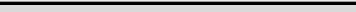
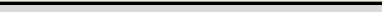
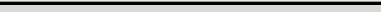


NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA	
FIRMA MATRICULA PROFESIONAL	    		

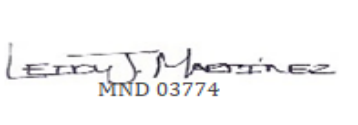
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)	Nivel Secundaria		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALENQUEROS	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X

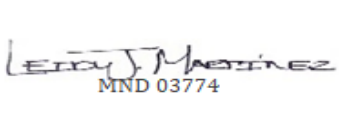
MENÚ N°7														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	AGUADEPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	73,8	6,237	5,346	0,1485	87,615	26,235	0,8415	0,693	68,805
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON HOGAO	B103	Tomate_crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B028	Cebolla junca, hojas, cruda	8	3,6	1,5	0,0576	0,0072	0,2556	2,16	1,584	0,054	0,0144	0,576
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
CEREAL	CALENTAITO PAE	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B092	Plátano hartón, verde, crudo	50	34	56,4	0,408	0,068	13,362	35,7	2,72	0,136	0,034	8,84
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
		T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	20	20	77,2	4,56	0,3	12,08	0	23,8	1,06	0,52	2
		B103	Tomate_crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	15	12,75	6,0	0,08925	0,01275	1,21125	168,045	3,4425	0,051	0,0255	4,4625
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B006	Ahuyama, cruda	15	12,75	3,8	0,102	0,0255	0,7395	226,3125	2,55	0,102	0,0255	0,1275
FRUTA ENTERA														
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	1,10										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	540,9	18,5	17,0	75,6	582,9	213,4	3,3	2,5	146,7
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,7%	21,2%	20,4%	21,7%	97,2%	19,4%	34,4%	32,0%	9,8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA			
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774				

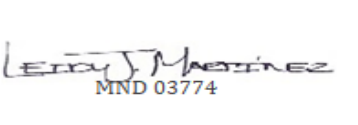
MENÚ N°8														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE	A029	Harina de avena, cruda	8	8	33,1	1,176	0,688	5,296	0	4,32	0,32	0,256	1,52
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0	0	8,937	0	0	0,009	0	0
		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		F099	Res, carne magra, cruda	60	60	83,4	13,08	3,42	0	0	3,6	1,62	2,16	30,6
PROTEICO	CARNE DE RES GUISADA	B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		B043	Espinaca, cocida, sin sal	5	5	1,8	0,145	0,005	0,205	23,95	6,6	0,095	0,035	3,35
CEREAL	ARROZ CON ESPINACA Y PATACÓN PINTÓN	D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	66,5	0,5544	0,1008	15,2712	27,216	1,512	0,252	0,0504	2,016
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0	7	0	0	0	0	0	0
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,90										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	533,7	21,8	18,4	68,8	104,4	164,0	2,8	3,5	95,0
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,4%	25,1%	22,2%	19,7%	17,4%	14,9%	29,4%	45,6%	6,3%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA			
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774				

MENÚ N°9															
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES									
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg	
LACTEO	SORBETE DE FRUTA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35	
		C051	Mango común, crudo	60	30	23,7	0,18	0	5,13	42	4,5	0,15	0,03	1,2	
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0	0	8,937	0	0	0,009	0	0	
PROTEICO	HUEVO COCIDO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	73,8	6,237	5,346	0,1485	87,615	26,235	0,8415	0,693	68,805	
CEREAL	PASTAS TORNILLO CON HOGAO	A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	20	20	74,2	2,6	0,3	14,94	0	5	0,78	0,26	1,2	
		Etiqueta	Proteína vegetal de soja	5	5	17,5	2,7	0,1	1,7						
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304	
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96	
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,119	0,017	1,615	224,06	4,59	0,068	0,034	5,95	
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415	
		D012	Aceite de soja	3	3	27,0	0	3	0	0	0	0	0	0	
	CROQUETA DE PLÁTANO	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	66,5	0,5544	0,1008	15,2712	27,216	1,512	0,252	0,0504	2,016	
		Etiqueta	Proteína vegetal de soja	3	3	10,5	1,6	0,0	1,0						
		A038	Harina de trigo, fortificada, para panificación, cruda	10	10	36,3	1,32	0,19	7,21	0	1,8	0,51	0,16	0,2	
		D012	Aceite de soja	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0	
		K033	Panela	2	2	7,3	0,012	0,002	1,804	0	0,84	0,098	0,028	0,78	
FRUTA ENTERA															
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,90											

APORTE TOTAL DEL MENÚ	498,5	19,5	17,1	64,8	434,1	188,9	2,9	1,8	136,8
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,0%	22,3%	20,5%	18,6%	72,3%	17,2%	30,4%	23,2%	9,1%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA			
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774				

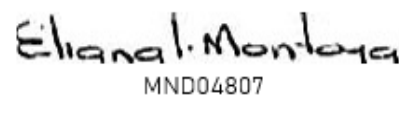
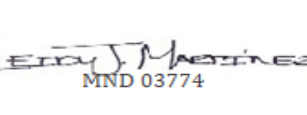
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)	Nivel Secundaria		OPERADOR			
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN		
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA	N/A
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A		X

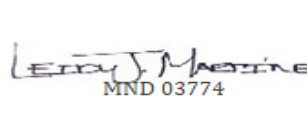
MENÚ N°10														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	BEBIDA COHCOLATADA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
PROTEICO	CARNE DE CERDO SALTEADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	1,5	0,0532	0,0038	0,2926	0,038	0,912	0,0114	0,0076	0,152
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
CEREAL	PAPAS A LA FRANCESA	B065	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cruda	150	150	120,0	3,3	0,15	25,35	0	18	1,2	0,45	9
		D012	Aceite de soya	10	10	90,0	0	10	0	0	0	0	0	0
FRUTA	FRUTA ENTERA	C050	Mandarina, cruda	180	126	68,0	1,134	0,126	14,364	44,1	44,1	0,378	0,252	2,52
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,80										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	506,1	22,0	20,2	56,2	93,5	223,1	3,0	2,6	102,9
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,3%	25,2%	24,4%	16,1%	15,6%	20,3%	31,9%	33,7%	6,9%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA			
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774				

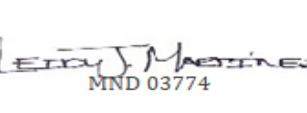
MENU N°11														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO		G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
PROTEICO		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	40	40	120,4	7	10,2	0,12	168	234,4	0,16	1,16	374
CEREAL	ARROZ CON LECHE	Etiqueta	Proteína vegetal de soya	5	5	17,5	2,7	0,1	1,7					
		G001	Crema de leche	5	5	16,5	0,105	1,75	0,085	17,65	3,4	0	0,01	2,3
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	20	20	70,6	1,34	0,08	16,02	0	1,8	0,16	0,24	0,4
		GALLETAS	A026	Galletas saladas, tipo cracker	16	16	74,6	1,344	2,752	10,912	0	17,12	0,416	0,16
FRUTA ENTERA	FRUTA	C054	Manzana común cruda	180	153	110,2	0,459	0,306	25,245	4,59	24,48	0,459	0	3,06
	MISCELÁNEOS		Canela en polvo	0,01										
			Sal yodada	0,30										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	517,3	16,9	19,1	67,9	233,4	426,0	1,7	2,2	551,9
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,8%	19,4%	23,1%	19,5%	38,9%	38,7%	18,0%	28,5%	36,8%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA			
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774				

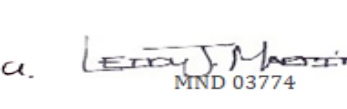
MENU N°12														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	SORBETE DE FRUTA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		C031	Guayaba, madura, cruda	60	45	32,0	0,405	0,135	6,03	13,95	5,85	0,135	0,135	1,35
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0	0	8,937	0	0	0,009	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		B035	Cilantro, crudo	0,5	0,45	0,2	0,01035	0,0027	0,02655	1,755	0,369	0,0081	0,00225	0,207
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	20	17	8,0	0,119	0,017	1,615	224,06	4,59	0,068	0,034	5,95
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	60	60	59,4	1,38	0,06	12,6	0	4,8	0,48	0,18	5,4
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0
		A010	Arroz con zanahoria	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14	11,9	5,6	0,0833	0,0119	1,1305	156,842	3,213	0,0476	0,0238	4,165
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
FRUTA ENTERA	MISCELÁNEOS													
		Sal yodada	0,80											

APORTE TOTAL DEL MENÚ	493,0	21,7	13,0	69,6	451,0	177,0	1,7	2,5	105,7
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	19,8%	24,9%	15,7%	20,0%	75,2%	16,1%	18,2%	32,0%	7,0%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA			
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774				

FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL														
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO														
NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)			Nivel Secundaria				OPERADOR							
DEPARTAMENTO			Antioquia				MUNICIPIO		MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN					
GRUPO ÉTNICO			INDÍGENA		N/A		COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA		N/A		AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA		N/A	
			RAIZAL		N/A		ROM		N/A				X	
MENÚ N°13														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	AGUADEPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15									
PROTEICO	GOULASH DE CARNE DE RES CON PROTEINA VEGETAL EN SALSA	K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		F099	Res, carne magra, cruda	30	30	41,7	6,54	1,71	0	0	1,8	0,81	1,08	15,3
		Etiqueta	Proteína vegetal de soya	10	10	35,0	5,3	0,1	3,3					
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	10	8,5	4,0	0,0595	0,0085	0,8075	112,03	2,295	0,034	0,017	2,975
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0
		A072	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	25	25	92,8	3,25	0,375	18,675	0	6,25	0,975	0,325	1,5
CEREAL	PASTA CORTA Y TAJADA DE MADURO													
		B088	Plátano hartón, maduro, cocido, sin sal	70	70	91,0	0,56	0,14	21,07	39,2	2,8	0,35	0,14	3,5
		D012	Aceite de soya	7	7	63,0	0	7	0	0	0	0	0	0
	MISCELÁNEOS		Laurel	0,6										
			Orégano	0,3										
			Sal yodada	0,80										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	478,2	20,0	17,4	59,1	204,4	161,3	2,8	2,2	83,5
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	19,2%	22,9%	20,9%	16,9%	34,1%	14,7%	29,4%	28,8%	5,6%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA				
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774								

MENU N°14														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		B035	Cilantro, crudo	1	0,9	0,4	0,0207	0,0054	0,0531	3,51	0,738	0,0162	0,0045	0,414
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		C010	Banano común, crudo	20	14	14,1	0,21	0,014	3,122	3,08	1,12	0,126	0,028	0,42
CEREAL	TORTA DE AVENA CON BANANO	A012	Avena en Hojuelas, Precocida	10	10	41,1	1,69	0,75	6,41	0	5,4	0,45	0,4	0,3
		J004	Huevo de gallina, entero, crudo	8	7,2	10,7	0,9072	0,7776	0,0216	12,744	3,816	0,1224	0,1008	10,008
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
	ARROZ ROJO	B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	1,5	0,0425	0,01275	0,26775	7,82	0,2975	0,017	0,0085	0,085
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		C050	Mandarina, cruda	180	126	68,0	1,134	0,126	14,364	44,1	44,1	0,378	0,252	2,52
FRUTA ENTERA	FRUTA	C050	Mandarina, cruda	180	126	68,0	1,134	0,126	14,364	44,1	44,1	0,378	0,252	2,52
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,90										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	553,5	24,4	16,8	73,4	125,7	221,7	2,9	3,2	106,6
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	22,2%	27,9%	20,2%	21,0%	20,9%	20,2%	30,9%	41,3%	7,1%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA				
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774								

MENU N°15														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	AGUADEPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
PROTEICO	LENTEJAS GUISADAS Y HUEVO REVUELTO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	73,8	6,237	5,346	0,1485	87,615	26,235	0,8415	0,693	68,805
		D019	Margarina, esparcible	3	3	21,9	0,018	2,43	0	24,57	0,09	0,003	0,012	20,55
		T025	Lenteja común, cocida, sin sal	20	20	24,4	1,54	0,1	3,7	1	2,8	0,34	0,22	1,2
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B035	Cilantro, crudo	1	0,45	0,2	0,01035	0,0027	0,02655	1,755	0,369	0,0081	0,00225	0,207
		B064	Papa, variedad cerosa, sabanera, con cáscara, cocida, sin sal	20	20	19,8	0,46	0,02	4,2	0	1,6	0,16	0,06	1,8
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14	11,9	5,6	0,0833	0,0119	1,1305	156,842	3,213	0,0476	0,0238	4,165
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
CEREAL	ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B072	Papa, variedad harinosa, criolla, sin cáscara, cruda	60	55,2	58,5	1,104	0,2208	12,8616	1,104	3,312	0,2208	0,1656	0
		D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0
FRUTA														
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	1,20										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	514,1	16,4	18,3	69,3	326,1	189,4	2,6	2,3	157,7
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600 600,0	UL =2500 1100,0	UL =40 9,5	UL =7 7,7	UL <1500 1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,6%	18,8%	22,1%	19,9%	54,3%	17,2%	27,0%	30,0%	10,5%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA			
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494						
	 MND 00392						
	 MND04807						
	 MDN 02227						
	 MND 03774						

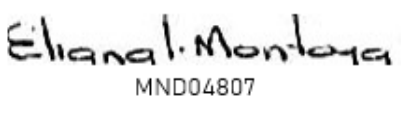
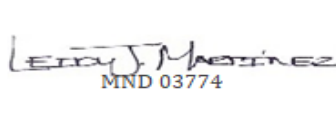
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)	Nivel Secundaria		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	N/A

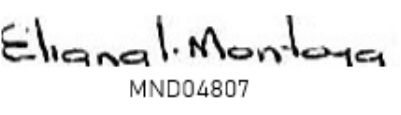
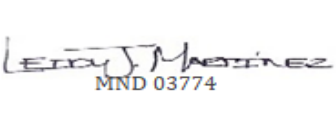
MENÚ N°16														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLATANO MADURO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	73,8	6,237	5,346	0,1485	87,615	26,235	0,8415	0,693	68,805
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	50	36	47,5	0,396	0,072	10,908	19,44	1,08	0,18	0,036	1,44
		D012	Aceite de soya	4	4	36,0	0	4	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14	11,9	5,6	0,0833	0,0119	1,1305	156,842	3,213	0,0476	0,0238	4,165
FRUTA	FRUTA	C050	Mandarina, cruda	180	126	68,0	1,134	0,126	14,364	44,1	44,1	0,378	0,252	2,52
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,80										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	503,4	15,1	15,0	74,3	351,2	227,3	2,7	2,3	137,2
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,2%	17,3%	18,1%	21,3%	600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA	
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774		

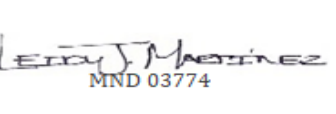
MENÚ N°17														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	SORBETE DE FRUTA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		C051	Mango común, crudo	60	30	23,7	0,18	0	5,13	42	4,5	0,15	0,03	1,2
		K003	Azúcar blanco, granulado	9	9	35,7	0	0	8,937	0	0	0,009	0	0
PROTEICO	CARNE DE CERDO GUISADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
CEREAL	ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO	A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B089	Plátano hartón, maduro, crudo	70	50,4	66,5	0,5544	0,1008	15,2712	27,216	1,512	0,252	0,0504	2,016
		D019	Margarina, esparcible	5	5	36,6	0,03	4,05	0	40,95	0,15	0,005	0,02	34,25
FRUTA	FRUTA													
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,90										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	496,7	20,5	14,9	68,6	164,6	164,3	1,4	2,2	126,1
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	19,9%	23,5%	18,0%	19,7%	600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA	
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774		

MENU Nº18														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	CHOCOLATE CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
PROTEICO	CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO	F099	Res, carne magra, cruda	60	60	83,4	13,08	3,42	0	0	3,6	1,62	2,16	30,6
		B035	Cilantro, crudo	1	0,9	0,4	0,0207	0,0054	0,0531	3,51	0,738	0,0162	0,0045	0,414
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		G017	Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino	15	15	45,2	2,625	3,825	0,045	63	87,9	0,06	0,435	140,25
CEREAL	PATACON DE GUINEO	B084	Plátano colí o guineo, verde, crudo	140	84	107,5	1,092	0,084	25,452	13,44	3,36	0,588	0,168	0
		D012	Aceite de soya	6	6	54,0	0	6	0	0	0	0	0	0
	GALLETA	A026	Galletas saladas, tipo cracker	16	16	74,6	1,344	2,752	10,912	0	17,12	0,416	0,16	113,28
FRUTA	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,60										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	503,4	23,0	21,4	53,5	133,1	265,2	3,7	3,8	345,4
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	20,2%	26,4%	25,8%	15,3%	600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA	
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774		

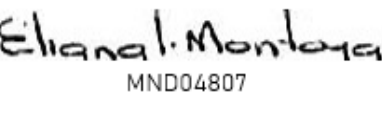
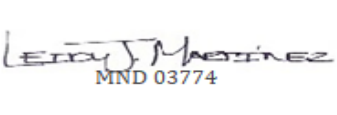
FORMATO ANÁLISIS NUTRICIONAL

COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM PAE REGULAR RACIÓN PREPARADA EN SITIO

NIVEL ESCOLAR (Res. 00335 de 2021)	Nivel Secundaria		OPERADOR		
DEPARTAMENTO	Antioquia		MUNICIPIO	MUNICIPIOS DEPARTAMENTO ANTIOQUIA NO CERTIFICADOS EN EDUCACIÓN	
GRUPO ÉTNICO	INDÍGENA	N/A	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	N/A	AFROCOLOMBIANO / PALEQUEROS SIN PERTENENCIA ÉTNICA
	RAIZAL	N/A	ROM	N/A	X

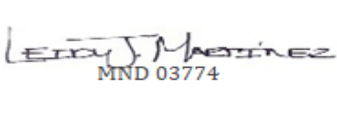
MENU N°19														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO/ FRUTA	BEBIDA CHOCOLATADA	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	9	9	32,8	0,054	0,009	8,118	0	3,78	0,441	0,126	3,51
		L009	Cocoa, en polvo, sin azúcar	3	3	14,6	0,585	0,324	1,791	0	4,32	0,399	0,174	0,63
PROTEICO	CARNE DE CERDO SALTEADA	F011	Cerdo, carne magra, cruda	60	60	84,0	12,84	3,6	0,12	1,2	10,2	0,48	1,08	31,2
		B103	Tomate, crudo	10	8	1,8	0,072	0,008	0,328	4,96	0,72	0,04	0,008	0,48
		B027	Cebolla cabezona, cruda	4	3,8	1,5	0,0532	0,0038	0,2926	0,038	0,912	0,0114	0,0076	0,152
		B009	Ajo, crudo	0,3	0,285	0,4	0,013395	0,000855	0,083505	0	0,114	0,003705	0,00285	0,05415
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
CEREAL	ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA	B080	Pimentón rojo, crudo	5	4,25	1,5	0,0425	0,01275	0,26775	7,82	0,2975	0,017	0,0085	0,085
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
		B107	Yuca blanca, sin cáscara, cruda	60	48	76,3	0,432	0,144	17,952	0,48	7,68	0,144	0,144	6,72
FRUTA	FRUTA	D019	Margarina, esparcible	4	4	29,2	0,024	3,24	0	32,76	0,12	0,004	0,016	27,4
		C072	Piña, cruda	180	99	55,4	0,594	0,099	12,276	7,92	15,84	0,495	0,198	2,97
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,90										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	540,7	21,3	14,6	79,0	98,4	188,6	2,4	2,7	129,4
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,7%	24,5%	17,6%	22,7%	16,4%	17,1%	25,6%	35,6%	8,6%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA	
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774		

MENÚ N°20														
COMPONENTE	PREPARACIÓN	CODIGO TCAC	INGREDIENTES	PESO BRUTO gr o cc	PESO NETO gr o cc	NUTRIENTES								
						Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Vit. A ER	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg	Sodio mg
LACTEO	AGUADEPANELA CON LECHE	G008	Leche de vaca, entera, en polvo	15	15	74,9	3,945	3,99	5,76	43,2	141	0,075	0,495	55,35
		K033	Panela	10	10	36,4	0,06	0,01	9,02	0	4,2	0,49	0,14	3,9
PROTEICO	HUEVO FRITO	J004	Huevo de gallina, entero, crudo	55	49,5	73,8	6,237	5,346	0,1485	87,615	26,235	0,8415	0,693	68,085
		D012	Aceite de soya	2	2	18,0	0	2	0	0	0	0	0	0
	FRIJOLES CON ARROZ Y PLÁTANO MADURO	T011	Frijol cargamanto rojo, crudo	20	20	77,2	4,56	0,3	12,08	0	23,8	1,06	0,52	2
		B110	Zanahoria, sin cáscara, cruda	14	11,9	5,6	0,0833	0,0119	1,1305	156,842	3,213	0,0476	0,0238	4,165
		B103	Tomate, crudo	20	16	3,7	0,144	0,016	0,656	9,92	1,44	0,08	0,016	0,96
		B027	Cebolla cabezona, cruda	8	7,6	3,0	0,1064	0,0076	0,5852	0,076	1,824	0,0228	0,0152	0,304
		A010	Arroz blanco, pulido, crudo	40	40	141,2	2,68	0,16	32,04	0	3,6	0,32	0,48	0,8
		D012	Aceite de soya	1	1	9,0	0	1	0	0	0	0	0	0
CEREAL	B089	Plátano hartón, maduro, crudo	50	36	47,5	0,396	0,072	10,908	19,44	1,08	0,18	0,036	1,44	
	D012	Aceite de soya	5	5	45,0	0	5	0	0	0	0	0	0	
FRUTA	FRUTA													
	MISCELÁNEOS		Sal yodada	0,90										

APORTE TOTAL DEL MENÚ	535,2	18,2	17,9	72,3	317,1	206,4	3,1	2,4	137,7
RIEN PARA EL NIVEL DE ESCOLARIDAD	2491	87,2	83,0	348,7	UL =600	UL =2500	UL =40	UL =7	UL <1500
					600,0	1100,0	9,5	7,7	1500,0
% CUBRIMIENTO DEL MENÚ	21,5%	20,9%	21,6%	20,7%	52,8%	18,8%	32,8%	31,4%	9,2%

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		EQUIPO TECNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE ANTIOQUIA	
FIRMA MATRÍCULA PROFESIONAL	 MND 02494  MND 00392  MND04807  MDN 02227  MND 03774		