE DE PAPA CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Leche de vaca, entera, tipoa,	G012	40	40	22	1,28	1,28	1,36	48	0	16,8
	Grupo V. Grasas		Acetate 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	JUGO DE MARACUYA	Maracuyá, cruda	C056	190	60,8	36,48	0,912	0,304	7,5392	5,472	1,0336	3,648
	Grupo VI. Azúcares	EN AGUA	Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0
TOTAL MENÚ							831,1	26,0	21,1	127,7	167,5	6,2	693,6
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							33%	30%	25%	37%	15%	65%	46%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
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.	6

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	CRECIO	HIEMO	SODIO
ALIMENTO PROTEICO	Grupo III. Leche y productos lácteo		Res, carne semigorda, molida, cruda	F101	70	70	135,8	13,72	8,89	0,14	7,7	1,26	42
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	13	10,4	2,392	0,0936	0,0104	0,4264	0,936	0,052	0,624
	Grupo II. Fruta y verduras	CARNE DE RES EN SALSA BOLOGNESA	Cebolla cabezona, cruda	B027	13	12,35	4,94	0,1729	0,01235	0,95995	2,964	0,03705	0,494
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	14	11,9	5,593	0,0833	0,0119	1,1305	3,213	0,0476	4,165
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	8	6,8	2,38	0,068	0,0204	0,4284	0,476	0,0272	0,136
	Grupo VI. Azúcares		Acetate de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2
	Grupo v: grasas		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Acetate de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	130	88,4	146,744	1,0608	0,768	34,7412	7,072	0,3536	22,984
TUBÉRCULOS, RAICES, PLATANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo v: grasas		Acetate 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
	Grupo II. Fruta y verduras	MONEDITAS DE PLÁTANO	Espinaca, cruda	B044	33	19,8	6,732	0,5742	0,0396	0,7524	24,354	0,4752	13,068
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	20	17	7,99	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	8	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304
Grupo II. Fruta y verduras	Mango común, crudo		C051	40	20	15,8	0,12	0	3,42	2	0,1	0,8	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	TOMATE, ZANAHORIA Y LIMON	Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	Grupo II. Fruta y verduras		Lulo, crudo	C045	100	60	28,8	0,54	0,06	5,34	6	0,36	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Leche de vaca, entera, tipoa,	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4
	LÁCTEOS												
	AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008
TOTAL MENÚ							817,5	25,6	26,5	115,7	215,7	3,7	919,2
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							33%	29%	32%	33%	20%	39%	61%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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.

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	CRECIO	HIEMO	SOORO	
SOPAS	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	CONSOMÉ DE POLLO	Papa, variedad rasmosa, pastusa, con	B074	20,00	20	17,8	0,42	0,02	3,78	2,4	0,16	1,2	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,00	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	13,00	5,2	1,924	0,0624	0,0052	0,3536	2,964	0,026	0,78	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1,00	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	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	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	100,00	93	154,38	19,251	8,556	0,093	10,23	0,651	58,59	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,00	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	7,00	5,95	2,7965	0,04165	0,00595	0,56525	1,6065	0,0238	2,0825	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1,0	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo V. Grasas	PAPAS A LA FRANCESA	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad harinosa, pastusa, con cá	B074	130,00	130	115,7	2,73	0,13	24,57	15,6	1,04	7,8	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	CHOP SUEY	Aceite de soya	D012	7,00	7	63	0	7	0	0	0	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zucchini amarillo	B026	30	27	8,37	0,216	0,108	1,215	6,48	0,061	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zucchini verde	B027	30	28,5	11,4	0,399	0,0285	2,1945	6,84	0,0855	1,14	
	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	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	20	17	7,99	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
FRUTA LÁCTEOS AZÚCARES	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE GUAYABA EN LECHE	Guayaba, madura, cruda	C031	100	75	53,25	0,675	0,225	10,05	9,75	0,225	2,25	
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, líquida,	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
TOTAL MENÚ							857,8	32,2	30,2	109,1	218,5	3,0	910,5	
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							34%	37%	36%	31%	20%	32%	61%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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.

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	CRECIO	HIEMO	SOORO	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	25,00	25	96,75	5,775	0,225	15,25	12,75	1,8	6,75	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad rasmosa, pastusa, con	B074	10,00	10	8,9	0,21	0,01	1,89	1,2	0,08	0,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,00	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7,00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,00	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo V. Grasas	PECHUGA EN TROZOS CON SALSA CRIOLLA	Aceite de soya	D012	3,00	3	27	0	3	0	0	0	0	
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini		Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	100,0	93	154,38	19,251	8,556	0,093	10,23	0,651	58,59	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,00	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228	
	Especias		Sal	L015	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1,0	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS - RAICES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo V. Grasas	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Aceite de soya	D012	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Plátano hartón, verde, crudo	B092	133	90,44	150,1304	1,08528	0,18088	35,54292	7,2352	0,36176	23,5144	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	PICO DE GALLO CON LIMÓN	Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	20	16	3,68	0,144	0,016	0,656	1,44	0,08	0,96	
	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	
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
	Misceláneos		Mango común, crudo	C051	200	100	79	0,6	0	17,1	15	0,5	4	
TOTAL MENÚ							883,8	31,6	27,3	121,9	63,9	4,2	875,3	
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							35%	36%	33%	35%	6%	44%	58%	

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	CARBO	MINERO	SODIO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ CON CARNE DE CERDO Y VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2	
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin		Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	100,00	100	245	17,2	19,4	0,3	13	1,4	65	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,00	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	9,00	7,65	3,5955	0,05355	0,00765	0,72675	2,0655	0,0306	2,6775	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	9,00	8,1	3,483	0,1701	0	0,5832	3,24	0,081	0,486	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B014	10,00	5	1,3	0,035	0,01	0,23	2,1	0,02	4	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	6,00	6	54	0	6	0	0	0	0	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		CHIPS DE PAPA	Papa, variedades nativas, pasturas, con	B074	130	130	115,7	2,73	0,13	24,57	15,6	1,04	7,8
Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	Sal	L015		0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
Grupo V. Grasas	Acetite de soya	D012		10	10	90	0	10	0	0	0	0		
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	Tomate de árbol rojo, crudo		C082	78	67,08	36,894	1,3416	0,13416	6,84216	6,708	0,60372	0	
	LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteo		Leche de vaca, entera, líquida,	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4
		Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0
	TOTAL MENÚ							863,6	29,5	39,8	94,1	194,3	3,7	519,8
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							35%	34%	48%	27%	18%	39%	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	CARBO	MINERO	SODIO		
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini	FRÍJOLOS GUISADOS	Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	40	40	154,4	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4		
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384		
	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		Ahuyama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595		
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0		
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Papa, variedades nativas, pasturas, con	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		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1,0	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06		
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0		
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	100,0	68	112,88	0,816	0,136	26,724	5,44	0,272	17,68		
	Grupo II. Fruta y verduras		Acetite de soya	D012	7,0	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		
	Grupo IV. Carnes, huevos, legumini		Huevo de gallina, entero, crudo	J004	55,0	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805		
	Grupo II. Fruta y verduras		Arveja verde, cruda	B004	8,0	3,2	3,168	0,1888	0,0096	0,496	1,152	0,048	0,16		
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	28,0	23,8	11,186	0,1666	0,0238	2,261	6,426	0,0952	8,33		
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	28,0	25,2	10,836	0,5292	0	1,8144	10,08	0,252	1,512		
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	8,0	8	12,16	0,272	0,096	2,44	0,4	0,064	0,24		
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE HUEVO, ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA, MAICITOS CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252		
	Grupo III. Leche y productos lácteo		Leche de vaca, entero, líquido,	G012	30,0	30	16,5	0,96	0,96	1,02	36	0	12,6		
	Grupo V. Grasas		Acetite de soya	D012	3,0	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		
	FRUTA		Grupo II. Fruta y verduras	LIMONADA CON PANELA	Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2
			Grupo VI. Azúcares	Panela	K033	12	12	43,68	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	4,68	
	TOTAL MENÚ							851,5	23,1	26,5	124,1	154,5	5,1	900,4	
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500		
% ADECUACIÓN							34%	26%	32%	36%	14%	54%	60%		

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							
							ENERGÍA	PROTEÍNA	GRASA	CARBO	CREAT	NIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	SOPA DE AJIACO	Pollo, chupaga con piel, cruda	F085	100,0	93	42,38	19,251	8,556	0,093	10,23	0,651	58,59	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad rítmica, pastosa, con	B074	65,0	65	57,85	1,365	0,065	12,285	7,8	0,52	3,9	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa variedad rítmica, cruda, con	B071	60,0	60	57,6	1,32	0,06	12,66	6,6	0,6	10,8	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Maíz tierno, crudo	A053	30,0	30	45,6	1,02	0,36	9,15	1,5	0,24	0,9	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	15,0	6	2,22	0,072	0,006	0,408	3,42	0,03	0,9	
	Especias		Guasaca, crudas	B047	7,0	2,45	1,225	0,0784	0,01225	0,2035	6,0025	0,17395	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,02325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soja	D012	7,0	7	63	0	7	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,0	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1,0	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
ENSALADA O VERDURA	Grupo V. Grasas	ENSALADA DE AGUACATE	Aceite de soja	D012	5,0	5	45	0	5	0	0	0	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		AguaCate Lorena, crudo	C002	31,00	23,87	42,7273	0,38192	3,17471	2,387	2,387	0,09548	1,4322	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	21,00	16,8	3,864	0,1512	0,0168	0,6888	1,512	0,084	1,008	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	20,00	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1,00	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01	
	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE MANGO EN AGUA	Ázúcar blanco, granulado	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
ÁZÚCARES	Grupo VI. Azúcares													
TOTAL MENÚ							774,0	28,4	24,5	106,0	60,1	3,3	664,3	
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							31%	33%	30%	30%	5%	34%	44%	

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							
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	HIERRRO	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	CERDO AGRIDULCE EN TROZOS	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	100	100	245	17,2	19,4	0,3	13	1,4	65	
	Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072	12	6,6	3,696	0,0396	0,0066	0,8184	1,056	0,033	0,198	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	7	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266	
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón verde, crudo	B081	9	7,2	2,016	0,0648	0,0072	0,3528	0,792	0,0288	0,216	
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Misceláneos		Aceite de soja	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0	
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2	
	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	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ CON ZANAHORIA Y ARVEJA	Arveja verde, cruda	B019	3	1,2	1,188	0,0708	0,0036	0,186	0,432	0,018	0,06	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06	
	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	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	MONEDITAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	130	88,4	146,744	1,0608	0,1768	34,7412	7,072	0,3536	22,984	
	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	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo II. Fruta y verduras		Pepino Cohombro, crudo	B077	44	33	4,62	0,165	0,033	0,759	5,94	0,099	0,66	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	27,00	21,6	4,968	0,1944	0,0216	0,8856	1,944	0,108	1,296	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10,00	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38	
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5,00	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	TOMATE Y CEBOLLA CON VINAGRETA	Vinagre	L018	0,20	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01	
	Grupo II. Fruta y verduras		Guayaba, madura, cruda	C031	80,0	60	42,6	0,54	0,18	8,04	7,8	0,18	1,8	
	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, líquida,	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4	
	ÁZÚCARES		Grupo VI. Azúcares	Ázúcar blanco, granulado	K003	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009	0
TOTAL MENÚ							890,7	27,5	36,9	109,0	193,4	2,8	921,4	
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500	
% ADECUACIÓN							36%	31,5%	44,5%	31,3%	17,6%	29,4%	61,4%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE secundaria

MENÚ No.

15

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	POLLO EN GOULASH CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	100	93	154,38	19,251	8,556	0,093	0,651	0,651	58,59
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	0,1	0,1	1,2
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	0,0285	0,0285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	15	12,75	5,9925	0,08925	0,01275	1,21125	0,051	0,051	4,4625
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	20	18	7,74	0,378	0	1,296	0,18	0,18	1,08
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,006175	0,006175	0,09025
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	93,78	0	0	0,0015	0,0015	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	2	2	18	0	2	0	0	0	0
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60	60	211,8	4,02	0,24	48,06	0,48	0,48	1,2
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1	0,4	0,0048	0,0048	0,0004	0,0272	0,002	0,002	0,06
CEREAL ACOMPAÑANTE	Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,0015	0,0015	0,0015	193,905	
TUBÉRCULOS - RAÍCES	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo		Papa, variedad harinosa, pastusa, con	B074	130	130	115,7	2,73	0,13	24,57	1,04	1,04	7,8
FRUTA	Grupo V. Grasas	PAPAS A LA FRANCESA	Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
LÁCTEOS	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0,0015	0,0015	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Mora de castilla, cruda	C061	70	63	0,63	0,63	9,198	1,071	1,071	0,63	0,63
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, enterza, tipo pasteur,	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0,01	0,01	0
TOTAL MENÚ							859,9	29,6	26,9	110,3	146,9	2,9	722,8
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							35%	34%	32%	32%	13%	31%	48%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE secundaria

MENÚ No.

16

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, legumin	CARNE DE CERDO A LAS FINAS HIERBAS	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	100	100	245	17,2	19,4	0,3	13	1,4	65
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Espesias		Tomillo	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	Espesias		Romero	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	Espesias		Orégano	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1
	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, tubérculo		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 soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0
	CEREAL ACOMPAÑANTE		Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBÉRCULOS - RAÍCES	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculo	ARROZ BLANCO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	130	88,4	146,744	1,0608	0,1768	34,7412	7,072	0,3536	22,984
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Grupo V. Grasas		Aceite de soya	D012	7	7	63	0	7	0	0	0	0
FRUTA	Misceláneos	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras		Pepino Cohombro, crudo	B077	38	28,5	3,99	0,1425	0,0285	0,6555	5,13	0,0855	0,57
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	1,8	0,1	1,2
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Cebolla cabezona, cruda	B027	15	14,25	5,7	0,1995	0,01425	1,09725	3,42	0,04275	0,57
LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414
AZÚCARES	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Vinagre	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
LÁCTEOS	Grupo II. Fruta y verduras		Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, enterza, tipo pasteur,	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4
AZÚCARES	Grupo VII. Azúcares	Leche de vaca, enterza, tipo pasteur,	K003	8	8	31,76	0	0	7,944	0	0,008	0	
TOTAL MENÚ							908,1	27,0	39,7	108,2	191,7	2,8	920,8
RECOMENDACIÓN							2491	87,2	83	348,7	1100	9,5	1500
% ADECUACIÓN							36%	31%	48%	31%	17%	29%	61%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL



FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE secundaria

MENÚ No.

17

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISISFIRMAMATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

NIVEL

PAE secundaria

MENÚ No.

18

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISISFIRMAMATRÍCULA 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	CARBOH	HIERRO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	CERDO AGRIDULCE	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	120,00	120	294	20,64	23,28	0,36	15,6	1,68	78	
	Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072	12,00	6,6	3,696	0,0396	0,0066	0,8184	1,056	0,033	0,198	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	7,00	6,65	2,66	0,0931	0,0065	0,51205	1,596	0,01995	0,266	
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón verde, crudo	B081	9,00	7,2	2,016	0,0648	0,0072	0,3528	0,792	0,0288	0,216	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	2,00	2	18	0	2	0	0	0	0	
CEREAL ACOMPAÑANTE	tubérculos	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	64,00	64	225,92	4,288	0,256	51,264	5,76	0,512	1,28	
	tubérculos		Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	A072	7,00	7	25,97	0,91	0,105	5,229	1,75	0,273	0,42	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	6,00	6	54	0	6	0	0	0	0	
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	MONEDITAS DE PLÁTANO	Plátano hartón, verde, crudo	B092	175,00	119	197,54	1,428	0,238	46,767	9,52	0,476	30,94	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	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	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	PICO DE GALLO CON LIMÓN	Tomate, crudo	B103	30	24	5,52	0,216	0,024	0,984	2,16	0,12	1,44	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	20	19	7,6	0,266	0,019	1,463	4,56	0,057	0,76	
	Grupo II. Fruta y verduras		Limón, crudo	C044	5	2,5	1,1	0,0075	0,0075	0,2325	0,475	0,0125	0,1	
	FRUTA		Grupo II. Fruta y verduras	Mora de castilla, cruda	C061	70	63	46,62	0,63	0,063	9,198	26,46	1,071	0,63
LÁCTEOS	lácteos	JUGO DE MORA EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4	
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
TOTAL MENÚ							1079,8	32,4	45,9	131,0	214,6	4,3	746,7	
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500	
% ADECUACIÓN							37%	32%	47%	32%	20%	36%	50%	

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	CARBOH	HIERRO	SODIO		
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	110,0	102,3	169,818	21,1761	9,4116	0,1023	11,253	0,7161	64,449		
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	10,00	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	6,00	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	10,00	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975		
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025		
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ VERDE CON CILANTRO	Aceite de soja	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0		
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	60,00	60	211,8	4,02	0,24	48,06	5,4	0,48	1,2		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	4,00	3,6	1,584	0,0828	0,0216	0,2124	2,952	0,0648	1,656		
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	4,00	4	36	0	4	0	0	0	0		
	tubérculos		Papas, variedades rústicas, pastosas, con piel	B074	175,00	175	155,75	3,675	0,175	33,075	21	1,4	10,5		
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Misceláneos	PAPAS A LA FRANCESA	Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0,12	0,0015	193,905			
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	10,00	10	90	0	10	0	0	0	0		
	ENSALADA O VERDURA		Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA HAWAIIANA	Repollo blanco, crudo	B099	50	35	14	0,63	0,105	2,24	15,4	0,175	6,3
			Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	40	34	15,98	0,238	0,034	3,23	9,18	0,136	11,9
Grupo III. Leche y productos lácteos		Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo mozzarella	G019		25	25	74	5,725	5,35	0,775	129,25	0,05	93,25		
Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003		2,5	2,5	9,925	0	0	2,4825	0	0,0025	0		
Grupo II. Fruta y verduras		Piña, cruda	C072		20	11	6,16	0,066	0,011	1,364	1,76	0,055	0,33		
Grupo II. Fruta y verduras		Uva, deshidratada	C087		5	5	16,35	0,125	0,015	3,76	1,9	0,12	1,25		
FRUTA	lácteos	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN LECHE	Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	20	20	11	0,64	0,64	0,68	24	0	8,4		
	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		
	lácteos		Leche de vaca, entera, pasteurizada	G012	100	100	55	3,2	3,2	3,4	120	0	42		
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0		
TOTAL MENÚ							994,4	41,4	37,4	118,9	354,8	4,0	826,7		
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500		
% ADECUACIÓN							34%	41%	39%	29%	32%	34%	55%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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 kcal	PROTEÍNA g	GRASA g	CHO g	CRECIO g	HIEMO g	SOOIO g	
SOPAS	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos	CONSOMÉ DE POLLO	Papa, variedad ramosa, pastusa, con	B074	20,00	20	17,8	0,42	0,02	3,78	2,4	0,16	1,2	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,00	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	13,00	5,2	1,924	0,0624	0,0052	0,3536	2,964	0,026	0,78	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1,00	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	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	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas													
ALIMENTO PROTEICO	Grupo II. Fruta y verduras	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	110,00	102,3	169,818	21,1761	9,4116	0,1023	11,253	0,7161	64,449	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,00	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	8,00	6,8	3,196	0,0476	0,0068	0,646	1,836	0,0272	2,38	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas													
	Grupo V. Grasas													
CEREAL ACOMPAÑANTE	tubérculos	ARROZ BLANCO	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	64,0	64	225,92	4,288	0,256	51,264	5,76	0,512	1,28	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1,0	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Grupo V. Grasas													
	TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL													
	Grupo II. Fruta y verduras		PAPAS A LA FRANCESA											
	Grupo II. Fruta y verduras													
	Grupo II. Fruta y verduras													
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	CHOP SUEY	Zucchini amarillo	B036	35	31,5	9,765	0,252	0,116	1,4175	7,56	0,0945	0	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zucchini verde	B027	35	33,25	13,3	0,4655	0,0325	2,56025	7,98	0,09975	1,33	
	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	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	25	21,25	9,9875	0,14875	0,02125	2,01875	5,7375	0,085	7,4375	
	Grupo V. Grasas													
	Grupo II. Fruta y verduras		JUGO DE GUAYABA EN LECHE											
	FRUTA													
	LÁCTEOS													
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares													
TOTAL MENÚ							1000,4	35,7	37,2	124,4	232,4	3,6	921,8	
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500	
% ADECUACIÓN							34%	35%	38%	31%	21%	31%	61%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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 kcal	PROTEÍNA g	GRASA g	CHO g	CRECIO g	HIEMO g	SOOIO g		
ALIMENTO PROTEICO	Leguminosas	LENTEJAS GUISADAS CON PAPA	Lenteja común, cruda	T026	40,00	40	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88	10,8		
	tubérculos		Papa, variedad ramosa, pastusa, con	B074	20,00	20	17,8	0,42	0,02	3,78	2,4	0,16	1,2		
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384		
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,00	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304		
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuayama, cruda	B006	7,00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595		
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	6,00	5,1	2,397	0,0357	0,0051	0,4845	1,377	0,0204	1,785		
	Misceláneos		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905		
	Grupo V. Grasas														
	Leguminosas														
	Grupo II. Fruta y verduras														
	Grupo II. Fruta y verduras														
	CEREAL ACOMPAÑANTE		tubérculos	ARROZ BLANCO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	110,0	102,3	169,818	21,1761	9,4116	0,1023	11,253	0,7161	64,449
Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103		8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384		
Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027		6,00	5,7	2,28	0,0798	0,0057	0,4389	1,368	0,0171	0,228		
Especias															
Grupo V. Grasas															
tubérculos															
Grupo II. Fruta y verduras		Arroz blanco, pulido, crudo	A010		64,0	64	225,92	4,288	0,256	51,264	5,76	0,512	1,28		
Misceláneos		Cebolla junca, tallos, cruda	B029		1,0	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06		
Grupo V. Grasas															
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL															
Grupo V. Grasas															
ENSALADA O VERDURA		tubérculos	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE		Plátano hartón, verde, crudo	B092	175	119	197,54	1,428	0,238	46,767	9,52	0,476	30,94
	Grupo II. Fruta y verduras														
	Grupo II. Fruta y verduras														
	Grupo II. Fruta y verduras														
	Grupo II. Fruta y verduras														
	Grupo II. Fruta y verduras														
	FRUTA														
	Misceláneos														
	FRUTA														
	Misceláneos														
	TOTAL MENÚ							1087,6	38,0	34,4	148,5	79,5	5,6	893,9	
	RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500	
% ADECUACIÓN							38%	37%	36%	37%	7%	48%	60%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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.

9

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	CARBO	MINERO	SODIO	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales; raíces, tubérculos o derivados del cereal	ARROZ CON CARNE DE CERDO Y VERDURAS	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	64,00	64	225,92	4,288	0,256	51,264	5,76	0,512	1,28	
			Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	120,00	120	294	20,64	23,28	0,36	15,6	1,68	78	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	7,00	6,65	2,66	0,0931	0,00665	0,51205	1,596	0,01995	0,266	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10,00	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975	
			Habichuela, cruda	B052	10,00	9	3,87	0,189	0	0,648	3,6	0,09	0,54	
			Ajo, crudo	B014	10,00	5	1,3	0,035	0,01	0,23	2,1	0,02	4	
			Ajo, crudo	B009	0,50	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
			Acite de soya	D012	7,00	7	63	0	7	0	0	0	0	
			Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			8074	175	175	155,75	3,675	0,175	33,075	21	1,4	10,5		
TUBÉRCULOS, RAICES, PLÁTANOS O DERIVADOS DEL CEREAL	Grupo V. Grasas	CHIPS DE PAPA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Acite de soya	D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0	
			Tomate de árbol rojo, crudo	C082	78	67,08	36,894	1,3416	0,13416	6,84216	6,708	0,60372	0	
			Leche de vaca, entero, tipo A	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4	
			Azúcar blanco, granulado	X003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
			TOTAL MENÚ			984,3	34,2	44,7	108,0	203,1	4,4	535,6		
			RECOMENDACIÓN			2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500		
			% ADECUACIÓN			34%	34%	46%	27%	18%	37%	36%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

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.

10

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	CARBO	MINERO	SODIO	
ALIMENTO PROTEICO	Leguminosas	FRÍJOLLOS GUISADOS	Frijol cargamanto rojo, crudo	T011	40	40	154,4	9,12	0,6	24,16	47,6	2,12	4	
			Tomate, crudo	B103	10	8	1,84	0,072	0,008	0,328	0,72	0,04	0,48	
			Cebolla cabezona, cruda	B027	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	10	8,5	3,995	0,0595	0,0085	0,8075	2,295	0,034	2,975	
			Ahuayama, cruda	B006	7	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595	
			Acite de soya	D012	5	5	45	0	5	0	0	0	0	
			8074	20	20	17,8	0,42	0,02	3,78	2,4	0,16	1,2		
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Arroz blanco, pulido, crudo	A010	64,0	64	225,92	4,288	0,256	51,264	5,76	0,512	1,28	
			8029	1,0	0,4	0,148	0,0048	0,0004	0,0272	0,228	0,002	0,06		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo II. Fruta y verduras	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Acite de soya	D012	6,0	6	54	0	6	0	0	0	0	
			Plátano hartón, verde, crudo	B092	175,0	119	197,54	1,428	0,238	46,767	9,52	0,476	30,94	
			Acite de soya	D012	7,0	7	63	0	7	0	0	0	0	
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Leguminosas	J004	55,0	49,5	73,755	6,237	5,346	0,1485	26,235	0,8415	68,805	
			Arveja verde, cruda	B019	8,0	3,2	3,168	0,1888	0,0096	0,496	1,152	0,048	0,16	
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	30,0	25,5	11,985	0,1785	0,0255	2,4225	6,885	0,102	8,925	
			Habichuela, cruda	B052	30,0	27	11,61	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62	
			Maíz tierno, crudo	A053	10,0	10	15,2	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08	0,3	
ENSALADA O VERDURA	Grupo II. Fruta y verduras	MONEDITAS DE PLÁTANO	Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252	
			Leche de vaca, entero, tipo A	G012	30,0	30	16,5	0,96	0,96	1,02	36	0	12,6	
			Acite de soya	D012	3,0	3	27	0	3	0	0	0	0	
			Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
			Limón, crudo	C044	10	5	2,2	0,015	0,015	0,465	0,95	0,025	0,2	
			Panela	X033	12	12	43,68	0,072	0,012	10,824	5,04	0,588	4,68	
			TOTAL MENÚ			974,7	24,2	28,6	148,6	161,2	5,4	914,8		
			RECOMENDACIÓN			2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500		
			% ADECUACIÓN			34%	24%	30%	37%	15%	46%	61%		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	PAE Media y ciclo complementario
MENÚ No.	11

FIRMA: _____ NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: _____ MATRÍCULA PROFESIONAL: _____

ENTIDAD TERRITORIAL:	
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo
NIVEL	PAE Media y ciclo complementario
MENÚ No.	12

TOTAL MENÚ	1036,9	31,8	42,9	127,2	203,1	3,3	943,3
RECOMENDACIÓN	2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN	36%	31,3%	44,4%	31,3%	18,5%	28,0%	62,9%

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

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 (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	POLLO EN GOULASH CON VERDURAS	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	110	102,3	169,818	21,1761	9,4116	0,1023	0,7161	0,7161	64,449
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	25	20	4,6	0,18	0,02	0,82	0,1	0,1	1,2
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	15	14,25	5,7	0,1995	0,01425	1,09725	0,04275	0,04275	0,57
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	15	12,75	5,9925	0,08925	0,01275	1,21125	0,051	0,051	4,4625
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	20	18	7,74	0,378	0	1,296	0,18	0,18	1,08
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,006175	0,006175	0,09025
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	93,78	0	0	0,0015	0,0015	0,0015	193,905
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	64	64	225,92	4,288	0,256	51,264	0,512	0,512	1,28
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla junca, tallos, cruda	B029	1	0,4	0,0048	0,0048	0,0004	0,0272	0,002	0,002	0,06
Misceláneos	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,0015	0,0015	193,905		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo V. Grasas	ARROZ BLANCO	Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	
TUBÉRCULOS - RAÍCES	tubérculos	PAPAS A LA FRANCESA	Papa, variedad harinosa, pastusa, con	B074	175	175	155,75	3,675	0,175	33,075	1,4	1,4	10,5
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	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	0,0015	0,0015	193,905	
FRUTA	Grupo II. Fruta y verduras	JUGO DE FRUTA CON LECHE	Mora de castilla, cruda	C061	70	63	0,63	0,63	9,198	1,071	1,071	0,63	
LÁCTEOS	lácteos		Leche de vaca, entera, tipo pasteurizada	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0,01	0,01	0
TOTAL MENÚ							945,3	34,5	32,8	112,2	148,1	4,1	716,4
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500
% ADECUACIÓN							33%	34%	34%	28%	13%	35%	48%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:

MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:

No

GRUPO ÉTNICO

Sin Pertenencia Étnica

MODALIDAD DE ATENCIÓN

Ración para Preparar en Sitio

TIPO DE COMPLEMENTO

Almuerzo

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 (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)		
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	CARNE DE CERDO A LAS FINAS HIERBAS	Cerdo, carne semigorda, cruda	F013	120	120	294	20,64	23,28	0,36	15,6	1,68	78	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Espesias		Tomillo	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1	
	Espesias		Romero	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1	
	Espesias		Orégano	N/A	0,5	0,5	0	0	0	0	0,5	0	0,1	
	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	
	tubérculos		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	64	64	225,92	4,288	0,256	51,264	5,76	0,512	1,28	
	Grupo V. Grasas		Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0	
	CEREAL ACOMPAÑANTE		Misceláneos	ARROZ BLANCO	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015
TUBÉRCULOS - RAÍCES	tubérculos	TAJADAS DE PLÁTANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	175	119	197,54	1,428	0,238	46,767	9,52	0,476	30,94	
PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	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	193,905		
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO	Pepino Cohombro, crudo	B077	50	37,5	5,25	0,1875	0,0375	0,8625	6,75	0,1125	0,75	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	30	24	5,52	0,216	0,034	0,984	2,16	0,12	1,44	
	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	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cilantro, crudo	B035	1	0,9	0,396	0,0207	0,0054	0,0531	0,738	0,0162	0,414	
	Misceláneos		Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	FRUTA		Grupo II. Fruta y verduras	Vinagre	L018	0,2	0,2	0,048	0	0	0,012	0,014	0,001	0,01
	LÁCTEOS		Grupo II. Fruta y verduras	Mango común, crudo	C051	120	60	47,4	0,36	0	10,26	9	0,3	2,4
	AZÚCARES		lácteos	Leche de vaca, entera, tipo pasteurizada	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	K003	10	10	39,7	0	0	9,93	0	0,01	0	
	TOTAL MENÚ							1077,2	31,2	48,7	125,8	199,1	3,3	942,2
RECOMENDACIÓN							2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500	
% ADECUACIÓN							37%	31%	50%	31%	18%	28%	63%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:														
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No													
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica													
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio													
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo													
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 (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES							
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)		
ALIMENTO PROTEICO	leguminosas	CARNE DE RES EN BISTECK	Res, carne magra, cruda	F099	90	90	125,1	19,62	5,13	0	5,4	2,43	45,9	
	Grupo II. Fruta y verduras		Tomate, crudo	B103	8	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384	
	Especias		Cebolla cabezona, cruda	B027	8	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304	
	Especias		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025	
	Especias		Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0	
	Grupo V. Grasas	LENTEJAS GUIADAS CON PAPA	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	tubérculos		Lenteja común, cruda	T026	40,00	40	154,8	9,24	0,36	24,4	20,4	2,88	10,8	
	Grupo II. Fruta y verduras		Papa, variedad nativa, pastosa, con	B074	20,00	20	17,8	0,42	0,02	3,78	2,4	0,16	1,2	
	Grupo V. Grasas		Tomate, crudo	B103	8,00	6,4	1,472	0,0576	0,0064	0,2624	0,576	0,032	0,384	
	Grupo II. Fruta y verduras		Cebolla cabezona, cruda	B027	8,00	7,6	3,04	0,1064	0,0076	0,5852	1,824	0,0228	0,304	
	Grupo II. Fruta y verduras		Ahuyama, cruda	B006	7,00	5,95	1,785	0,0476	0,0119	0,3451	1,19	0,0476	0,0595	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	8,00	6,8	3,196	0,0476	0,0068	0,646	1,836	0,0272	2,38	
	Grupo V. Grasas		Sal	L015	0,50	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
	Misceláneos		Aceite de soja	D012	3	3	27	0	3	0	0	0	0	
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		
tubérculos	Arroz blanco, pulido, crudo	A010	64	64	225,92	4,288	0,256	51,264	5,76	0,512	1,28			
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			
CEREAL ACOMPAÑANTE	tubérculos	PAPAS CHIPS	Papa, variedad nativa, pastosa, con	B074	175	175	155,75	3,675	0,175	33,075	21	1,4	10,5	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS -	Aceite de soja		D012	10	10	90	0	10	0	0	0	0		
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	Grupo II. Fruta y verduras	ENSALADA DE ARVEJA, ZANAHORIA, HABICHUELA, MAICITOS CON SALSA A BASE DE LECHE Y PEREJIL	Arveja verde, cruda	B019	10	4	3,96	0,236	0,012	0,62	1,44	0,06	0,2	
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	20	17	7,99	0,119	0,017	1,615	4,59	0,068	5,95	
	Grupo II. Fruta y verduras		Habichuela, cruda	B052	30	27	11,61	0,567	0	1,944	10,8	0,27	1,62	
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	8	8	12,16	0,272	0,096	2,44	0,4	0,064	0,24	
	Grupo II. Fruta y verduras		Perejil, crudo	B079	0,5	0,45	0,2475	0,01305	0,0045	0,03105	0,621	0,0297	0,252	
	Grupo II. Fruta y verduras		Leche de vaca, entera, líquida,	G012	30	30	16,5	0,96	0,96	1,02	36	0	12,6	
	Grupo II. Fruta y verduras		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	
	FRUTA		Grupo II. Fruta y verduras	MANDARINA	C050	120	84	45,36	0,756	0,084	9,576	29,4	0,252	1,68
	AZÚCARES		Grupo VI. Azúcares	AGUA POTABLE	#N/D		#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	#N/D	
	TOTAL MENÚ						1043,2	40,6	35,2	132,4	146,6	8,3	870,9	
	RECOMENDACIÓN						2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500	
	% ADECUACIÓN						36%	40%	36%	33%	13%	71%	58%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

ENTIDAD TERRITORIAL:													
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No												
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica												
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio												
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo												
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 (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							(Kcal)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminos	POLLO GUISADO	Pollo, pechuga con piel, cruda	F085	110	102,3	169,818	21,1761	9,4116	0,1023	11,253	0,7161	64,449
	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	10	9,5	3,8	0,133	0,0095	0,7315	2,28	0,0285	0,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Zanahoria, sin cáscara, cruda	B110	8	6,8	3,196	0,0476	0,0068	0,646	1,836	0,0272	2,38
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo V. Grasas	ARROZ CON VERDURAS	Sal	L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905
	tubérculos		Aceite de soja	D012	4	4	36	0	4	0	0	0	0
	Grupo II. Fruta y verduras		Arroz blanco, pulido, crudo	A010	64	64	225,92	4,288	0,256	51,264	5,76	0,512	1,28
	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		Arveja verde, cruda	B019	10	4	3,96	0,236	0,012	0,62	1,44	0,06	0,2
	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
	Grupo II. Fruta y verduras		Pimentón rojo, crudo	B080	10	8,5	2,975	0,085	0,0255	0,5355	0,595	0,034	0,17
	Grupo II. Fruta y verduras		Ajo, crudo	B009	0,5	0,475	0,684	0,022325	0,001425	0,139175	0,19	0,006175	0,09025
	Grupo II. Fruta y verduras		Maíz tierno, crudo	A053	10	10	15,2	0,34	0,12	3,05	0,5	0,08	0,3
Grupo II. Fruta y verduras	Sal		L015	0,5	0,5	0	0	0	0	0,12	0,0015	193,905	
Grupo V. Grasas	Aceite de soja	D012	6	6	54	0	6	0	0	0	0		
tubérculos	MONEDITAS DE PLATANO VERDE	Plátano hartón, verde, crudo	B092	175	119	197,54	1,428	0,238	46,767	9,52	0,476	30,94	
Grupo V. Grasas		Aceite de soja	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	JUGO DE MARACUYA EN LECHE	Maracuyá, cruda	C056	190	60,8	36,48	0,912	0,304	7,5392	5,472	1,0336	3,648
AZÚCARES	Grupo VI. Azúcares		Azúcar blanco, granulado	X003	9	9	35,73	0	0	8,937	0	0,009	0
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	G012	120	120	66	3,84	3,84	4,08	144	0	50,4
TOTAL MENÚ						2794,1	7,7	244,3	140,6	207,6	1,3	77627,0	
RECOMENDACIÓN						2900	101,5	96,7	406	1100	11,8	1500	
% ADECUACIÓN						96%	8%	253%	35%	19%	11%	5175%	

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

FIRMA

MATRÍCULA PROFESIONAL

MENÚ No.	19
----------	----

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISISFIRMAMATRÍCULA PROFESIONAL

MENÚ No.	20
----------	----

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISISFIRMAMATRÍCULA PROFESIONAL