

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL					
ENTIDAD TERRITORIAL:		MADRID			
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:		No			
GRUPO ÉTNICO		Sin Pertenencia Étnica			
MODALIDAD DE ATENCIÓN		Ración Industrializada			
TIPO DE COMPLEMENTO					
NIVEL					
MENÚ No.					
 GOBIERNO DE COLOMBIA  MINEDUCACIÓN					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA EN LECHE	KUMIS	AVENA UHT	LECHE SABORIZADA	YOGURTH	LECHE UHT
DERIVADO DE CEREAL	CROASSANT CON SALCHICHA	GALLETAS CUCA	CROISSANT CON QUESO	PONQUE DE FRUTAS	GALLETAS DE LECHE
FRUTA	MANZANA		MANGO	MANZANA	
DULCE		MANI CON SAL			BOCADILLO
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA EN LECHE	YOGURTH	LECHE SABORIZADA	KUMIS	LECHE SABORIZADA	LECHE UHT
DERIVADO DE CEREAL	PAN ALIÑADO	PONQUE SABOR A NARANJA	PASTEL RELLENO CON BOCADILLO	MANTECADA	GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE
FRUTA		DURAZNO		MANDARINA	GRANADILLA
DULCE	GELATINA DE PATA		MANÍ DE SAL		
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA EN LECHE	LECHE ACHOCOLATADA	KUMIS	AVENA UHT	YOGURTH	LECHE
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS CUCA	BROWNIE	TORTA DE PLÁTANO	PASTEL GLORIA	MUFFIN DE FRUTAS
FRUTA	MANZANA		MANGO		BANANO
DULCE		MANI CON FRUTOS		MANI DE SAL	
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA EN LECHE	LECHE SABORIZADA	LECHE	KUMIS	LECHE SABORIZADA	YOGURTH
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT CON QUESO	DEDITO DE QUESO	PONQUE DE MARACUYA	MOGOLLA MULTICEREAL	TORTA DE ZANAHORIA
FRUTA	FRESAS		MELÓN		MANDARINA
DULCE		MANÍ DE SAL		DULCE LECHE	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS					
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		
LIBARDO SAMACA MURCIA			1013620551		

MENÚ No. 1												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	KUMIS	Kumis	G002	180	180	158.4		4.5	24.3	203.4	0.18
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, rascos, tablercos y plátanos	PAN CON SALCHICHA	PAN, SALCHICHA	A083	20	20	69.80	1.24	1.33	13.32	11.60	0.76
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	MANZANA	Manzana común cruda	C054	185	100	72.00	0.30	0.20	16.50	16.00	0.30
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												
TOTAL MENÚ							300.2	8.8	6.0	54.0	231.0	1.2
RECOMENDACIÓN							1300	52.5	56.1	211.3	700.0	5.6
% ADECUACIÓN							23.1	20.8	18.7	25.8	33.0	22.1

MENÚ No. 2												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA UHT	Avena UHT con hierro	FT10	180	180	135.00	4.86	4.50	18.54	178.20	3.78
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, rascos, tablercos y plátanos	GALLETAS DULCES	Galletas dulces, ucas	A021	30	30	117.00	2.28	0.50	24.96	2.40	0.12
FRUTAS												
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	Grupo IV. Carnes, puerros, legumbres secas, frutos	MEZCLA DE FRUTOS SECOS	Mezcla de frutos secos	FT21	15	15	87	2.6	6.0	6.7	9.2	0.5
TOTAL MENÚ							339.2	9.7	11.4	49.2	189.8	4.4
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6
% ADECUACIÓN							26.1	29.8	31.8	23.3	27.1	78.2

MENÚ No. 3													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE	FT12	180	180	146.66	3.46	5.33	21.22	119.75	0.56	0
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	CRIOISSANT	Croissant, de queso, horneado	FT28	30	30	117.30	3.57	6.87	10.26	57.90	1.05	0
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	MANGO	Mango común, crudo	CD31	150	100	79	0.6	0.0	17.1	15.0	0.5	3.16
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS													
TOTAL MENÚ							343.0	7.6	12.2	48.6	182.7	2.1	3.2
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	5.6	1,133.0
% ADECUACIÓN							26.4	23.5	33.8	23.0	27.5	37.8	0.3
MENÚ No. 4													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURTH	Yogurt, bebible, semidescremado, con azúcar	N006	180	180	178.20	7.20	1.88	32.58	230.40	0.18	110.484
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE	PONQUE DE FRUTAS	FT40	20	20	76.20	1.22	3.62	9.68	8.60	0.34	0
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	CD10	170	100	101	1.5	0.1	22.3	8.0	0.9	3.01
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS													
TOTAL MENÚ							355.4	8.9	6.7	64.6	247.0	1.4	113.5
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	5.6	1,133.0
% ADECUACIÓN							27.3	30.5	15.8	30.8	35.3	25.4	10.0

MENÚ No. 5													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	G10	180	180	117.00	5.94	6.66	8.28	216.00	0.36	17.33
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE	F724	20	20	92.20	1.44	3.70	13.30	10.60	0.64	0
FRUTAS													
AZÚCAR, DULCES Y FRUTOS SECOS	Grupo VI. Azúcares	SOCADILLO	SOCADILLO GUAYABA	K006	20	20	62.4	1.24	0.78	12.74	29	0.02	288.288
TOTAL MENÚ							271.6	8.9	11.1	34.3	235.6	1.0	345.6
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	36.1	211.3	700.0	5.6	1,133.0
% ADECUACIÓN							20.9	26.5	30.8	18.2	36.5	18.2	30.5

MENÚ No. 6													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURTH	Yogurt, bebible, semidescremado, con azúcar	N006	180	180	178.20	7.29	1.96	33.56	230.40	0.18	110.48
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN ALIGADO	Pan de sal regular, horneado	A066	30	30	101.00	3.33	1.92	17.79	10.50	0.57	0
FRUTAS													
AZÚCAR, DULCES Y FRUTOS SECOS	Grupo VI. Azúcares	GELATINA DE PATA	Gelatina de pata	F718	15	15	49		0.0	11.0	9.9	0.8	0
TOTAL MENÚ							328.8	11.6	3.9	61.4	250.8	1.4	110.5
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	36.1	211.3	700	5.6	1133
% ADECUACIÓN							25.3	35.8	10.8	29.1	35.8	24.1	9.8

MENÚ No. 7												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g / oz)	PESO NETO (g / oz)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos.	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE SABORIZADA FRESA	PTD16	180	180	116.80	5.32	5.58	19.26	176.40	0.18
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PONQUE	ponqué blanco, regular, sin cubierta, horneado	A577	20	20	80.60	1.66	3.84	10.34	13.00	0.24
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	DURAZNO	Durazno, crudo	C523	185	100	58.00	1.00	0.10	12.30	9.00	0.60
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												
TOTAL MENÚ							257.4	7.3	9.5	42.1	198.4	1.0
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	38.1	211.3	700	8.5
% ADECUACIÓN							20	22	25	20	28	18
MENÚ No. 8												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos.	KUMIS	Kumis	G002	180	180	119.40	5.32	4.50	24.30	203.40	0.18
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTEL RELLENO CON BOCACILLO	PASTEL RELLENO CON BOCACILLO	PT50	20	20	60.00	1.80	1.20	8.00	10.00	0.60
FRUTAS												
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos	MANÍ DE SAL	Maní con piel, tostado, sin sal	T029	15	15	98		7.2	2.4	8.0	0.3
TOTAL MENÚ							315.9	11.1	12.9	34.7	221.4	1.1
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	8.5
% ADECUACIÓN							24.3	34.2	35.7	16.4	31.6	18.8

MENÚ No. 8													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo B1. Leche y productos lácteos	LECHE SABORIZADA VAINILLA	LECHE SABORIZADA VAINILLA	FI11	180	180	147.60	4.68	5.40	20.16	190.80	0.18	0
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo 1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MANTECADA	Mantecada, horneada	A054	20	20	81.00	1.58	4.84	7.74	17.60	0.58	409.86
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	MANDARINA	Mandarina, cruda	C050	170	100	54	0.9	0.1	11.4	35.0	0.3	1.458
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS													
TOTAL MENÚ							282.6	7.2	10.3	39.3	243.4	1.1	411.3
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	5.6	1,133.0
% ADECUACIÓN							21.7	22.0	26.8	18.6	34.8	19.9	36.3

MENÚ No. 10													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo B1. Leche y productos lácteos	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	G10	180	180	117.00	5.94	6.66	8.28	216.00	0.36	37.33
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo 1. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE	GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE	FI15	20	20	99.80	1.33	4.73	12.94	9.80	0.78	0
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	GRANADILLA	Granadilla, cruda	C028	305.00	100.00	95.00	22.0	1.60	14.50	12.00	0.90	19
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS													
TOTAL MENÚ							311.8	8.4	13.0	36.1	237.8	2.0	76.3
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	5.6	1,133.0
% ADECUACIÓN							24.0	25.8	36.9	17.1	34.0	36.4	6.7

MENÚ No. 11													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE ACHOCLATADA	LECHE ACHOCLATADA	FT016	180	180	118.80	5.22	5.38	19.26	178.40	0.18	0
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	GALLETAS CUCAS	Galletas dulces, cucas	AD21	30	30	117.00	2.28	0.50	24.96	2.40	0.12	0
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	MANZANA	Manzana común cruda	CD54	185	100	72.00	0.30	0.20	16.50	16.00	0.30	1.44
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS.													
TOTAL MENÚ							358.0	9.8	12.4	58.1	203.2	1.0	1.4
RECOMENDACIÓN							1300	52.5	38.1	211.3	700.0	9.8	1,153.0
% ADECUACIÓN							27.4	29.5	34.3	27.5	29.0	10.8	0.1

MENÚ No. 12													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES						
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)	SODIO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	KUMIS	Kumis	GD02	180	180	158.40	5.23	4.50	24.30	203.40	0.18	73.864
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	BROWNIE	Brownie, de chocolate, hornado	AD13	20	20	85.40	0.96	3.26	12.84	5.80	0.44	244.244
FRUTAS													
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos	MEZCLA DE FRUTOS SECOS	Mezcla de frutos secos	FT21	15	15	87.15		6.02	5.72	9.15	0.48	0
TOTAL MENÚ							331.0	8.7	13.8	42.9	218.4	1.1	317.1
RECOMENDACIÓN							1300	52.5	38.1	211.3	700.0	9.8	1,153.0
% ADECUACIÓN							25.5	28.9	38.2	20.3	31.2	19.8	28.0

MENÚ No. 13												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	Avena UHT	Avena UHT con Hierro	F710	180	180	133.00	4.86	4.50	18.54	178.20	3.78
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	TORTA DE PLÁTANO	Torta de plátano	F727	20	20	71.00	1.88	4.18	6.46	22.00	0.60
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	MANGO	Mango común, crudo	C051	150	100	79.00	0.60	0.00	17.10	15.00	0.50
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS												
TOTAL MENÚ							283.0	7.3	8.7	43.1	215.2	4.9
RECOMENDACIÓN:							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	5.6
% ADECUACIÓN							21.9	22.6	24.0	19.9	30.7	87.1
MENÚ No. 14												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	YOGURTH	Yogurt, bebible, semidescremado, con azúcar	H006	180	180	178.20	7.20	1.38	32.58	230.40	0.18
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PASTEL GLORIA	Hojaldré, regular, horneado	A016	30	30	166.50	2.22	11.55	13.20	4.20	0.72
FRUTAS								22.6				
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	Grupo VI. Azúcares	MANI DE SAL	MANI DE SAL	K006	20	20	62.4	1.24	0.78	12.74	29	0.02
TOTAL MENÚ							407.1	10.7	14.3	58.5	263.6	0.9
RECOMENDACIÓN:							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	5.6
% ADECUACIÓN							31.3	32.8	38.8	27.7	37.7	16.4

MENÚ No. 15												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE	Leche de vaca, entera, líquida, cruda	G10	180	180	117.00	5.94	6.66	8.28	216.00	0.36
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	MUFFIN DE FRUTAS		FT22	30	30	121.80	2.82	5.70	14.76	22.20	0.93
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	BANANO	Banano común, crudo	CB10	170	100	101	1.5	0.1	22.3	8.0	0.9
AZÚCAR, DULCES Y FRUTOS SECOS												
TOTAL MENÚ							339.8	10.3	12.5	45.3	248.2	2.2
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	5.8
% ADECUACIÓN							26.1	31.8	34.5	21.5	35.2	38.1

MENÚ No. 16												
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	CÓDIGO	PESO BRUTO (g)	PESO NETO (g)	CALORÍAS Y NUTRIENTES					
							CALORÍAS (Kcal)	PROTEÍNA (g)	GRASA (g)	CHO (g)	CALCIO (mg)	HIERRO (mg)
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Grupo III. Leche y productos lácteos	LECHE SABORIZADA FRESA	LECHE SABORIZADA FRESA	FT11	180	180	147.60	4.68	5.40	20.16	190.80	0.18
DERIVADOS DE CEREAL	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	PAN DE QUESO	PAN DE QUESO	A099	20	20	91.4	3.12	2.76	13.54	8	0.38
FRUTAS	Grupo II. Fruta y verduras	FRESAS	FRESAS	CB51	150	100	63	31.6	0.2	12.9	8.0	0.4
AZÚCAR, DULCES Y FRUTOS SECOS												
TOTAL MENÚ							302.0	8.1	8.4	46.6	208.8	1.0
RECOMENDACIÓN							1300	32.5	38.1	211.3	700.0	5.8
% ADECUACIÓN							23.2	24.9	22.2	22.1	29.5	17.1

17

COMPONENTE

GRUPO DE ALIMENTOS

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO
(Ingredientes)

CÓDIGO

PESO
BRUTO
(g)

PESO
NETO
(g)

CALORÍAS
(Kcal)

PROTEÍNA
(g)

GRASA
(g)

CHO
(g)

CALCIO
(mg)

hierro
(mg)

SODIO
(mg)

LECHE Y PRODUCTOS
LÁCTEOS

Grupo III. Leche y productos lácteos

LECHE

Leche de vaca, entera, líquida, cruda

G10

180

180

117.00

5.94

6.46

8.28

216.00

0.36

57.33

DERIVADOS DE CEREAL

Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos

DEDO DE QUESO

Dedo de queso

A024

20

20

89.60

1.52

2.43

15.28

10.80

0.36

315.392

FRUTAS

AZÚCARES, DULCES Y
FRUTOS SECOS

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos

MANI DE SAL

Maní, con piel, tostado, sin sal

T029

15

15

97.5

4.995

7.17

2.37

7.95

0.27

5.85

TOTAL MENÚ

RECOMENDACIÓN

% ADECUACIÓN

304.1

11.6

16.2

25.9

234.8

1.0

378.6

1300

32.5

38.1

211.3

700.0

5.6

1,133.0

23.4

35.6

45.0

12.3

33.5

17.7

33.4

18

COMPONENTE

GRUPO DE ALIMENTOS

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO
(Ingredientes)

CÓDIGO

PESO
BRUTO
(g)

PESO
NETO
(g)

CALORÍAS
(Kcal)

PROTEÍNA
(g)

GRASA
(g)

CHO
(g)

CALCIO
(mg)

hierro
(mg)

SODIO
(mg)

LECHE Y PRODUCTOS
LÁCTEOS

Grupo III. Leche y productos lácteos

KUMIS

Kumis

G002

180

180

158.40

5.22

4.50

24.30

203.40

0.18

72.864

DERIVADOS DE CEREAL

Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos

PONQUE MARACUYA

Ponque cubierto

PT004

20

20

86.00

1.50

4.06

10.88

8.00

0.44

0

FRUTAS

Grupo II. Frutas y verduras

DURAZNO

Durazno, crudo

C023

185

100

58

36.6

0.1

17.5

9

0.6

0.58

AZÚCARES, DULCES Y
FRUTOS SECOS

TOTAL MENÚ

RECOMENDACIÓN

% ADECUACIÓN

302.4

7.7

6.7

47.7

220.4

1.2

73.4

1300

32.5

38.1

211.3

700.0

5.6

1,133.0

23.3

23.8

24.0

22.6

31.5

21.8

8.5

19

COMPONENTE

GRUPO DE ALIMENTOS

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO
(Ingredientes)

CÓDIGO

PESO
BRUTO
(g)

PESO
NETO
(g)

CALORÍAS
(Kcal)

PROTEÍNA
(g)

GRASA
(g)

CHO
(g)

CALCIO
(mg)

hierro
(mg)

SODIO
(mg)

LECHE Y PRODUCTOS
LÁCTEOS

Grupo III. Leche y productos lácteos

LECHE SABORIZADA
CHOCOLATE

LECHE SABORIZADA CHOCOLATE

PT12

180

180

146.66

3.46

5.33

21.22

119.75

0.56

0

DERIVADOS DE CEREAL

Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos

MOGOLLA MULTICEREAL

Mogolla multicereal

PT25

20

20

86.00

1.50

1.40

10.74

10.20

0.62

0

FRUTAS

AZÚCARES, DULCES Y
FRUTOS SECOS

Grupo VI. Azúcares

MELON

MELON

K034

15

15

83

0.8

4.8

9.0

23.9

0.2

51.975

TOTAL MENÚ

RECOMENDACIÓN

% ADECUACIÓN

292.0

6.1

11.5

41.0

153.8

1.4

52.0

1300

32.5

38.1

211.3

700.0

5.6

1,133.0

22.5

18.7

31.9

19.4

22.0

25.3

4.6

20

COMPONENTE

GRUPO DE ALIMENTOS

PREPARACIÓN

NOMBRE DEL ALIMENTO
(Ingredientes)

CÓDIGO

PESO
BRUTO
(g)

PESO
NETO
(g)

CALORÍAS
(Kcal)

PROTEÍNA
(g)

GRASA
(g)

CHO
(g)

CALCIO
(mg)

hierro
(mg)

SODIO
(mg)

LECHE Y PRODUCTOS
LÁCTEOS

Grupo III. Leche y productos lácteos

YOGURTH

Yogurt, bebible, semidescremado, con azúcar

N006

180

180

178.20

7.20

1.98

32.58

250.40

0.18

110.484

DERIVADOS DE CEREAL

Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos

TORTA DE ZANAHORIA

Torta de zanahoria

PT29

20

20

72.00

3.20

9.14

5.60

0.22

0

FRUTAS

Grupo II. Frutas y verduras

MANDARINA

Mandarina, cruda

C050

170

100

54.00

0.90

0.10

11.40

35.00

0.30

1.458

AZÚCARES, DULCES Y
FRUTOS SECOS

TOTAL MENÚ

RECOMENDACIÓN

% ADECUACIÓN

304.2

9.8

5.3

53.1

271.0

0.7

111.0

1300

32.5

38.1

211.3

700.0

5.6

1,133.0

23.4

30.0

14.8

25.1

38.7

12.5

8.9

NOMBRE NUTRICIONISTA - DETOTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS

LIBARDO SAMACA MURCIA

FRMA

LIBARDO SAMACA MURCIA

MATRÍCULA PROFESIONAL

2013420511

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO			
ENTIDAD TERRITORIAL:		MADRID	
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:		No	
GRUPO ÉTNICO		Sin Pertenencia Étnica	
MODALIDAD DE ATENCIÓN		Ración Industrializada	
COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO		
LÁCTEOS	Leche entera UHT		
	Leche entera saborizada UHT (sabores a fresa, vainilla, chocolate, arequipe)		
	Yogurth		
	LECHE SABORIZADA		
	Avena UHT		
DERIVADO DE CEREAL	Pan Dulce, Pan blanco, Pan mantequilla, Pan aliñado, Pan blandito, Pan Mogolla, Pan Calentano, Pan de sal, Mogolla integral, Galleta de Casa, Galleta Chips de chocolate, Galleta waffer, Galleta de Avena, Galleta Sabor a vainilla, Galleta Sabor a Chocolate, Galleta de Arroz, Galleta Dulce, Galleta cuca.		
	Croissant de queso, croissant, corazón de hojaldre, pastel relleno de bocadillo y/o arequipe.		
	Ponque sabor a Naranja, Ponque sabor a vainilla, Ponque frutos rojos, Ponque de uvas pasas, Ponque de Zanahoria, Ponque tipo gale, Ponque de frutas, Ponque cubierto. Muffin de frutas, Tarta de zanahoria		
	Palito de queso, Pan de yuca, Pan de bono, Almojabana, corazón de hojaldre, croissant, pastel de bocadillo, pastel de arequipe.		
FRUTA	Mandarina, Banano, Manzana, Pera, Mango, Durazno, Granadilla.		
AZÚCARES, DULCES Y FRUTOS SECOS	Rollito de Bocadillo con arequipe, Herpo, Bocadillo Combinado, Dulce de Coco, Leche condensada, Panelita de leche, Arequipe, Chocolatina, Gelatina de pala, uvas con chocolate, Barra de cereal, Gelatina, Gornitas, nucila, frutos secos, maní de sal, maní con uvas pasas, masmello, barquillo.		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LIBARDO SAMACA	
FIRMA	LIBARDO SAMACA MURCIA	MATRÍCULA PROFESIONAL	1013620551

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL					
ENTIDAD TERRITORIAL:	MADRID				
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No				
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica				
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada				
TIPO DE COMPLEMENTO					
NIVEL	Preescolar				
MENÚ No.					
 GOBIERNO DE COLOMBIA  MINEDUCACIÓN					
SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA (LÁCTEOS)	MOCACHINO	SORBETE DE GUAYABA	AVENA EN LECHE FRIA CON SABOR A VAINILLA	JUGO DE MARACUYA	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		CARNE DE CERDO GOULASH	PECHUGA A LA NAPOLITANA	PORCIÓN DE QUESO ENTERA	
CEREAL ACOMPAÑANTE	DEDITO DE MAIZ CON QUESO	AREPUELA	ARROZ CON ZANAHORIA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO	AREPA CON QUESO
FRUTA	BANANO				MANZANA
AGUA			AGUA		AGUA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	AVENA EN LECHE FRIA CON CANELA	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE MORA	SORBETE DE CURUBA	TETERO
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE CERDO		CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA	GUISADO DE POLLO EN JULIANAS	
CEREAL ACOMPAÑANTE	ARROZ CON LENTEJAS	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PATACÓN	PAPA A LA FRANCESA	AREPA DE PLÁTANO CON QUESO
FRUTA		MANGO			FRESAS
AGUA	AGUA			AGUA	
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	AVENA EN LECHE FRIA CON SABOR A VAINILLA	MOCACHINO	MAIZ PETO CON PANELA Y QUESO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE LULO
ALIMENTO PROTEÍCO		CARNE DE RES DESMECHADA EN SALSA CRIOLLA		FAJITAS DE CERDO ENCEBOLLADAS	JULIANAS DE POLLO EN SALSA BABY
CEREAL ACOMPAÑANTE	DEDITO DE MAIZ CON QUESO	PAPA CRIOLLA	PORCIÓN DE QUESO ENTERA	PAPA FRITA EN CASCOS	PLATANO MADURO ASADO
FRUTA	BANANO		MANGO		
AGUA		AGUA		AGUA	
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE GUAYABA	ARROZ CON LECHE	SORBETE DE MORA	AVENA FRIA CON BANANO
ALIMENTO PROTEÍCO		HUEVOS CON QUESO / LENTEJAS GUIADAS	PORCIÓN DE QUESO ENTERA	FAJITAS DE CARNE DE RES EN BISTECK	FRICASSE DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA CON QUESO	ARROZ BLANCO	INCLUIDO EN EL ARROZ CON LECHE	YUCAS A LA FRANCESA	ARROZ BLANCO
FRUTA	MANDARINA		PIÑA		
AGUA		AGUA		AGUA	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			LIBARDO SAMACA MURCIA		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL	1013620551	
LIBARDO SAMACA MURCIA					

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO			
MUNICIPIO DE MADRID			
ENTIDAD TERRITORIAL:			
No			
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:			
Sin Pertenencia Étnica			
GRUPO ÉTNICO			
Ración para Preparar en Sitio			
MODALIDAD DE ATENCIÓN			
COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO		
LÁCTEOS.	Leche entera en polvo		
	Leche entera, pasteurizada, yogurt, kumis		
	Queso, Cuajada		
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res, Carne de cerdo, Carne de pollo (pechuga sin piel y sin hueso), Atun en conserva compacto, Hígado		
	Huevo de gallina		
	Frijol, Garbanzo, Lenteja, arveja seca		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galletas, Torta		
	Pan blanco, Harina de maíz, Fecula de maíz, Maíz amarillo o blanco		
	Almojabana, Pan de yuca, Pan de bono		
	Arepas, Harina de trigo, Avena		
	Plátano verde y maduro, Papa blanca y amarilla, Yuca, Arracacha		
	Arroz, Pastas alimenticias		
FRUTA	Pera		
	Mandarina		
	Mango		
	Manzana		
	Banano		
	Papaya		
	Granadilla		
	Melón		
AZÚCARES	Papa		
	Durazno		
GRASAS	Azúcar		
	Panela		
	Aceite		
Margarina			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		LIBARDO SAMACA	
FIRMA LIBARDO SAMACA MURCIA		MATRÍCULA PROFESIONAL 1013620551	

[illegible]

[illegible]

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE INFORMACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESOS MÚLTIPLO POR GRUPO (KCAL) 4.6.2					PORCIONES SEMANA 12					COMENTARIO
				PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	PRESENCIA	
ESMESA	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z	JUNIO DE MARIQUITA	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.
	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	2. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.
	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	3. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.
ALIMENTOS PROTEICOS	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z	PORCIÓN DE QUESO ENTERO	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.
	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	2. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.
	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	3. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.
CEREALES, ALIMENTOS	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z	TALAJAS DE MADURO	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.
	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	2. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.
	Grupos E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	3. Se debe usar leche en polvo o leche líquida.

14140 01 1													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE FORMULACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO POR GRUPO 1000 g o 1 kg					POSICIÓN SERVIDA **				
				Proteína	Grasa	Carbohidrato	Alcohol	Calorías	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Alcohol	Calorías
BEBIDA	Grupo III. Leches y productos lácteos	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, entera, fresca, pasteurizada	136.0	100.0	130.0	0.0	150.0	200 g	270 g	300 g	120 g	120 g
	Grupo VI. Azúcares		Chocolate	10.0	60.0	30.0	10.0	12.0					
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar	7.0	0.0	10.0	0.0	30.0					
ALIMENTO PROTÉICO	Grupo IV. Carnes, pescados, leguminosas secas, frutos secos y semillas	MAYESA CON QUESO	Carne Pavo, semidesmenuzada, carne magra, tipo Chino, tramo	25.0	21.0	50.0	0.0	10.0					
	Grupo I. Cereales, féculas, tubérculos y alfébaros		Harina de trigo blanco	25.0	0.0	30.0	0.0	10.0					
	Grupo IV. Carnes, pescados, leguminosas secas, frutos secos y semillas		Harina de trigo duro	2.0	2.0	2.0	0.0	0.0					
			Sal	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0					
	Grupo V. Grasas		Grasa de vegetal	1.0	0.0	0.0	0.0	0.0					
	Grupo V. Grasas		Margarina	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	10 g	10 g	10 g	10 g	10g
FRUTA	Grupo II. Frutas y verduras	MANZANA	Manzana sin azúcar	94.0	129.0	129.0	0.0	170.0	60 g	100 g	100 g	100 g	140g
AGUA			Agua	200.0	0.0	0.0	0.0	0.0	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml

1. Formar una solución homogénea grande mezclando el agua y la leche y llevar a ebullición la leche.
2. Una vez hervida la leche agregar el chocolate y dejar hervir a fuego lento por 5 minutos más, hasta que se derretan y se integren.
3. Hervir durante 10 minutos.

1. Lavar y desmenuzar el contenido de la carne de pavo.
2. Lavar y desmenuzar el contenido de la carne de pavo.
3. Lavar y desmenuzar el contenido de la carne de pavo.
4. En un recipiente grande y limpio, mezclar la harina de trigo, el aceite, la sal y el queso rallado.
5. Agregar agua hirviendo cubriendo hasta 3 veces manteniendo hasta la temperatura de la masa y que se le desmenuza y se desmenuza.
6. Queda homogénea una masa de la masa. Añadir sal.
7. Lavar la masa sobre una superficie plana, con la ayuda de un vaso cortador para hacer la forma de la masa. Retirar.
8. Hervir las masas sobre una plancha caliente con un poco de aceite hasta que estén cocidas y doradas. Servir.

1. Lavar y desmenuzar la manzana.
2. Queda homogénea una masa de la masa. Añadir sal.

1. Hervir la leche y el agua de la leche que se derretan y se derretan.

ANEXO Nº 1														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACION	INGREDIENTES DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PESO BRUTO POR ALIQUOTO (g o ml)					PORCIONES SERVIDAS**					PROCEDIMIENTO
				Alimento	Alimento promedio	Alimento promedio	Alimento promedio	Alimento promedio	Alimento	Alimento promedio	Alimento promedio	Alimento promedio		
BEBIDA	Grupo III. Leche y productos lácteos	AVENA DE LECHE PURA CON SABOR A VAINILLA	Leche de vaca, entera, fresca	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	1. Lavar y desmenuzar el contenido de la leche. 2. En una olla poner la cantidad de agua de acuerdo al número de porciones que se va a servir. 3. Agregar la leche y los ingredientes (azúcar, vainilla, etc.) y mezclar bien. 4. Hervir a fuego lento por 25 minutos o hasta que la mezcla llegue a ebullición. 5. Retirar la olla y dejar enfriar.
	Grupo IV. Azúcares		Azúcar	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0						
	Grupo V. Grasas		Leche	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0						
ALIMENTOS PROTEICO*	Grupo IV. Carnes, pescados, leguminosas secas, huevos cocidos y revueltos	ESTOFADO DE CERDO	Cerdo, carne magra, cruda	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	45 gr	45 gr	45 gr	45 gr	45 gr	1. Lavar y desmenuzar el contenido de la carne de cerdo. 2. Hervir la carne en agua suficiente para cubrir los cubos de 3x3 cm por separado. 3. Añadir agua si es necesario. 4. En un sartén poner aceite vegetal y freír la carne hasta que quede dorada. 5. Lavar y desmenuzar el contenido de la carne de cerdo, el tomate y el agua. 6. Agregar los ingredientes (cebolla, ajo, especias, etc.) y cocinar a fuego lento por 25 minutos o hasta que la mezcla llegue a ebullición. 7. Retirar la olla y dejar enfriar.
	Grupo V. Frutas y verduras		Cebolla (cabeza), tomate, cruda	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0						
	Grupo VI. Grasas		Tomate (cabeza)	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0						
	Grupo VII. Leche y productos lácteos		Agu	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5						
	Grupo VIII. Grasas		Azúcar de granul	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0						
			Sal	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5						
CEREAL, ACOMPAÑANTE	Grupo I. Cereales, papas, tubérculos y plátanos	APROZ CON LENTEJA	Aroz	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr	15 gr	1. Lavar y desmenuzar el contenido de la lenteja. 2. Hervir la lenteja en agua suficiente para cubrir los cubos de 3x3 cm. 3. En una olla o sartén poner la lenteja, el agua y el aceite. 4. Agregar los ingredientes (cebolla, ajo, especias, etc.) y cocinar a fuego lento por 25 minutos o hasta que la lenteja esté cocida. 5. Retirar la olla y dejar enfriar.
	Grupo IV. Carnes, pescados, leguminosas secas, huevos cocidos y revueltos		Lenteja	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0						
	Grupo V. Frutas y verduras		Cebolla (cabeza), tomate	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0						
	Grupo VI. Grasas		Tomate (cabeza)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5						
	Grupo VII. Leche y productos lácteos		Agu	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5						
	Grupo VIII. Grasas		Azúcar de granul	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0						
			Sal	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5						
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0						
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0						
				0.0	0.0	0.0	0.0	0.0						
AGUA													Se sirve a la vez que el plato principal o el plato de acompañante.	

ANEXO 10.1. PRODUCTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. PUNTO 10.1.1														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO 1 (Ingredientes)	PESO BRUTO POR GRUPO (GMS) (g o ml)					PORCIONES BEBIDA 10					PROCEDIMIENTO
				Porción normal	Porción grande	Porción pequeña	Porción pequeña	Porción grande	Porción normal	Porción grande	Porción pequeña	Porción pequeña	Porción grande	
BEBIDA	Grupo B. Leche y productos lácteos	CHOCOLATE CON LECHE	Leche de vaca, crema ligera y edulcorante	300 g	300 g	300 g	300 g	300 g						1. En una olla, incorporar la leche y la crema y llevar a ebullición la leche. 2. Una vez hervida, agregar el chocolate y dejar hervir a fuego lento por 5 minutos más, hasta que se haya derretido. 3. Servir caliente o frío.
	Grupo VI. Azúcares		Chocolate	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	
	Grupo VI. Azúcares		Azúcar	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	
ALIMENTO PROTÉICO	Grupo IV. Carnes, aves, legumbres secas, frutos secos y semillas	MAÍZ DE MAÍZ CON QUESO	Carne de res, pollo, cerdo, cordero, vaca, cerdo, pollo	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g						1. Lavar y desmenuzar el maíz de la forma de uso. 2. Lavar y desmenuzar el queso de la forma de uso. 3. Hervir el maíz y el queso a fuego lento por 10 minutos. 4. En un recipiente limpio y desmenuzado, mezclar la carne de res, la carne de pollo y el queso hervido. 5. Agregar el maíz y el queso a la mezcla y llevar a ebullición la mezcla. 6. Hervir la mezcla a fuego lento por 10 minutos. 7. Hervir la mezcla a fuego lento por 10 minutos. 8. Hervir la mezcla a fuego lento por 10 minutos. 9. Hervir la mezcla a fuego lento por 10 minutos. 10. Hervir la mezcla a fuego lento por 10 minutos.
	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y almidones		Maíz de maíz blanco	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g						
	Grupo IV. Carnes, aves, legumbres secas, frutos secos y semillas		Carne de res	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g						
	Grupo IV. Carnes, aves, legumbres secas, frutos secos y semillas		Carne de pollo	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g						
	Grupo IV. Carnes, aves, legumbres secas, frutos secos y semillas		Carne de cerdo	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g						
	Grupo IV. Carnes, aves, legumbres secas, frutos secos y semillas		Carne de cordero	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g						
	Grupo IV. Carnes, aves, legumbres secas, frutos secos y semillas		Carne de vaca	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g						
	Grupo IV. Carnes, aves, legumbres secas, frutos secos y semillas		Carne de cerdo	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g						
FRUTA	Grupo S. Frutas y verduras	MANÍ	Maní crudo	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	30 g	1. Lavar, desmenuzar y lavar la fruta, retirar la piel y cortar en trozos. 2. Hervir la fruta a fuego lento por 10 minutos. 3. Hervir la fruta a fuego lento por 10 minutos.

GRUPO 11														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	DESCRIPCION DE MATERIAS PRIMAS	NOMBRE DEL ALIMENTO (Registrazione)	PERO BRUTO POR GRUPO (MAYOR O IGUAL)					PORCENTAJE BRUTO (%)					OBSERVACIONES
				Proteína	Grasa	Carbohidrato	Mineral	Vitamina	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Mineral	Vitamina	
BEBIDA	Grupo 1. Frutas y verduras	SORBETE DE MORSA	Sorbetes de frutas	64.2	64.2	64.2	64.2	64.2	20.0	20.0	30.0	20.0	10.0	1. Sorbetes de frutas y verduras.
	Grupo 1. Frutas y verduras		Arroz	7.0	8.0	9.0	10.0	11.0	12.0				2. Leche de vacas y de cabras.	
	Grupo 1. Frutas y verduras		Leche de vacas, leche de cabras	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0				3. Leche de vacas y de cabras.	
	Grupo 1. Frutas y verduras		Leche de vacas, leche de cabras	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0				4. Leche de vacas y de cabras.	
ALIMENTO PROTEICO	Grupo 1. Carne, aves, mariscos, productos lácteos, huevos, aceites y grasas	CARNE DE RES DESMACHADA EN SALSA CHOLLA	Carne de res, magra	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0				1. Carne de res.	
	Grupo 1. Frutas y verduras		Carne de res, grasa	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0				2. Carne de res.	
	Grupo 1. Frutas y verduras		Carne de res, grasa	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0				3. Carne de res.	
	Grupo 1. Frutas y verduras		Carne de res, grasa	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0				4. Carne de res.	
	Grupo 1. Frutas y verduras		Carne de res, grasa	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0				5. Carne de res.	
	Grupo 1. Frutas y verduras		Carne de res, grasa	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0				6. Carne de res.	
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo 1. Cereales, tubérculos, hortalizas y legumbres	PATACION	Patate	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0				1. Patate.	
	Grupo 1. Cereales		Patate	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0				2. Patate.	
	Grupo 1. Cereales		Patate	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0				3. Patate.	
	Grupo 1. Cereales		Patate	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0				4. Patate.	

COMPONENTE		GRUPO DE ALIMENTOS	ESTADO DE INSTRUCCIONES *	NOMBRE DEL ALIMENTO (Significado)	PESO BRUTO POR GRUPO (Kilogramos por hectárea)						FERTILIZANTES EN LITROS **					PROCESAMIENTO	
					total	nitrogeno	fosforo	potasio	calcio	hierro	total	nitrogeno	fosforo	potasio	calcio		hierro
BEBIDA	Grupo A, Frutas y verduras	BOMBONETE DE CUMBURA		Asado	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	1. Lavar y desmenuzar el asado.
	Grupo M, Alimentos		Cuchara	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	2. Agregar la pasta de la comida a la sopa. Reservar.	
	Grupo B, Lácteos y productos lácteos		Leche de vaca, crema, mantequilla pasteurizada	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	3. Colocar la pasta de la comida en un frasco, agregar el azúcar para que sea dulce durante el verano.	
	Grupo N, Cereales, hortalizas, leguminosas secas, frutas secas y semillas		Pastel de leche con pan	60.0	33.3	33.3	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	64.0	4. Lavar y desmenuzar el asado de pan.	
ALIMENTO PROTEÍDO	Grupo A, Frutas y verduras	CURALDO DE POLLO EN JULIANAS		Cuchara, sopa, leche, crema	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	5. Lavar y desmenuzar el asado de pan.
	Grupo A, Frutas y verduras		Cuchara, sopa	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	6. Lavar y desmenuzar el asado de pan.	
	Grupo A, Frutas y verduras		Asado de carne	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	7. Agregar el asado de pan a la sopa y agregar el azúcar para que sea dulce durante el verano.	
	Grupo B, Lácteos		Leche	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	8. Lavar y desmenuzar el asado de pan.	
CERIAL, ACOMPAÑANTE	Grupo A, Frutas y verduras	PAPA A LA FRANCESA		Asado de carne	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	9. Lavar y desmenuzar el asado de pan.
	Grupo A, Frutas y verduras		Leche	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	10. Lavar y desmenuzar el asado de pan.	
	Grupo A, Frutas y verduras		Asado de carne	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	11. Lavar y desmenuzar el asado de pan.	
	Grupo A, Frutas y verduras		Leche	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	12. Lavar y desmenuzar el asado de pan.	

MEMO Nº 28														
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingrediente)	POR GRUPO POR GRUPO (GRUPO 4 a 6.4)					POR CATEGORÍA Nº 28					PROCEDIMIENTO
				energía	proteína	carbohidrato	grasa	vitaminas	energía	proteína	carbohidrato	grasa	vitaminas	
NORMA	Grupo B. Leche y productos lácteos	YETIPO	Leche de vaca, leche fresca pasteurizada	340.0	3.62	5.0	0.0	30.0	220.0	2.40	3.00	220.0	220.0	1. Se debe elegir leche a partir de algunas etiquetas, verificar la pureza y elegir leche fresca solo de la siguiente: 2. Asegurar la leche de leche fresca por 1 semana. Reemplazar leche fresca por leche fresca.
	Grupo Y1. Aceite		Leche	74.0	0.8	1.0	0.0	1.0						
NORMA	Grupo M. Carnes, huevos, legumbres secas, aceites vegetales y semillas	YETIPO	Carne fresca, semidesmenuzada, carne magra, carne vacuna cruda	25.0	21.0	2.0	0.0	5.0	220.0	2.40	3.00	220.0	1. Carne, semidesmenuzada y carne fresca. Carne a partir de carne fresca. 2. Carne de semidesmenuzada y carne fresca. 3. Carne de semidesmenuzada y carne fresca. 4. Carne de semidesmenuzada y carne fresca. 5. Carne de semidesmenuzada y carne fresca. 6. Carne de semidesmenuzada y carne fresca. 7. Carne de semidesmenuzada y carne fresca. 8. Carne de semidesmenuzada y carne fresca. 9. Carne de semidesmenuzada y carne fresca. 10. Carne de semidesmenuzada y carne fresca.	
	Grupo L. Cereales, raíces, tubérculos y plantas		Papa fresca, cruda, cruda	10.0	5.0	0.0	0.0	1.0						
	Grupo L. Cereales, raíces, tubérculos y plantas		Harina de trigo de primera	10.0	12.0	1.0	0.0	2.0						
	Grupo M. Carnes, huevos, legumbres secas, aceites vegetales y semillas		Harina de trigo	2.0	11.0	1.0	0.0	1.0						
	Grupo Y. Grasas		Harina de trigo	2.0	3.0	1.0	0.0	1.0						
ANEXO TÉCNICO	Grupo Y. Grasas	MESE DE PLANTAS CON CUCURBITO	Leche	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0	
FRUTA	Grupo B. Frutas y verduras	PERA	MESE	9.0	17.0	17.0	22.0	15.0	8.0	17.0	17.0	17.0	17.0	1. Leer y seleccionar las frutas. 2. Comprar frutas frescas de algunas frutas que estén listas a volver según grupo de frutas.

[illegible]

[illegible]

MEMO Nº 13													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	NOMBRE DE FORMACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO [Ingrediente]	PESO BRUTO POR GRUPO (kg ± 0.2)					PORCIÓN SECA (g) **				PROCEDIMIENTO
				MOYENAS	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios		
BEBIDA	Grupo B, Leche y productos lácteos	ANILLO CON LECHE	Leche de vaca, leche ligada pasteurizada	105.0	105.0	105.0	105.0	105.0	200 ml	200 ml	200 ml	180 ml	1. Se vierte la leche en un recipiente limpio, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 2. Agregar la leche en un recipiente limpio, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 3. Agregar la leche en un recipiente limpio, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado.
	Grupo VI, Alimentos		Arroz	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0					
	Grupo VI, Alimentos		Arroz	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0					
	Grupo V, Graines		Margarita	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0					
			Cereza	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0					
ALIMENTO PROTÉGICO	Grupo B, Leche y productos lácteos	PORCIÓN DE QUESO ENTERA	Queso fresco, untuoso, con sal, tipo queso	40.0	40.0	40.0	40.0	40.0	40 gr	40 gr	40 gr	40 gr	1. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso. 2. Agregar el queso, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado.
FRUTA	Grupo E, Frutas y verduras	MARIDO	Margarita	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr	1. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso. 2. Agregar el queso, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado.
MEMO Nº 13													
COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTO	NOMBRE DE FORMACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO [Ingrediente]	PESO BRUTO POR GRUPO (kg ± 0.2)					PORCIÓN SECA (g) **				PROCEDIMIENTO
				MOYENAS	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios	MOYENAS promedios		
BEBIDA	Grupo E, Frutas y verduras	ANILLO DE AGUA	Agua de caña	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	200 ml	200 ml	200 ml	180 ml	1. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso. 2. Agregar el queso, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 3. Agregar la leche en un recipiente limpio, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 4. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso.
	Grupo VI, Alimentos		Arroz	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0					
	Grupo B, Leche y productos lácteos		Leche de vaca, leche ligada pasteurizada	105.0	105.0	105.0	105.0	105.0					
BEBIDA	Grupo VI, Alimentos	PASTAS DE QUESO ENCAJONADO	Café, como bebida, tipo	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml	1. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso. 2. Agregar el queso, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 3. Agregar la leche en un recipiente limpio, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 4. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso.
	Grupo E, Frutas y verduras		Café, como bebida, tipo	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0					
	Grupo E, Frutas y verduras		Café, como bebida, tipo	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0					
	Grupo E, Frutas y verduras		Café, como bebida, tipo	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0					
	Grupo E, Frutas y verduras		Café, como bebida, tipo	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0					
	Grupo B, Leche y productos lácteos		Leche de vaca, leche ligada pasteurizada	105.0	105.0	105.0	105.0	105.0					
	Grupo V, Graines		Arroz	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0					
ALIMENTO PROTÉGICO	Grupo E, Frutas y verduras	PAPA FRETA EN CASCOS	Papa, como bebida, tipo	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	17 gr	17 gr	17 gr	17 gr	1. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso. 2. Agregar el queso, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 3. Agregar la leche en un recipiente limpio, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 4. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso.
CEREAL ACOMPAÑANTE	Grupo E, Frutas y verduras	PAPA FRETA EN CASCOS	Papa, como bebida, tipo	17.0	17.0	17.0	17.0	17.0	17 gr	17 gr	17 gr	17 gr	1. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso. 2. Agregar el queso, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 3. Agregar la leche en un recipiente limpio, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado. 4. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso.
	Grupo V, Graines		Arroz	7.0	7.0	7.0	7.0	7.0					
AQUA			Agua	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml	1. Se corta el queso en pedacitos del tamaño del queso. 2. Agregar el queso, se agita y se sirve. Queda listo hasta que el agua se haya evaporado.

[illegible]

[illegible]

FORMA N° 20														
COMPONENTE	SUBGRUPO DE ALIMENTOS	NOMBRE DE PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO (Equivalencia)	PESO BRUTO POR GRUPO (Kg) x 1,2					PORCENTAJE (%)					PROCEDIMIENTO
				Proteína	Grasa	Carbohidrato	Fibra	Mineral	Proteína	Grasa	Carbohidrato	Fibra	Mineral	
BEBIDA	Grupo B, Leche y productos lácteos	AVERNA FINA CON BARRANO	Leche de vaca, entera, espesa, pasteurizada	300,0	300,0	100,0	1,000	100,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	1. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 2. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 3. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 4. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo V, Azúcares		Azúcar industrial	6,0	6,0	6,0	6,0	12,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	5. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 6. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 7. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 8. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo VI, Almidones		Almidón	7,0	7,0	7,0	7,0	14,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	9. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 10. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 11. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 12. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo S, Frutas y verduras		Banana verde, verde	12,0	12,0	12,0	12,0	24,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	13. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 14. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 15. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 16. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo IV, Cereales, harinas, leguminosas, aceites, grasas vegetales y animales		Polvo de maíz, maíz	60,0	60,0	60,0	60,0	120,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	17. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 18. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 19. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 20. Lavar todos los ingredientes.
ALIMENTO PROTEÍCO	Grupo S, Frutas y verduras	PREPARADO DE POLLO	Caballo, pollo, pollo, pollo	11,0	11,0	11,0	11,0	22,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	21. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 22. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 23. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 24. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo S, Frutas y verduras		Carne, pollo	12,0	12,0	12,0	12,0	24,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	25. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 26. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 27. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 28. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo S, Frutas y verduras		Carne, pollo	11,0	11,0	11,0	11,0	22,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	29. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 30. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 31. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 32. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo S, Frutas y verduras		Carne, pollo	11,0	11,0	11,0	11,0	22,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	33. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 34. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 35. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 36. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo S, Frutas y verduras		Carne, pollo	11,0	11,0	11,0	11,0	22,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	37. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 38. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 39. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 40. Lavar todos los ingredientes.
CEREA, ACOMPAÑANTE	Grupo V, Cereales	ARROZ BLANCO	Arroz	10,0	10,0	10,0	10,0	20,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	41. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 42. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 43. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 44. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo S, Frutas y verduras		Cebolla, cebolla	1,1	1,1	1,1	1,1	2,2	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	45. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 46. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 47. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 48. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo S, Frutas y verduras		Sal	6,5	6,5	6,5	6,5	13,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	49. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 50. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 51. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 52. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo S, Frutas y verduras		Ala	6,0	6,0	6,0	6,0	12,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	53. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 54. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 55. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 56. Lavar todos los ingredientes.
	Grupo V, Grasas		Grasa de pollo	1,0	1,0	1,0	1,0	2,0	80% w	20% w	20% w	10% w	10% w	57. Lavar y desinfectar el envase con la botella y la tapa. 58. Lavar y pasteurizar los ingredientes. 59. Lavar todos los ingredientes a la lavadora y lavar bien los ingredientes que no se lavan en la lavadora. 60. Lavar todos los ingredientes.
NOMBRE DEL INVESTIGADOR - DEL TITULO QUE ELABORA EL ANALISIS										LIBARDO SAMACA MURCIA				
FIRMA										LIBARDO SAMACA MURCIA				
FIRMA										LIBARDO SAMACA MURCIA				